

**Programmazione svolta per la materia:**  
**“Laboratorio dei Servizi di Sala & Vendita”**

**a.s. 2018/2019**

**classe II sez. D**

**Prof. Sangiovanni Donato**

- *L'Etica professionale e il comportamento in sala*
- *Le tipologie di ristorazione*
- *Differenza fra Catering e al Banqueting.*
- *Le principali norme igienico sanitarie*
- *Nozioni relative all'HACCP*
- *La neo ristorazione: Fast-Food e ai Self-Service.*
- *Il Personale della Ristorazione:*
  - *Le figure manageriali : Food & Beverage Manager*
  - *La brigata di sala: tutte le figure professionali operanti in sala ristorante con particolare riferimento allo Chef de rang.*
  - *Il lavoro particolare dei vari Commis.*
  - *Il Sommelier e il Commis Sommelier nel settore vini e abbinamento cibo vino*
- *Il servizio del menu del giorno nel proprio rango:*
  - *Le abilità preliminari*
  - *La tecnica di utilizzo della clip nel servizio all'inglese con la sola mano destra.*
  - *La tecnica di utilizzo della clip nel servizio al gueridon con entrambe le mani.*
  - *Il servizio all'italiana*
  - *Porzionare primi piatti in sala ristorante alla vista del cliente. La pasta lunga, la pasta corta e in brodo. Il servizio dei risotti da porzionare in sala.*
  - *Porzionare secondi piatti in sala ristorante*
  - *Il ruolo del Commis nel suo rango: sbarazzare il tavolo del cliente.*
  - *Sbarazzare i bicchieri con l'utilizzo di un vassoio.*
- *Il servizio della frutta in sala ristorante:*
  - *Il taglio della frutta in presenza del cliente.*
  - *Tagliare in sala e servire con decorazioni la frutta fresca: mela, pera, banane, kiwi, arance, ananas, melone giallo.*
  - *Preparare in office una macedonia di frutta fresca e affettati al piatto di frutta di stagione.*
  - *Preparazione di piatti di frutta con fantasia di colori ed estetica.*
- *Introduzione al mondo dell'enologia:*
  - *la preparazione del vino*
  - *il servizio del vino*
- *Il servizio dei dolci in sala ristorante:*
  - *Servizio all'italiana di dessert già porzionati.*
  - *La Mise en place per il servizio dei dessert.*

- *Il servizio di Bar:*
  - *Il Mondo del Caffè*
  - *Abilità preliminari del Barman.*
  - *Utilizzo e pulizia della macchina espresso.*
  - *Preparazione e servizio dei prodotti di caffetteria.*
  - *L'espresso e i suoi derivati.*
  - *Il Cappuccino e i suoi derivati.*
  - *La caffetteria speciale: le preparazioni calde e fredde.*
  - *Il servizio degli infusi*
  - *Le tecniche di pulizia del reparto bar.*
- *La classificazione delle bevande in relazione al contenuto alcolico*
  - *Il servizio degli aperitivi*
  - *I long drink analcolici*
  - *Gli sparkling*
- *Le acque minerali*
- *Il servizio della prima colazione:*
  - *la differenza tra colazione continentale e colazione anglosassone*
- *Il servizio della Plonge: come utilizzare in maniera corretta una lavastoviglie*
  - *Tecnica di lavaggio dell'utensileria nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.*

*Battipaglia 31 maggio 2019*

*Prof. Sangiovanni Donato*

# **Istituto d'Istruzione Superiore “E. Ferrari”**

*I.P.S.E.O.A.  
Istituto Professionale per i Servizi  
dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera*

**Battipaglia**  
“Salerno”

## **Programma svolto**

**Classe 2° sezione D**

**Anno scolastico 2018/2019**

**Materia:**     ***LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI***  
***SETTORE SALA E VENDITA***

**Docente:**         ***Sangiovanni Donato***

Libro di testo: **Accademia di sala e vendita**  
per il primo biennio  
“Simone per la scuola Editore” prezzo € 22,00

Con lo scopo di far conoscere all'alunno/a le opportunità che questo corso può loro offrire:

- Conoscere il ristorante e i vari reparti, l'arredo, l'attrezzatura e gli interventi più comuni per provvedere alla pulizia ed alla conservazione.
- Conoscere la terminologia tecnica delle attrezzature e saperle utilizzare in modo appropriato.
- Saper collocarsi all'interno della brigata conoscendo le funzioni di ogni componente e il contributo che ogni figura deve dare per una corretta organizzazione ed esecuzione del lavoro.
- Raggiungere capacità di autodisciplina, di controllo, di collaborazione e di interscambio tra i vari componenti della brigata.
- Saper accogliere la clientela e instaurare comunicazione e contatto.
- Conoscere le tecniche dei vari stili di servizio e saperli utilizzare.
- Aver acquisito un metodo di lavoro ordinato e razionale nella disposizione e preparazione dei tavoli.
- Avere padronanza nella presentazione e servizio delle vivande e delle bevande.
- Stabilire rapporti di collaborazione e interscambio tra i vari reparti non limitandosi ad un solo tipo di rapporto brevemente funzionale.
- Conoscere le nozioni di base del Bar, delle attrezzature e del corretto servizio delle bevande di caffetteria.

