



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE “Enzo Ferrari”

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Programma svolto

Classe 3 sezione B Sala e vendita - Anno Scolastico 2018\2019

Laboratorio di Enogastronomia – Settore Sala e Vendita
Prof. Giuliano Francesco

In considerazione degli obiettivi didattici specifici per il secondo biennio:

- Saper individuare i possibili stili di servizio rapportati a ogni evento
- Saper apparecchiare un tavolo in base al menu proposto
- Saper individuare i principali distillati per preparare cocktail di qualità
- Saper individuare l'attrezzatura idonea per preparare i vari tipi di cocktail
- Saper individuare le principali differenze fra liquori, distillati, bevande alcoliche e analcoliche
- Saper riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento
- Saper classificare gli alimenti e le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisico e nutrizionali
- Saper individuare la produzione enoica italiana
- Saper classificare vini e birre in base al loro utilizzo e ai modi di produzione
- Saper utilizzare correttamente la terminologia dedicata all'enologia
- Saper promuovere un vino della propria regione
- Saper consigliare un vino abbinato a un piatto
- Saper riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e saper descriverle usando la corretta terminologia
- Saper individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevanda
- Saper classificare, proporre e preparare cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione
- Saper utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi
- Saper simulare la realizzazione di un buffet e di un banchetto

- Saper realizzare la porzionatura in sala di un pesce e di un pollo
- Saper prendere la comanda
- Saper applicare le conoscenze informatiche per realizzare una carta dei drink e calcolare il costo di ogni cocktail
- Saper utilizzare il lessico e la terminologia correttamente (anche in lingua straniera)
- Saper presentare un cocktail (anche in lingua inglese)
- Saper operare nel rispetto delle norme riguardanti la sicurezza ambientale e la tutela della salute
- Saper elaborare e realizzare alcune proposte di cucina alla lampada
- Saper proporre abbinamenti di vini (e di altre bevande) ai cibi
- Saper individuare i principali vini internazionali
- Saper presentare un vino con degustazione guidata
- Saper individuare le preparazioni tipiche regionali e saperle classificare
- Saper valorizzare i prodotti tipici, anche usando tecniche moderne di comunicazione
- Saper simulare la preparazione di un menu che soddisfi le particolari esigenze di una specifica clientela
- Saper utilizzare le tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (*food and beverage cost*)
- Saper simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina
- Saper elaborare nuove bevande (cocktail) e simularne la commercializzazione
- Tenendo conto degli obiettivi minimi considerati nella programmazione iniziale:
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- Controllare e usare gli alimenti e le bevande tenendo conto del profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici
- Usare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici
- Usare la rete e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento della disciplina

Con lo scopo di far acquisire gli obiettivi operativi:

- portare con eleganza il materiale necessario
- usare in maniera appropriata gli strumenti di lavoro
- saper riprodurre un messaggio
- saper portare a termine un lavoro programmato
- saper lavorare in gruppo

e di far sviluppare gli obiettivi cognitivi:

- saper sintetizzare ed analizzare
- acquisire termini e convenzioni
- sapersi esprimere con proprietà di linguaggio
- saper coordinare il proprio lavoro
- collaborare con il gruppo classe
- sviluppare capacità e ricerca
- saper memorizzare
- saper collegare le esperienze di apprendimento anche interdisciplinari
- acquisire conoscenze, abilità, competenze proprie, dimostrando progressi lineari nell'acquisizione di nuovi contenuti

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 secondo biennio in esso presentati.

