



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione e la Gestione della  
Finanza Umanitaria, Finanziaria e Strumentale  
Direzione Generale per interventi in materia di Educazione  
Scientifica 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](mailto:BAIS07300N@istruzione.it) PEC: [BAIS07300N@pec-istruzione.it](mailto:BAIS07300N@pec-istruzione.it) Sito web: [www.modugno-delilla.edu.it](http://www.modugno-delilla.edu.it)

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ - Codice IPA: itssidl

## PROGRAMMAZIONE DIDATTICA SVOLTA IN CLASSE V sala SEZ. A ANNO SCOLASTICO 2019/20

DOCENTE: Prof. Talenti Domenico

DISCIPLINA: "Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita -

### Unità di apprendimento:

- conoscenza della classe; lettura del programma; il libro di testo e la divisa
- ripetizione generale: la mise en place in base al menu
- le fasi del servizio: la preparazione, la prenotazione e l'accoglienza del cliente; la disposizione dei commensali a tavola; la consegna della lista delle vivande; l'ordinazione o la presa della comanda: modalità di utilizzo. la macchina da caffè espresso e il macinadosatore: caratteristiche, uso e manutenzione; elaborazione e servizio al banco bar del caffè, tè, del cappuccino e della cioccolata
- i vari tipi di servizio e il rispetto delle precedenza; gestione dei reclami; tecniche di sbarazzo e pulizia del tavolo; come presentare il conto; il saluto e il riassetto
- la lampada flambé: caratteristiche e modalità di utilizzo; elaborazione e servizio dei fusilli con verza, pancetta e peperoncino; servizio con la cucina; taglio e servizio del filetto Chateaubriand
- elaborazione e servizio dei cavatelli con baccalà alla Lucana; elaborazione di un buffet per il servizio del creme caramel e profiterols
- la miscelazione: un settore in continua evoluzione; i cocktails: caratteristiche e tipologie; i contenitori utilizzati per l'elaborazione dei cocktails; elaborazione e servizio dei cocktails: Barracuda, Espresso Martini, Russian Spring
- elaborazione e servizio dei cocktails: Lemon Drop Martini, Pisco Sour e Vampiro; il menu e la lista delle vivande: caratteristiche e modalità di compilazione
- elaborazione e servizio dei cocktails: French Martini, Vesper, Yellow Bird
- le acque in uso al bar e le bibite: caratteristiche e servizio; tipologie di ghiaccio; elaborazione di un buffet per il servizio di alcune bevande analcoliche
- gli energy drink: caratteristiche generali; elaborazione e servizio di alcune bevande energizzanti
- il bar: un piccolo ristorante; tipologie di snack; preparazione e servizio di panini, tramezzini e canapé assortiti
- elaborazione e servizio di varie tipologie di piadine; il pinzimonio
- tipologie di abbinamento cibo-vino; analisi organolettica del cibo

- elaborazione e servizio della suprema di pollo con gli asparagi al flambé
- prove invals; caratteristiche del degustatore dei vini; esame organolettico del vino; elaborazione e servizio del grappolo di mele golden al caramello e Calvados
- la cantina: caratteristiche, approvvigionamenti e disposizione delle bottiglie; caratteristiche della carta dei vini; il sabrage; elaborazione e servizio delle crepes farcite al flambé
- esame organolettico di una bottiglia di vino; gli spritz: caratteristiche; elaborazione e servizio di alcuni spritz
- la produzione vinicola pugliese; cenni su produzione vinicola nel resto di Italia ed Europa; caratteristiche degli sparkling; elaborazione e servizio di alcuni sparkling
- DOP, IGP e STG: caratteristiche generali; stappatura ed esame organolettico di due bottiglie di vino; servizio con la cucina; la gastronomia regionale
- elaborazione e servizio dei tournedos Casanova al flambé
- un'accoglienza e un servizio di qualità; le diverse tipologie di clientele; cenni sulla gestione di un bar; le responsabilità del ristoratore; elaborazione e servizio delle orecchiette di grano arso con pancetta e broccoli al flambé
- Evento "Show Cooking Chef Stellati" presso Saloni delle Conferenze dell'aeroporto di Bari Palese
- cenni sul marketing; caratteristiche della leadership; elaborazione e servizio del filetto di branzino allo spumante al flambé

#### **Metodologia e supporti didattici:**

secondo le caratteristiche degli allievi, si è ritenuto necessario una varietà di metodologie: spiegazioni frontali, lettura attiva del testo "Accademia di Sala e vendita", conversazioni guidate, uso delle attrezzature a disposizione. Come supporto didattico, oltre al libro di testo e alle attrezzature di laboratorio, sono stati utilizzati altri libri del settore, dispense varie e materiale audiovisivo, e dalla meta di marzo precisamente dal periodo di emergenza COVID è stata utilizzata la piattaforma GSUITE per lo svolgimento delle lezioni in modalità DaD.

#### **Strumenti di verifica:**

Verifiche pratiche, scritte e orali, e nel periodo di emergenza COVID in modalità DaD la piattaforma MEET, e CLASSROOM per assegnare compiti, e supporti video inerenti alle lezioni.