



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> 3 Bs
<b>TESTO IN ADOZIONE:</b> <i>ACCADEMIA di SALA e VENDITA 2.0</i> 2°biennio <b>EDITORE:</b> SIMONE per la scuola	
<b>ALTRI STRUMENTI UTILIZZATI:</b> fotocopie, ricerche su internet, presentazioni in PPT	

- Presentazione del programma annuale
- Ripetizione e consolidamento degli argomenti del secondo anno: stili di servizio, le 5 regole dello sbarazzo, differenza fra cliente, commensale e coperto. Le tipologie dei pasti, le fasi del servizio in sala e la comanda. Differenza fra menu e carta delle vivande, brigata di sala, i 5 tipi di mise en place, le regole basilari per effettuare una corretta mise en place del coperto ( dispensa), presentazione in PPT sulla "comanda".
- Ripetizione e consolidamento degli argomenti del secondo anno: Mise en place del coperto per portate speciali ( Cocktail di scampi - Frutti di mare saltati - Lumache con guscio - Consommé - Primi piatti gratinati - Zuppa di pesce - Seppie, calamari e totani - Astice o aragosta servita con il carapace. Consegna dispensa sull'argomento trattato
- Presentazione in PPT sul D.Lgs. 81/2008, Cartellonistica, i 5 pericoli  
Menu e carta delle vivande  
In laboratorio:  
simulazione su come redigere una comanda davanti al cliente  
simulazione sbarazzo rimpiazzo di piatti e posate.
- Visione di video sugli strumenti del Barman: bar mat e service mat, bar spoon, stirrer, muddler(pestello). Secchiello per il ghiaccio a doppio fondo, taglieri in teflon, coltelli da bar (econo ecc)
- Visione di video sugli strumenti del Barman: la famiglia degli shaker, cobbler (continental shaker o

shaker europeo). Parisienne, Boston Shaker( con half tin), strainer e julep. Imbuto, rimmer, bar organizer, store&pour bottle, sifone per la soda, macinapepe o grinder, caraffe graduate , exactor pour o perfect pour e condiment holder.

- Visione di video sugli strumenti del Barman: n apri bottiglia e cavatappi professionale, jigger, o misurini, il mixing glass e il gallone. stirrer. Inoltre: - metal pour e plastic pour - pipette - pelapatate - rigalimoni - stopper - squeezer (per premix) - lime squeezer.
- Spiegazione sul cappuccino, la montatura del latte a caldo e a freddo. Le tipologie di latte.
- Classificazione delle bevande: per contenuto alcolico, temperatura, tecnica di servizio e per momenti di servizio (consegna dispensa)
- Il Bartender, differenza fra Barman e bartender; Lo staff dell'american Bar; I due tipi di miscelazione: Classica e americana (differenza). Il set up (mise en place) per il servizio dei cocktails
- In laboratorio di Bar: mise en place per caffetteria, montatura del latte, preparazione e servizio del caffè, cappuccino, del caffelatte e del latte macchiato. Il riassetto del bar.
- Sala: mise en place su menu preparato dalla cucina ( un primo e un secondo), servizio all'inglese, servizio all'italiana e servizio dell'acqua . Spiegazione e assegnazione dei ruoli. Gestione dei tempi di servizio.
- Classificazione dei distillati: materie prime, nome dei distillati e provenienza. Consegna dispensa.
- Presentazione in PPT sulla distillazione
- In laboratorio di Bar: Preparazione, servizio e degustazione controllata del moccaccino, marocchino, caffè panna e cappuccino alla viennese.
- Sala: servizio al buffet su un menu preparato dalla cucina, taglio della torta davanti ai clienti.
- Visione di un video sulla corretta pulizia della macchina espresso e sulla rigenerazione
- Spiegazione teorica sulla cucina di sala, l'arte del flambage.
- In laboratorio di sala con servizio alla lampada: come organizzare la mise en place per il servizio alla lampada, preparazione e servizio degli "Spaghetti alla carbonara flambè". Servizio del vino: come presentare una bottiglia di vino al cliente, mise en place del guèridon per il servizio del vino, apertura della bottiglia, la decantazione, cenni preliminari sulla degustazione e servizio del vino al tavolo.
- Mixology: Spiegazione tecnico pratica, sulla tecnica "Build". Preparazione e servizio dei seguenti cocktails "Irish coffèe, Americano, Negroni, Negroni sbagliato, Old-fashioned" Come effettuare un corretto set up per la preparazione e servizio dei cocktails.dash, drop, splash, top, float, frost, garnish, oncia, peel, twist, twist on classic, crusta, home made.
- Realizzazione di un open Bar con la preparazione e servizio dei seguenti cocktails: Bellini, Rossini, Kir, Kir Royal, Buk's fizz, Mimosa e Champagne cocktail.
- Servizio in sala con cucina: realizzazione di un buffet, servizio al buffet.
- Spiegazione sull'abbinamento del cioccolato con le spezie
- In Bar: preparazione e servizio della cioccolata in tazza rinforzata e speziata. Abbinamento del cioccolato con le spezie ( Curry, zenzero, cannella, pepe nero, peperoncino rosso, arancio, amaretto di

saronno, cognac e Rum)

