



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali  
Direzione Generale per gli Affari in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (PES-PESS)

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**"D. Modugno-S. De Lilla"**

Via L. Sturzo n.c. - 70044 Polignano a Mare (BA) - tel./fax 080 4241677

Codice Meccanografico: BAI907300N - Codice Fiscale: 93469320720

e-mail: [BAI907300N@istruzione.it](mailto:BAI907300N@istruzione.it) PEC: [BAI907300N@pec.istruzione.it](mailto:BAI907300N@pec.istruzione.it) Sito web: [www.modugnodelilla.edu.it](http://www.modugnodelilla.edu.it)

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ - Codice IPA: tissidl

## PROGRAMMA DISCIPLINARE SVOLTO

### A.S. 2019/2020

**MATERIA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA**

**ORE SETTIMANALI: 6**

**CLASSE: 1 A Polignano**

**DOCENTE: Prof. Eliseo FURONE**

**LIBRO DI TESTO: ACCADEMIA DI SALA E VENDITA 2.0, ED. SIMONE , MALVASI-MIELE**

### ARGOMENTI SVOLTI

#### **N.1 LA BRIGATA DI SALA**

Conoscenza degli alunni ed esposizione delle finalità della disciplina. Colloquio relativo alle motivazioni della scelta del tipo di scuola.

Il mondo della ristorazione

Principi professionali per un addetto di sala; Le regole in sala

La brigata di sala; la divisa del personale di sala

I complementi della divisa; gli sbocchi occupazionali.

#### **N.2 IL RISTORANTE**

La ristorazione ieri, oggi e domani.

Le strutture ristorative e ricettive, la classificazione alberghiera.

I reparti del ristorante, una giornata al ristorante.

#### **N.3 PRINCIPI DI IGIENE, DI SICUREZZA E DI PRONTO SOCCORSO**

L'igiene: il primo fattore valutato dal cliente.

Igiene della persona ,degli ambienti. Le principali norme igieniche e di sicurezza.

#### **N.4 LE DOTAZIONI PER IL SERVIZIO**

Gli strumenti del mestiere: tavoli, sedie, prolunghe, panadore, carrelli, gueridon.

Il tovagliato, le porcellane, la posateria, i bicchieri.

Altre attrezzature e accessori, pulizia e manutenzione.

#### **N.5 USO DELLE ATTREZZATURE**

Dal sapere al fare: sistemazione del mollettone, stesura della tovaglia e del coprimalto. La clip , l'impugnatura dei piatti, l'uso del piatto di portata e del vassoio di servizio.
<b>N.6 LA MISE EN PLACE</b>
Le sette fasi della mise en place. L'arte di saper apparecchiare: dal coperto base a quello per menu prestabilito. La mise en place del guedidon. La disposizione dei bicchieri.
<b>N.7 IL BARMAN E IL SUO REGNO</b>
Essere barman, lo staff del bar, le divise. I cocktail analcolici, nozioni basilari su come preparare una bevanda miscelata,cenni sulla classificazione delle bevande.
<b>N.8 LE ATTREZZATURE DEL BARMAN</b>
Gli strumenti del barman: l'utensileria ,i bicchieri, gli utensili da miscelazione. Corretta impugnatura della bottiglia, le misure .
<b>N.9 GLI STILI DI SERVIZIO</b>
Introduzione: un po' di storia, gli stili di servizio, le precedenze, le tecniche di sbarazzo, la pulizia del tavolo.

## **(PROGRAMMA SVOLTO CON LA DIDATTICA A DISTANZA)**

<b>N.10 LE DIVERSE TIPOLOGIE DI BAR</b>
I classici, i moderni , di svago
<b>N.11 LE AREE DEL BAR</b>
I tavolo.Il banco bar, l'office, l'area di servizio.La mise en place del banco
<b>N.12 IL MONDO DEL CAFFÈ , DERIVATI E LA CAFFETTERIA</b>
Il caffè dalla pianta alla bevanda, i vari tipi di caffè e derivati , regola 5M ,la caffetteria, la cioccolata, il latte.
<b>N.13 IL TAGLIO DELLA FRUTTA</b>
Il taglio e il servizio, alcune regole
<b>N.14 FRULLATI E FRAPPE'</b>
Preparazione e servizio.