

## PROGRAMMA SVOLTO

Anno scolastico 2019/2020

**Disciplina:** *LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE DI SALA E VENDITA*

Classe 2 A

4 ore settimanali + 2 ore in compresenza con inglese per apprendere le competenze linguistiche specifiche e la micro lingua.

**Prof. Mancini Antonio**

**Libro di testo adottato:**

Accademia di Sala e Vendita – "A. Malvasi – R. Miele"
---

### Blocchi tematici

➤ Unità 0: Inserimento gruppo classe.

- Attività finalizzate alla formazione del gruppo classe;
- Conoscenza degli alunni;
- Conoscenza degli alunni ed esposizione delle finalità della disciplina;
- Colloquio relativo alle motivazioni della scelta del tipo di scuola;
- Definizione del patto formativo;
- Sviluppo del piano di lavoro (Le fasi di accoglienza; Presentazione del libro di testo; e del programma da svolgere).
- Professione Maître d'Hotel e Barman e gli sbocchi professionali;
- Un lavoro in regola. Contratto per giovani lavoratori (cenni).

➤ Unità 1: La Brigata di Sala.

- L'importanza dell'igiene. L'igiene personale;
- Il biglietto da visita del cameriere: la divisa;
- L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature;
- Principi professionali per un addetto di sala;
- L'etica professionale;
- Le regole in sala.

➤ Unità 2: Il ristorante.

- Il mondo della ristorazione;
- La ristorazione ieri, oggi e domani;
- Le strutture ristorative e ricettive;
- Le tipologie degli esercizi di ristorazione;
- I reparti del ristorante;
- Una giornata al ristorante.

- Unità 3: Principi di igiene, di sicurezza e di primo soccorso.
  - L'igiene: il primo fattore valutato dal cliente;
  - Le principali norme igieniche;
  - L'igiene della persona;
  - L'igiene degli ambienti.
- Unità 4: Le dotazioni per il servizio.
  - Gli strumenti del mestiere;
  - Tavoli, sedie, prolunghe, panadore, carrelli e gueridon;
  - Il tovagliato;
  - Le porcellane;
  - La posateria;
  - I Bicchieri;
  - Altre attrezzature e accessori.
- Unità 5: Uso delle attrezzature.
  - Dal sapere al fare;
  - Sistemazione del mollettone, stesura e ritiro della tovaglia, cambio del coprimacchia;
  - La clip: le mani dell'operatore di sala;
  - L'impugnatura dei piatti, pieni e vuoti.
- Unità 6 : La mise en place.
  - La mise en place: lo specchio della professionalità;
  - Le sette fasi della mise en place ;
  - L'arte del saper apparecchiare ;
  - Il coperto base del tavolo del cliente;
  - Preparazione del coperto per menu prestabilito;
  - La disposizione dei bicchieri;
  - La mise en place base del gueridon.
- Unità 7: Il barman e il suo regno.
  - Essere barman;
  - Lo staff del bar;
  - Le divise;
  - Le aree del bar.
- Unità 8: Le attrezzature del barman.
  - Gli strumenti del barman: un'orchestra da far suonare;
  - L'utensileria del barman: bar equipment;
  - I bicchieri: glassware;
  - Gli utensili da miscelazione: equipment for mixing;
  - Corretta impugnatura della bottiglia.
- Unità 9: L'oro nero: il caffè.
  - Il caffè: tra storia, leggende ed economia;
  - Dal seme alla spedizione;
  - Le varietà botaniche del caffè;
  - La miscelazione;

- L'arte della torrefazione o tostatura;
  - Confezionamento e commercializzazione;
  - Il latte al bar;
  - Il cacao e la cioccolata calda;
  - Il caffè d'orzo.
- Unità 10: Gli stili di servizio.
- Introduzione: un po' di storia;
  - Gli stili di servizio;
  - Le precedenze di servizio al tavolo;
  - Le tecniche di sbarazzo del tavolo;
  - La pulizia del tavolo.
- Unità 11: Le bevande e alcuni cenni su aperitivi e cocktail.
- La classificazione delle bevande;
  - Il mondo dei cocktail.
- Unità 12: Nozione di base sul vino e sul servizio.
- Il vino questa nobile bevanda;
  - La vite;
  - Le attrezzature per il servizio del vino;
  - Il servizio del vino e dello spumante.

### **Argomenti in compresenza con Inglese**

- Waiter's personalty adjectives;
- The differences between headwaiter's uniform and waiters unifrom;
- Personality adjectives (waiter/waitress) Simple past (verb to be);
- Services: cutlery. Past simple to be Reading: Life in England in the past;
- Casual uniform in the lounge bars and pubs;
- Oral test;
- Accomodation facilities and catering;
- Commercial versus non-profit catering;
- Bar equipement. Service equipment;
- Restaurant bar vocabulary;
- Drinks: Milk & coffee. British breakfast;
- Coffee-break in The Uk;
- Changing shopping habits;
- Reading and speaking about Service: Bartender in the UK;
- Famous Bartender in the UK
- The menu;
- Dialogues at the restaurant;