- Servizio in sala: Servizio su menu preparato dalla cucina, servizio all'inglese, all'italiana e servizio alla russa. Il taglio della ciambella in sala
- In laboratorio di sala servizio alla lampada: come organizzare la mise en place per il servizio alla lampada, preparazione e servizio delle "Farfalle al salmone flambé".
- Servizio del vino: come presentare una bottiglia di vino al cliente, mise en place del guèridon per il servizio del vino, apertura della bottiglia, cenni preliminari sulla degustazione e servizio del vino rosato al tavolo.
- In laboratorio di bar: spiegazione sulla tecnica "shake and strain". Preparazione e servizio dei seguenti cocktails : Alexander, Grasshopper, Bacardi e Daiquiri.
- In laboratorio di bar: tecnica shake and strain con preparazione del caffè shakerato ( aromatizzato e rinforzato) e l'Espresso Martini.
- Presentazione in PPT sui Bicchieri di Bar
- Servizio in sala: preparazione e servizio del "Filetto al pepe verde flambé", abbinamento vino con tecnica di degustazione. Differenza fra la senape dolce e la Dijon. cos'è una demi-glace.
- Mise en place della sala con tavolata a ferro di cavallo "U"
- Presentazione video sull'utilizzo della tecnica "mix and strain" e l'utilizzo del bar spoon. Inoltre visione su come preparare il cocktail Manhattan e Martini dry.
- Bar: tecnica "mix and strain" preparazione e servizio del Manhattan, Manhattan dry, Manhattan perfect, Martini dry, Martini sweet e Martini perfect.
- Sala: servizio con assegnazione ruoli, preparazione di tavolate a "I" servizio all'italiana, alla russa e taglio della torta
- Presentazione in PPT sui liquori e le creme ( differenza, ingredienti, classificazione, tipologie, ecc.)
- Visione di video sul Cognac, Armagnac, Grappa e Brandy.
- Bar: preparazione e servizio del caffè nocciola, caffè del nonno, la crema al caffè e caffetteria speciale.
- Presentazione video sul Whisky. Tipologie, produzione e servizio. Differenza fra whisky e whiskey.
- In laboratorio di sala, servizio alla lampada, come organizzare la mise en place per
- il servizio alla lampada, preparazione e servizio dei "Gamberoni Baltimora flambé".
- Servizio del vino: come presentare una bottiglia di vino al cliente, mise en place del guèridon per il servizio, apertura della bottiglia, cenni preliminari sulla degustazione e servizio del vino bianco al tavolo. Preparazione di tavolate a spina di pesce "<-<-<"
- Preparazione e servizio del caffè shakerato ( classico, rinforzato e aromatizzato). Mise en place della postazione, uso dello shaker boston e cobbler, tecnica di shakeraggio.
- Presentazione video sul Rum (storia, zone di produzione, tipologie, differenze di provenienza e denominazioni, Francia, Spagna e America). Degustazione e abbinamento del Rhum.
- Servizio in laboratorio di sala: Sogliola alla provenzale flambé, sfilettatura della sogliola davanti al cliente. Realizzazione di una tavolata a "T" . Servizio su menu preparato dalla cucina.

