



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305

Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219

e-mail: udis019009@istruzione.it pec: udis019009@pec.istruzione.it

Codice Univoco Ufficio: UFGADU

MOD. DISCIPLINA

ANNO SCOLASTICO
2017 / 2018

PROGRAMMA SVOLTO


INDIRIZZO	ENOGASTRONOMIA
CLASSE	II
SEZIONE	SV
DISCIPLINA	LABORATORIO DI SALA E VENDITA
DOCENTE	TAMBOSCO ALESSIA

per la programmazione dettagliata
vedi allegato.

Tolmezzo,

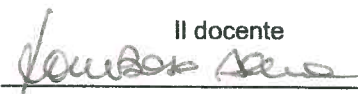
11/06/2018

Gli studenti



Nichel Bonacorta

Il docente



MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA E VENDITA

CLASSE TERZA

MODULO 1 "ripasso argomenti del biennio precedente"

<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none">• conoscere le basi e le regole di sala e del bar e sapersi destreggiare in ristorante e in generale in contesti ristorativi.*	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none">• Il personale di sala e del bar*• L'attrezzatura: nomi tecnici e utilizzi*• La mise en place*• Gli stili di servizio*• La caffetteria di base *
<p><u>Saper fare:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Effettuare servizi di sala *• Preparare le bevande base di caffetteria*	<p><u>Sapere:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Riconoscere le figure di sala *• Riconoscere il miglior servizio in base alle esigenze*• Proporre al cliente i prodotti di caffetteria*

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 2 “Caratteristiche delle aziende enogastronomiche, il servizio come prodotto di vendita”

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere le fasi di servizio * <p><u>Saper fare:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Ricevere una prenotazione, accogliere, proporre e prendere la comanda a un cliente e gestire eventualmente i reclami.*• Creare una giusta carta o menù in base alle esigenze specifiche dell'azienda e della clientela*	<ul style="list-style-type: none">• Le fasi operative * <p><u>Sapere:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• le regole per prendere una prenotazione*• come si deve accogliere il cliente in un ristorante e quali sono le operazioni successive da effettuare*• come deve essere strutturata una carta delle vivande, dei vini e delle bevande*

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 3: "Tecniche avanzate di sala"

ABILITA' <ul style="list-style-type: none">● affrontare le preparazioni particolari di sala con professionalità. *● sapere preparare la sala in base a diverse esigenze *	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none">● differenza fra English Breakfast e Continental Breakfast*● conoscere le preparazioni di cucina e saperle presentare in base a diversi contesti e/o richieste *● conoscere la legge sugli allergeni*
<u>Saper fare:</u> <ul style="list-style-type: none">● Affrontare il servizio della prima colazione in base alle esigenze dell'azienda.*● Preparare tavoli, buffet, e disporre la sala in maniere diverse.*● Fare il servizio al gueridon di fronte al cliente *● Sfilettare pesci, tranciare carni, tagliare dolci, preparare buffet di insalate e pinzimonio con le salse di accompagnamento, fare piatti alla lampada, tagliare formaggi ecc.ecc.*● Riconoscere gli allergeni in un menu e compilare la tabella messa a disposizione dei clienti*	<u>Sapere:</u> <ul style="list-style-type: none">● Riconoscere i prodotti e i loro servizi in sala *● Conoscere le fasi del servizio e le tecniche particolari.*● Riconoscere gli allergeni in un menu e in una ricetta *

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 4: "tecniche avanzate di Bar "

ABILITA' <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi *	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none">• Conoscere le materie prime in utilizzo nel bar, in special modo le bevande analcoliche e nervine.*• Conoscere le piccole e grandi attrezzature del bar e il loro utilizzo.*
<u>Saper fare:</u> <ul style="list-style-type: none">• Preparare i prodotti offerti al bar in termini di caffetteria, tè, tisane, frullati, frappè e centrifugati, nonché il servizio dei drink analcolici e delle preparazioni speciali. *	<u>Sapere:</u> <ul style="list-style-type: none">• I metodi di produzione delle principali bevande utilizzate in bar*• Come si servono le bevande in bar (bicchiere, cl, temperature ecc)*

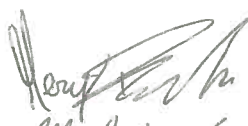
* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 5: "Classificazione di bevande analcoliche e alcoliche"

ABILITA' <ul style="list-style-type: none">• Classificare bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali*	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none">• Conoscere la classificazione delle bevande analcoliche e alcoliche*
<u>Saper fare:</u> <ul style="list-style-type: none">• Servire le bevande alcoliche e analcoliche (cl, bicchiere, temperature)*• Consigliare il cliente nella scelta di una bevanda in base alle diverse caratteristiche*	<u>Sapere:</u> <ul style="list-style-type: none">• Come si servono le bevande in bar (bicchiere, cl, temperature ecc)*

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

Tolmezzo, 6 giugno 2018


Michele Comacora

ALESSIA TAMBOSCO
