



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: iissidl



Anno Scolastico 2019/2020

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici

Sala e Vendita

Programma svolto nella classe 3^A S.V. sez A

Prof. Domenico Giliberti

PARTE TECNICA

Unità di apprendimento 1

Il servizio dell'espresso e derivati

1. Conoscenza della classe.
2. Presentazione del programma.
3. Fase di ripasso di argomenti del primo biennio
4. L'espresso: la maggior fonte di reddito per un bar
5. Un espresso perfetto
6. La manutenzione: l'arma vincente per un buon servizio di caffetteria
7. Il macinadosatore
8. La macchina espresso
9. L'addolcitore d'acqua
10. Il cappuccino
11. L'emulsione del latte
12. Le tipologie di zuccheri

Unità di apprendimento 2

Il mondo dei cocktails

1. Il cocktail e la sua storia
2. Il bicchiere giusto per ogni cocktails
3. Le attrezzature per la miscelazione
4. La mise en place del piano di lavoro per la preparazione dei cocktails
5. Saper versare le quantità giuste

Unità di apprendimento 3

Continental ed english breakfast

1. L'importanza della prima colazione
2. La caffetteria e le attrezzature
3. Le tipologie di colazione: Continental ed english breakfast; il brunch
4. Il buffet

Unità di apprendimento 4

Le insalate e i loro condimenti

1. Le insalate: l'orto in tavola
2. Il servizio
3. Le principali salse

Unità di apprendimento 5

La lista delle vivande e la comanda

1. Le diverse tipologie di menu
2. L'ordinazione
3. Le denominazioni di origine : DOP, IGP, STG

Unità di apprendimento 6

L'arte del flambare

1. Storia e arte del flambé
2. La lampada
3. La mise en place e suggerimenti per un corretto servizio

Unità di apprendimento 7

I servizi speciali

1. I pesci e la sfilettatura dei pesci
2. Le carni e la trinciatura delle carni

Unità di apprendimento 8

Il nettare di bacco e quelle strane bollicine

1. La vite
2. La fermentazione alcolica
3. Le tipologie di vinificazione
4. La cantina
5. Champagne e spumanti
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. Caffè nocciolato; caffè marron glacé;
3. Le tipologie di zuccheri

Bar:

1. **Cocktail:** French Connection; White Russian; God Father; God Mather; Planter's Punch; Alexander; Alexandra; John Collins; Gin Fizz; Harvey Wallbanger; Horse's Neck; preparazione di punch caldi al mandarino e all'arancia, Golden Cadillac; Golden Dreams; Irish Coffee

Servizi di sala

1. Mise en place della sala; stesura e ritiro del tovagliato
2. **Le insalate:** semplici, miste e composte
3. Taglio dell'ananas in sala
4. Taglio della banana in sala
5. Taglio del salmone affumicato in sala; taglio del prosciutto crudo alla morsa
6. **Le principali salse:** vinegrette, citronette, salsa alla senape, salsa mimosa, salsa allo yogurt, salsa Roquefort
7. **Preparazioni al flambé:** Crepes Suzette; Ananas caramellata con ciliegie al maraschino; Farfalle al salmone; Preparazione degli spaghetti alla carbonara, Risotto al limone; risotto al curry e gamberi; banane al flambé; Sogliole alla mugnaia; Tagliolini con gamberetti e zucchine
8. Preparazione della colazione di tipo continentale