



**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 PEC: BAI907300N@pec.istruzione.it Sito web: 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.
N.6 LA MISE EN PLACE
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.
N.7 IL BARMAN E IL SUO REGNO
Essere barman, lo staff del bar, le divise. I cocktail analcolici, nozioni basilari su come preparare una bevanda miscelata,cenni sulla classificazione delle bevande.
N.8 LE ATTREZZATURE DEL BARMAN
Gli strumenti del barman: l'utensileria ,i bicchieri, gli utensili da miscelazione. Corretta impugnatura della bottiglia, le misure .
N.9 GLI STILI DI SERVIZIO
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)

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