



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 interventi 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 (FSE-FESR)

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: BAIS07300N - Codice Fiscale: 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it Sito web: www.modugnodelilla.edu.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ - Codice IPA: iissidi



Anno Scolastico 2019/2020

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici

Sala e Vendita

Programma svolto nella classe 4[^] S.V. sez A

Prof. Domenico Giliberti

PARTE TECNICA

UDA n.1

Il servizio dell'espresso e derivati

1. Ripetizione dei principali argomenti trattati nel corso del terzo anno
2. I difetti dell'espresso per uso inappropriato del macinadosatore e della macchina
3. Il manico del barman : la vera differenza
4. Alcune bevande a base di caffè
5. Preparazioni speciali di caffetteria

UDA n.2

Il mondo dei cocktails

1. Le tecniche di miscelazione americana
2. La miscelazione classica
3. Le dosi delle bevande miscelate
4. Tecniche di preparazione dei cocktails
5. Decorazioni dei cocktail

UDA n.3

La birra

1. L'origine della birra
2. La produzione della birra
3. Classificazione e tipologia delle birre
4. Temperature di servizio e abbinamenti
5. Il servizio della birra
6. La birra in bottiglia
7. La birra alla spina

UDA n.4

Il servizio ai piani

1. Il servizio ai piani.
2. Il servizio in camera.
3. Il personale ai piani.
4. Le attrezzature e l'office.
5. Le ordinazioni, La mise en place
6. Il servizio, Lo sbarazzo in camera.

UDA n.5

I dessert

1. I dessert
2. Il formaggio
3. La frutta
4. Il servizio dei dolci

UDA n. 6

Il banqueting e il buffet

1. Il fenomeno del banqueting
2. Il catering e il banqueting
3. Lo staff del banqueting
4. L'organizzazione di un banchetto
5. Il buffet

UDA n. 7

L'arte del flambare

1. Storia e arte del flambé
2. La lampada
3. La mise en place e suggerimenti per un corretto servizio
4. Preparazioni di piatti al flambé

UDA n. 8

I servizi speciali

1. I servizi speciali
2. Gli antipasti speciali
3. La trinciatura dei crostacei
4. Il servizio della fonduta

UDA n. 9

Il nettare di bacco e quelle strane bollicine

1. Le pratiche di cantina: correzioni e stabilizzazioni; corretta stappatura e servizio di una bottiglia di vino
2. Classificazione dei vini e denominazione di origine
3. L'importanza dell'etichetta
4. Le tecniche di spumantizzazione

PARTE PRATICA

Caffetteria:

1. Espresso, cappuccino, espressino, caffè e latte, caffè macchiato, macchiato fiordilatte, caffè shakerato, la cioccolata calda in tazza, l'emulsione del latte
2. Caffetteria speciale: Lemon coffee; Caffè all'arancia; Caffè Calvados; Shakerato caraibico; Caffè freddo all'amaretto; Caffè ai marron glacé; Cremoso al caffè; Caffè nocciolato; Bicerin; Old fashion Caffè; Cappuccino viennese

Bar:

1. **Cocktail:** Piña Colada, Turquoise Blu, Singapore sling, Mai –Tai; Japanese slipper, Negroni Sbagliato, Paradise, Margarita, Caipirinha, Caipiroska, Caipirissima, Caipiroska alla fragola, Mojito.
2. Degustazione e servizio della birra
3. Preparazione degli spritz e sparkling

Servizi di sala

1. Taglio della frutta: Ananas, arance, mele, banane
2. Taglio del formaggio e relativo servizio
3. **Preparazioni al flambé:** Farfalle alla vodka; Bucatini all'amatriciana; Rigatoni Hotel de la Ville; Banane al rum; Filetto alla Voronoff; Penne al gorgonzola con pere e noci;
4. Il taglio e servizio dei dolci
5. Il trancio dei crostacei
6. Preparazione della Fondue Bourguignonne
7. Preparazione della sangria