



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: 5 D eno
TESTO IN ADOZIONE: Accademia di Sala e Vendita Light-Laboratorio di Sala e Vendita Articolazione Enogastronomia EDITORE: LE MONNIER scuola	
ALTRI STRUMENTI UTILIZZATI: <i>fotocopie, ricerche su internet, presentazioni in PWP</i>	

- Conoscenza della classe
- Spiegazione: HACCP GMP SANIFICAZIONE BPI
- Presentazione in PPT sul D.Lgs. 81/2008, differenza fra rischio pericolo e danno, infortunio e malattia professionale, primo soccorso e pronto soccorso.
- Mappa concettuale sulle figure professionali delle varie tipologie di ristorazione.
- Le tipologie dei pasti in sala e i momenti di servizio al bar.
- I servizi particolari: room service, cocktail party, coffee break.
- Presentazione in PPT sul Banqueting e Catering : aspetti gestionali, organizzativi del Catering
- In PPT sul Banqueting: le fasi organizzative, le figure coinvolte (wedding planner, banqueting manager, event manager) la modulistica (la check-list e l'ordine di servizio). Cenni sulla pianificazione di un evento
- Le figure professionali coinvolte nel servizio di banqueting. La realizzazione di un evento (solo le fasi)
- Presentazione in PPT: simulazione di un evento di banqueting
- Le tipologie di buffet e tavolate per il servizio di banqueting
- Presentazione in PPT: Tecniche di gestione ristorativa
- Presentazione in PPT tecniche di gestione della ristorazione (sez. acquisti ecc)

- L'organizzazione del magazzino, i costi di un albergo (diretti, indiretti, fissi, variabili, il labour cost ecc.) il food cost e il drink cost
- Il menu e la carta delle vivande. Differenza fra carta e menu. storia del menu. La normativa che regola i menu e carta delle vivande. Le funzioni che assolve una lista delle vivande, come strutturare un menu. La sequenza delle portate in un menu
- Come strutturare un menu, l'aspetto tecnico e gestionale del menu e della carta delle vivande. Le regole grammaticali. Le tipologie di menu
- Spiegazione sulla degustazione del cioccolato e gli abbinamenti (la corretta analisi organolettica, l'utilizzo dei 5 sensi, il corretto abbinamento, la giusta metodologia)
- Spiegazione sulla qualità e la sicurezza alimentare, la rintracciabilità e la tracciabilità, il libro bianco, differenza fra salubrità e genuinità.
- Spiegazione sui vini Islamici e sul concetto " kosher".

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