Nella classe **Terza sala** sezione **B** è stato svolto il seguente programma:

- **conoscenza della classe e verifica sommaria del grado di apprendimento degli argomenti relativi al primo biennio**
 - **Ripasso degli argomenti trattati nel primo biennio:**
 - ✓ *le figure professionali della brigata di sala e di bar*
 - ✓ *gli stili di servizio*
 - ✓ *il caffè*
 - **La birra**
 - ✓ *la preparazione del malto*
 - ✓ *la preparazione del mosto*
 - ✓ *la fermentazione e la stagionatura*
 - ✓ *il condizionamento*
 - **Le insalate**
 - ✓ *le diverse tipologie di insalata*
 - ✓ *alcuni condimenti per l'insalata*
 - ✓ *il servizio delle insalate*
 - **I dolci**
 - ✓ *il servizio dei dolci*
 - **La preparazione del tavolo**
 - ✓ *le diverse forme di mise en place in relazione al menu*
 - **l'organizzazione del servizio di sala**
 - ✓ *approfondimento sui diversi stili di servizio*
 - ✓ *le tecniche di sbarazzo*
 - ✓ *l'allestimento di un buffet*
 - **la cucina di sala**
 - ✓ *le lampade e il carrello a' flamber*
 - ✓ *la tecnica del flambé*
 - ✓ *alcune ricette della cucina di sala*
 - ✓ *alcune preparazioni della cucina di sala*
 - *i rigatoni "Hotel de la Ville"*
 - *Farfalle al salmone*
 - *Gamberoni Baltimora con riso Pilaf*
 - **I distillati**
 - ✓ *la distillazione*
 - ✓ *la rettificazione*
 - ✓ *la maturazione*
 - ✓ *la Vodka*
 - ✓ *il brandy*
 - ✓ *il cognac*
 - ✓ *l'armagnac*
 - ✓ *il rum*
 - ✓ *il tequila e il mezcal*
 - **Il mondo della mixologist**
 - ✓ *la tecnica classica*
 - ✓ *la tecnica americana*
 - ✓ *la classificazione dei cocktail in base a:*
 - ✓ *tecnica di preparazione*
 - ✓ *utilizzo del ghiaccio*
 - ✓ *momento di servizio*
 - ✓ *quantità di servizio*
 - ✓ *l'uso dello shaker*
 - ✓ *l'uso del mixing glass*
 - ✓ *l'attrezzatura del bar tender*
 - ✓ *la preparazione della postazione di lavoro*
 - ✓ *la proporzione degli ingredienti*

- **La preparazione di alcuni cocktail**

- ✓ *Florida*
- ✓ *Tequila Sunrise*
- ✓ *Hawaiian*
- ✓ *Harvey wallbanger*
- ✓ *Alexander*
- ✓ *Golden dream*
- ✓ *Golden Cadillac*
- ✓ *Grasshopper*
- ✓ *Irish coffee*
- ✓ *Americano*
- ✓ *Bacardi*
- ✓ *Daiquiri*
- ✓ *Bronx*
- ✓ *Negroni*
- ✓ *Porto Flip*
- ✓ *White Russian*
- ✓ *Blody Mary*
- ✓ *John Collins*
- ✓ *Gin Fizz*
- ✓ *Capirinha*
- ✓ *Mojito*
- ✓ *Aperol spritz*
- ✓ *Old Fashioned*

- **Il servizio delle bevande**

- ✓ *Le corrette tecniche di servizio delle bevande in uso al bar (cenni)*

- **Il drink cost**

- ✓ *Come calcolare il costo di un drink*

Si fa notare che, sia durante le ore di attività pratica che nelle ore di lezione frontale in classe, sono stati affrontati e rimarcati costantemente i concetti relativi a:

- Sicurezza sul posto di lavoro e rispetto delle norme igieniche, per la prevenzione dei rischi e dei pericoli per se stessi e per gli altri
- Corretta postura durante le operazioni lavorative al fine di evitare affaticamenti e infortuni
- Tecniche di pulizia e di riordino locali nel rispetto delle norme igieniche
- I requisiti della sala ristorante e del bar
- Approfondimenti vari ogni qualvolta l'argomento ne offriva l'opportunità

È da tenere presente che alcuni argomenti inseriti nella programmazione iniziale non sono stati trattati, mentre per alcuni altri si è reso necessario effettuare diverse ripetizioni.

Battipaglia

Gli alunni

Il Docente

Giuliano Francesco