



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

## ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: [www.ipsiaferrari.it](http://www.ipsiaferrari.it) - post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it)

## Programmazione definitiva

<b>INSEGNANTE:</b> <i>Di Flora Francesco</i>	
<b>MATERIA DI INSEGNAMENTO:</b> Sala e vendita	
<b>ANNO SCOLASTICO:</b> 2022 - 2023	<b>CLASSE:</b> 2 A
<b>TESTO IN ADOZIONE:</b> Tecnologia e pratica di sala <b>EDITORE:</b> Calderini	
<b>ALTRI STRUMENTI UTILIZZATI:</b> fotocopie, ricerche su internet, presentazioni in PWP	

- Presentazione del programma annuale
- Ripetizione programma anno precedente:  
etica professionale, requisiti morali, brigata di sala, la divisa di sala,  
il Bar, le tipologie di bar e la brigata di bar, com'è composto un bar, le attrezzature di Bar  
i 5 tipi di mise en place, differenza fra menu e carta delle vivande, tipologia di mise en place del coperto  
fraseologia tecnica (mangiare alla carta e a menu). I reparti adiacenti alla sala ristorante, le regole  
basilari per creare un coperto, gli stili di servizio, le preparazioni di caffetteria (caffè, cappuccino, latte  
macchiato e caffè latte).
- La ristorazione (definizione e classificazione)
- Le tipologie dei pasti;
- La prima colazione in sala: tipologie, attrezzature, mise en place, il servizio (accoglienza, servizio,  
sbarazzo e riassetto); Il buffet: caratteristiche di un buffet, tipologie di buffet (distribuzione, esposizione e  
di servizio), l'allestimento del buffet, il servizio ai piani, il door menu.
- UDA Cucinare, che passione! Sì, ma con i giusti metodi di cottura....: Spiegazione sul servizio della  
cucina di Sala. L'arte del flambage (fiammeggiare davanti al cliente). Un metodo di cottura effettuato  
direttamente davanti al cliente. I cibi adatti alla cucina flambè, i liquori da usare. La giusta tecnica e gli  
accorgimenti per effettuare tale servizio.
- Presentazione in PPT sul servizio della "Comanda"
- Presentazione in PPT sulle fasi del servizio in sala.
- Simulazione sul servizio dello sbarazzo. Assegnazione dei ruoli

- In laboratorio di Bar. Preparazione e servizio della cioccolata calda in tazza classica, light, aromatizzata e rinforzata.
- In sala, servizio Flambè. Spiegazione tecnica su come eseguire una corretta preparazione flambè. Preparazione e servizio di un primo piatto, "Pennette 3P".
- In sala: servizio del pollo. Lo scalco del pollo davanti davanti al cliente
- Spiegazione del Tè (differenza fra un infuso, una tisana e un decotto)
- Le tipologie di Tè e la differenza tra loro. Visione di un video esplicativo. Spiegazione sulle principali tecniche di servizio al Bar: Servizio del tè in bustine a parte; Servizio da tè in bustine nella teiera; Servizio da tè in bustine "tutto incluso"; Servizio da tè sfuso nella teiera; Servizio del tè sfuso nel filtro; Servizio del tè sfuso con vassoio a parte; Servizio del tè sfuso con infusiera
- UNITÀ DI APPRENDIMENTO: 0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano. Mappa concettuale sulle bevande analcoliche e a base di frutta. Le bevande industriali: soft drink, bevande a base di frutta ( differenza fra un succo di frutta, un nettare e una bevanda di frutta), energy drink e sport drink. Dove si servono a che temperatura e come si decorano.
- LE BEVANDE ANALCOLICHE PREPARATE AL BAR ( il ghiaccio, gli sciroppi, il seltz, la soda e la tonica)
- Spiegazione sulle seguenti preparazioni: succhi, spremute, frappè frullati, milk shakes, centrifugati, estratti, cremolate, granite, ghiacciate e sorbetto.
- La legge 16 gennaio 2003 n. 3 art. 51 ha stabilito che" è vietato fumare nei locali chiusi, ad eccezione di quelli privati non aperti ad utenti o al pubblico; "e a eccezione di apposite sale fumatori, nelle quali può anche essere servito cibo.
- Presentazione video sulla differenza fra una centrifuga, un estrattore e un blender. Tipologie di preparazioni pratiche in video: frullati, frappè, smoothie ed estratti. Presentazione in video delle attrezzature per la preparazione dei cocktails.
- U.D.A. N 3 SPRECO E RICICLO ALIMENTARE: GLI OBIETTIVI PRINCIPALI DELL'UNIONE EUROPEA (2011/2175 INI): Come tagliare correttamente gli agrumi e come conservarli. (Visione di un video) La conservazione e la disidratazione degli agrumi al Bar.
- Visione di un video su come effettuare una corretta lucidatura dei bicchieri.
- I bicchieri al bar, tipologie e funzioni: collins, sombrero, moscow mule, tiki, vodka, tekku e hurrican.
- Spiegazione sui vari tipi di ghiaccio
- In laboratorio di Bar, preparazione e servizio di: caffè, cappuccino, latte macchiato, caffelatte e cioccolata in tazza
- In laboratorio, spiegazione pratica sul servizio del vino, gli attrezzi del sommelier, la mise en place del guèridon per il servizio e l'utilizzo del decanter. Presentazione, apertura, decantazione e servizio del vino. Come avvinare i bicchieri e il decanter. la corretta disposizione dei bicchieri.
- Il taglio della frutta in sala. Preparazione e servizio di macedonia e composti di frutta. Il servizio del pompelmo con l'uso del coltello da pompelmo. Mise en place e servizio al buffet.
- In laboratorio di Bar, preparazione e servizio delle seguenti preparazioni: cappuccino e decorazione, moccaccino, marocchino, frappè al caffè, cappuccino alla viennese, caffetteria speciale. Utilizzo del termometro e ripasso su come montare il latte
- Il servizio della prima colazione. Preparazione e servizio del "continental Breackfast". Allestimento buffet per le colazioni
- Sala: spiegazione, differenza, preparazione e servizio di frappé, frullati, milk shake e centrifugati. Come creare un set up di bar per questo servizio

