



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 - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Programmazione definitiva

INSEGNANTE: <i>Di Flora Francesco</i>	
MATERIA DI INSEGNAMENTO: Sala e vendita	
ANNO SCOLASTICO: 2018 - 2019	CLASSE: 1 G
TESTO IN ADOZIONE: (nuovo) <i>MAÎTRE E BARMAN con masterlab</i> EDITORE: LE MONNIER scuola	
ALTRI STRUMENTI UTILIZZATI: fotocopie, ricerche su internet, presentazioni in PWP	

- Conoscenza della classe
- Presentazione della programmazione
- L'etica professionale;
- I requisiti morali e professionali;
- La Brigata di Sala;
- La Brigata di Bar;
- La divisa e i complementi della divisa;
- Com'è composto un bar;
- L'igiene personale;
- Le principali norme igieniche;
- Tipologie di Bar;
- Le 24 ore di servizio al bar;
- Bar: Le micro e le macro attrezzature in uso al bar;
- I reparti adiacenti alla Sala ristorante: la Cucina, l'Office, la Caffetteria, il Magazzino e la cave du jour ;
- Com'è strutturata una sala ristorante;
- Com'è composta la Sala Ristorante: Il mobilio- il tovagliato- la porcellaneria;
- Com'è composta la Sala Ristorante: la posateria/argenteria-la cristalleria;
- Terminologia tec.: mise en place-menages, coperto, cliente, commensale;
- La sanificazione, l'HACCP-GMP-BPI, in PPT;
- Differenza tecnica tra il bicchiere da vino rosso e quello da vino bianco, tra la flûte e la coppa asti.
- Utilizzo del decanter;
- Presentazione in PPT: la sicurezza, la legge 81/2008, la cartellonistica nei luoghi di lavoro e pubblici;
- In PPT: i 5 pericoli sul luogo di lavoro;

- In PPT le norme di primo soccorso, differenza tra primo e pronto soccorso, tra infortunio e malattia professionale;
- La Ristorazione in PPT;
- Sala: spiegazione pratica sulla stesura della tovaglia e del coprimacchia;
- Sala: in laboratorio, come portare i piatti in sala, i 2 metodi e uso della clip;
- Bar: spiegazione tecnica della macchina espresso e del macina dosatore (composizione tecnica, funzionamento e manutenzione);
- I 5 tipi di mise en place;
- Differenza fra menu e la carta delle vivande;
- Terminologia tec. “mangiare alla carta e a menu”;
- I 3 tipi di mise en place del coperto;
- Il percorso che compie l’acqua per diventare caffè;
- Bar: preparazione e servizio del caffè (ristretto-normale-lungo), quantità, pressione e temperatura;
- Utilizzo della lavastoviglie;
- In Sala: come effettuare il ripasso delle posate, piatti e bicchieri prima di un servizio
- Spiegazione su come eseguire una corretta mise en place del coperto, la giusta disposizione delle posate e dei bicchieri;
- Simulazione alla lavagna su come creare una corretta mise en place del coperto per un menu;
- La dotazione professionale: rèchaud, chafing dish, rèchaud a piastre, set per fonduta e set per flambè.
- Il Caffè in PPT: storia, legenda, produzione, lavorazione e varietà;
- Bar: preparazione e servizio del cappuccino(temperatura, quantità, lucidatura e aspetto visivo);
- I 5 stili di servizio in PPT;
- In Sala: distribuzione dei ruoli, spiegazione pratica dello sbarazzo sul servizio dell’acqua e sul servizio alla Russa;
- Simulazione pratica sullo sbarazzo, come rimpiazzare e rimuovere piatti e posate durante il servizio, uso della clip, servizio in sala sul menu preparato dalla cucina;
- Bar: preparazione e servizio sui derivati del caffè: cappuccino alla viennese, caffelatte, latte macchiato, macchiato freddo e caldo (fior di latte);
- Simulazione alla lavagna su come creare una corretta mise en place del coperto su vari menu, la sequenza delle posate, disposizione dei bicchieri;
- I metodi di estrazione del caffè;
- Le regole delle 5M;
- I difetti del caffè: sovra estratto e sottoestratto;
- Bar: spiegazione, preparazione e servizio della cioccolata calda in tazza;sala servizio alla russa e alla francese indiretto;
- Il cacao: storia, legenda, produzione, lavorazione e varietà;
- Bar: cenni principale sul Tè;
- Bar: preparazione e servizio dei Frappè e frullati alla frutta;
- In sala: taglio e servizio della frutta in sala (Banana, Arancia, Mela, kiwi, Ananas),

N.	Cognome e nome Alunni	Firma alunni	Firma Docente
1			prof.
2			
3			