- La Cachaça e il Rum: visione di video didattici che spiegano la storia, la produzione, l'utilizzo di materie prime, le tipologie, la classificazione il servizio e l'impiego nei cocktails più famosi. La differenza fra i due distillati.
- Il Mezcal e la Tequila: visione di video didattici che spiegano la differenza fra i due distillati, la storia, la produzione, l'utilizzo di materie prime, le tipologie, la classificazione il servizio e l'impiego nei cocktails più famosi.
- Il Gin: visione di video didattici che spiegano la storia, la produzione, l'utilizzo di materie prime, le tipologie, la classificazione il servizio e l'impiego nei cocktails più famosi.
- Il Vermout: visione di video didattici che spiegano la storia, la produzione, l'utilizzo di materie prime, le tipologie, la classificazione il servizio e l'impiego nei cocktails più famosi.
- Presentazione in PPT sulle portate speciali e le relative posate. Spiegazione su come realizzare una corretta mise en place per il servizio delle portate speciali.
- Gli aperitivi: spiegazione teorica sul significato della parola aperitivo, sulla storia e la sua evoluzione. La classificazione e il servizio.
- Video lezione pratica sulla preparazione e servizio di cocktails aperitivi alcolici e analcolici. Spiegazione teorica sull'evoluzione del servizio degli aperitivi sino ad arrivare alla nascita dell'apericena.
- Mixology: spiegazione della tecnica "stir & strain". Preparazione e servizio dei seguenti cocktails: Manhattan, Dry Martini Manhattan Dry, Martini sweet, Manhattan perfect p Medium, Martini Perfect (o Martini Medium)
- Presentazione in PPT sulla Birra: spiegazione sulla storia, che cos'è, il ciclo produttivo, la classificazione, le tipologie, le tecniche di servizio (spillatura e mescita in bottiglia) della birra.
- Mixology: Cocktails con tecnica "Muddle" i pestati (Mojito originale e pestato - Virgin Mojito Caipirinha-Caipiroska-Caipirissima)
- Mixology. Preparazione e servizio di cocktails con tecnica "Blend": Daiquiri Frozen, Banana Frozen Daiquiri, Strawberry Frozen Daiquiri, Pina Colada
- Mixology: spiegazione pratica sulla tecnica free pouring, conteggio a oz, uso del jigger e le bordature. Cocktail "Margarita e analcolici"
- Preparazione e servizio delle colazioni. La colazione Internazionale. Assegnazione ruoli, preparazione buffet. Set up Bar per la caffetteria. Preparazioni alla lampada : eggs e bacon, pancake con sciroppi.
- Presentazione in PPT sui cocktail: storia, classificazione e attrezzature. Le tecniche di servizio, la mescita in tecnica classica e in free pouring ( il conteggio a oz).
- In sala. Servizio alla lampada. Preparazione e servizio delle "mele al cioccolato ". Preparazione buffet
- Allestimento sala, assegnazione ruoli, servizio su menu preparato dalla cucina., dall'antipasto al dessert. Servizio all'italiana. Gestione tempi con la cucina
- Il servizio ai piani: le attrezzature e l'office, il sistema di ordinazioni ( il door menu), mise en place, servizio e sbarazzo in camera.

- n Sala: preparazione di un buffet per la filettatura di una Orata. Spiegazione e servizio del pinzimonio. Spiegazione, preparazione e servizio delle seguenti salse: Citronette, vinaigrette classica e vinaigrette alla francese. Servizio delle insalate: verde, mista e composta
- Visione di video esplicativi sulle seguenti tecniche di miscelazione: “Shake and pour, doppia shakerata-double strain, throwing e build layer”.

### UDA 1

<b>Denominazione</b>	<b><i>“Alcool, più sai meno rischi”</i></b> <b>Classe 3° sez. Cs IPSEOA</b>
<b>Compito - prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborazione di un PPT e di un poster pubblicitario da rivolgere a ragazzi/e di pari età per la promozione di stili di vita sani, in particolare riferimento all’abuso di alcol.</li> </ul>

### UDA 2

<b>Denominazione</b>	<b><i>“International Breakfast...una colazione a 5 stelle”</i></b> <b>Classe 3° sez. Bs IPSEOA</b>
<b>Compito - prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborazione di un PPT descrivendo il servizio della colazione internazionale in un albergo a 5 stelle</li> <li>- Creare un poster pubblicitario da rivolgere a bambini, ragazzi, adulti e sportivi per la promozione di una colazione incentrata su stili di vita sani.</li> </ul>

### UDA 3

<b>Denominazione</b>	<b><i>“LA BIRRA...una storia millenaria”</i></b> <b>Classe 3° sez. Bs IPSEOA</b>
<b>Compito - prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborazione di un PPT descrivendo le fasi produttive della birra e i locali maggiormente interessati alla loro vendita (Pub e Birrerie)</li> <li>- Creare un cartellone con testo, immagini, didascalie e linea storica temporale che descriva la nascita della birra sino ai giorni nostri</li> </ul>

### UDA di PCTO

<b>Denominazione</b>	<b><i>“Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP”</i></b> <b>Classe 3° sez. Bs IPSEOA</b>
<b>Compito - prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cartellone da esporre</li> <li>- Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base)</li> </ul>