### UDA 1

<b>Denominazione</b>	<p><b><i>“Cucinare, che passione! Sì, ma con i giusti metodi di cottura....”</i></b></p> <p><b>Classe 2 sez. F IPSEOA</b></p>
<b>Compito - prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aggiornamento ricettario personale (lavoro in PPT+presentazione)</li> <li>- Realizzazione e presentazione di un menu di due portate con contorno in cui vengono applicati con le corrette procedure almeno tre o più diversi metodi di cottura</li> <li>- Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base)</li> <li>- Test semi-strutturato di fine UDA</li> <li>- Relazione individuale</li> </ul>

### UDA 2

<b>Denominazione</b>	<p><b><i>“Riciclo e spreco alimentare.”</i></b></p> <p><b>Classe 2 sez. F IPSEOA</b></p> <p>Indirizzo: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera.</p>
<b>Compito - prodotto</b>	<p><b>Prodotto:</b> • Brochure a carattere informativo e descrittivo sul riciclo e considerazioni sullo spreco alimentare (con riferimenti normativi inerenti a una corretta gestione dei rifiuti differenziati) e all’igiene.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzazione di un regolamento per la corretta raccolta differenziata di rifiuti nei laboratori dell’Istituto. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il percorso di raccolta differenziata in lingue: glossario tecnico specifico in inglese e francese</li> </ul> </li> <li>• Elaborazione tecnico-pratica di un piatto a base di verdure.</li> </ul>

### UDA 3

<b>Denominazione</b>	<p><b><i>“0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano”</i></b></p> <p><b><i>(0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata)</i></b></p>
----------------------	--

	<b>Classe 2 sez. F IPSEOA</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Preparazione di un menu con piatti e bevande a base di frutta e verdura con esposizione orale e grafica dei vantaggi dello stile 0-5-30. Glossario tecnico anche in lingue Inglese e Francese Relazione individuale

#### UDA 4

<b>Denominazione</b>	<b>“L'oro nero nel Bar Pasticceria.”</b> <b>Classe 2 sez. F IPSEOA</b> Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.
<b>Compito - prodotto</b>	<b>Prodotto:</b> • Realizzazione di un buffet con la presentazione di preparazioni e servizio di coffee drinks and desserts base di caffè.  Creazione di una carta sui prodotti offerti di un Bar-Pasticceria  Relazione individuale

Battipaglia, li 9/6/2023

Firma

*Di Flora Francesco*