In considerazione degli obiettivi didattici specifici per il primo biennio:

- Saper preparare la sala e la mise en place dei tavoli in modo appropriato per il servizio
- Raggiungere autonomia professionale e saper gestire ordinatamente il proprio posto di lavoro
- Svolgere con padronanza le varie fasi del servizio
- Svolgere con sicurezza e autonomia il compito assegnato
- Migliorare, accrescere ed affinare tempi, tecniche e regole del servizio
- Saper presentare, stappare e servire il vino nel modo corretto
- Conoscenze di base sull'allevamento della vite e delle variabili ambientali che le influenzano
- Principali tecniche di vinificazione
- Riconoscere le attrezzature da utilizzare nelle varie situazioni lavorative
- Saper applicare le varie tipologie di servizio
- Acquisire i requisiti professionali
- Conoscere il caffè e la macchina espresso nelle loro principali caratteristiche
- Saper eseguire alcune preparazioni a base di caffè
- Saper stabilire i rapporti funzionali e di collaborazione nella brigata, sostituendo gli altri o ruotando nello svolgimento dei compiti affidati alle varie figure professionali
- Saper realizzare un cocktail (livello base).
- Acquisire le nozioni di base per la realizzazione di un piatto alla lampada
- Curare il portamento e l'igiene della persona, pulizia dell'utensileria e degli arredi.
- Organizzare e tenere ordinato il proprio posto di lavoro.
- Accogliere un cliente con disponibilità ed avviare una semplice conversazione.

In considerazione degli obiettivi minimi considerati nella programmazione iniziale:

- Compilare con cura il quaderno degli appunti e delle esercitazioni pratiche, utilizzandolo al pari di un libro di testo.
- Eseguire con regolarità i compiti assegnati.
- Riconoscere le diverse tipologie di mise en place.
- Riconoscere e applicare i diversi stili di servizio.
- Sapersi individuare all'interno della brigata di sala.
- Indossare un abbigliamento adeguato al profilo professionale.
- Acquisire dimestichezza con le attrezzature di sala e bar.
- Organizzare e gestire il proprio posto di lavoro.
- Sviluppare la cura e l'igiene della persona, in relazione alla manipolazione degli alimenti e all'uso di attrezzature e utensili.

Con l'intento di favorire le competenze, le conoscenze e le abilità analizzate nel "Programma di Lavoro Annuale" e sviluppare i contenuti generali relativi al primo biennio in esso presentati,

nella classe **Seconda** sezione **D**  
è stato svolto il seguente programma:

- Verifica del grado di apprendimento degli argomenti relativi al primo anno
- Gli stili di servizio
  - ✓ *il servizio all'italiana*
  - ✓ *il servizio al gueridon / russa*
  - ✓ *il servizio alla francese*
  - ✓ *il servizio all'inglese*
  - ✓ *il servizio al buffet*
- Le norme antinfortunistiche
  - ✓ *Il comportamento da tenere sul posto di lavoro*
  - ✓ *nozioni di HACCP*
- I locali e le attrezzature
- Le tipologie degli esercizi ristorativi
  - ✓ *la ristorazione commerciale tradizionale*
  - ✓ *la ristorazione commerciale alberghiera*
  - ✓ *la neo-ristorazione*
  - ✓ *la ristorazione collettiva e il catering*
- Le diverse tipologie dei pasti al ristorante
  - ✓ *breakfast*
  - ✓ *brunch*
  - ✓ *lunch*
  - ✓ *dinner*
- Il rapporto fra i vari reparti
  - ✓ *il rapporto fra sale e cucina*

- La comanda
  - ✓ *Cenni sulla presa delle ordinazioni*
- Nozioni di base inerenti l'enologia
  - ✓ *la produzione del vino*
- Alcuni vini speciali
  - ✓ *Cenni sul servizio dello spumante (come aperitivo)*
  - ✓ *La preparazione degli sparkling*
  - ✓ *Cenni sul servizio dei vini aromatizzati*
- Il servizio del vino
  - ✓ *Come stappare e servire correttamente una bottiglia*
- Le bevande alcoliche
  - ✓ *Il servizio degli aperitivi*
  - ✓ *La preparazione di alcuni cocktail aperitivi*
- I cocktail
  - ✓ *definizione e composizione*
  - ✓ *la classificazione dei cocktail in base al momento di servizio*
  - ✓ *la classificazione dei cocktail in base alla composizione*
  - ✓ *la classificazione dei cocktail in base alle tecniche di preparazione*
  - ✓ *la preparazione di alcune ricette di cocktail analcolici*
  - ✓ *il servizio*
- La caffetteria
  - ✓ *le preparazioni di caffetteria*
    - *caffè, cappuccino, cioccolata*
  - ✓ *il latte*
  - ✓ *altri derivati dell'espresso*
    - *preparazioni a base di caffè, latte, cioccolata, ecc*
- il servizio della prima colazione
  - ✓ *differenza tra colazione continentale e colazione aglosassone*
- Il lavoro di bar
  - ✓ *la mise en place del banco nei diversi momenti del lavoro*
  - ✓ *l'uso del vassoio*
- Le acque minerali e le bevande analcoliche
  - ✓ *le acque minerali*
  - ✓ *le bevande analcoliche*
- Il servizio dei dolci
- Il servizio della frutta
  - ✓ *il taglio della frutta*
  - ✓ *la preparazione di una macedonia al piatto*

- La cucina di sala
  - ✓ *regole le tecniche per preparare i piatti flambé*
  - ✓ *preparazione di un primo piatto alla lampada*
  - ✓ *preparazione di un dessert alla lampada*
- Approfondimenti vari sono stati svolti ogni qualvolta l'argomento ne offriva l'opportunità. Per alcuni altri si è reso necessario effettuare diverse ripetizioni, mentre altri, pur se inseriti nella programmazione iniziale, sono stati trattati molto genericamente, in quanto saranno approfonditi in maniera specifica nel corso del terzo anno.

*Il docente*  
*Sangiovanni Donato*

*Battipaglia*  
*il 03/06/2019*

*Gli alunni*

---

---

---