**“I.I.S. E. Ferrari” Battipaglia (SA)**

QUADRO OPERATIVO DI RIFERIMENTO PER LA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DI SALA E VENDITA **classe 3° C Sala**

**Anno scolastico 2016/17**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CLASSI TERZE** | **MODULI/UNITÀ** | **OBBIETTIVI** | **ABILITÀ’ e COMPETENZE** | **CONOSCENZE** | **PERIODO** | **VALUTAZIONI** |
|  |  |  |  |  |  |
| ***FASE DI RIPASSO E DI APPROFONDIMENTO***   * **Il servizio di sala** * Principi comportamentali e professionali per un addetto di sala * Le regole in sala * La brigata di sala * La divisa del personale di sala * Le varie tipologie di ristorazione * I reparti del ristorante e la prevenzione degli infortuni * I pasti nei diversi momenti della giornata al ristorante * Le dotazioni per il servizio: mobilio, tovagliato, porcellana, cristalleria, attrezzatura speciale… * L’uso della clip * L’impugnatura e il trasporto dei piatti e dei vassoi * Le fasi della mise en place * L’arte del saper apparecchiare * Gli stili di servizio: all’italiana, all’inglese, alla francese, alla gueridon, al buffet… * **il servizio al bar** * Il barman e il suo staff * Le tipologie di bar * Le aree del bar * Le attrezzature del bar: “bar equipment” * La caffetteria * La regola delle 5 M * Il caffè espresso e i suoi derivati * Le bevande e gli analcolici * La classificazione delle bevande * Le bevande analcoliche * Gli aperitivi * La classificazione degli aperitivi * Gli spritz * Il mondo dei cocktail (nozioni basilari) * **Il servizio del vino** * La produzione del vino dalla vendemmia all’imbottigliamento * I metodi di vinificazione * Il servizio del vino e dello spumante | * Il secondo biennio di qualifica negli Istituti Alberghieri rappresenta una fase di specializzazione, soprattutto nel terzo anno; occorre quindi consolidare le conoscenze acquisite precedentemente, perfezionarle e integrarle con nuovi argomenti trattati nel corso dell’anno.   Si ritiene pertanto necessaria la ripetizione degli argomenti trattati durante il primo biennio.  A seconda che gli argomenti della programmazione lo rendano possibile, il ripasso e gli approfondimenti saranno trattati durante il corso dell’intero anno scolastico. |  |  | **30 ore**  Settembre  Ottobre  Novembre  Dicembre  Nonché durante tutto l’anno scolastico ogni qualvolta il programma è attinente agli argomen**ti** | **Voto/10: 1 -2 -3- 4**  **PARZIALE**  Ha conoscenze frammentarie ed applica le abilità in modo inefficace.  Ha conoscenze scarse, ma applica le abilità in modo accettabile  Ha conoscenze accettabili, ma applica le abilità in modo inefficace.  Non dimostra capacità organizzative  **Voto/10: 5 - 6**  **BASILARE**  Ha conoscenze essenziali ed applica le abilità in modo accettabile.  Dimostra capacità organizzative essenziali.  **Voto/10: 7 - 8**  **BUONA**  Ha conoscenze con adeguati contenuti tecnici ed applica le abilità in modo discreto.  Dimostra capacità organizzative discrete.  **Voto/10: 9 - 10**  **ECCELLENTE**  Ha conoscenze approfondite ed applica le abilità in modo autonomo e professionale.  Dimostra capacità organizzative efficaci e complete. È propositivo nel lavoro di gruppo. |
| ***PROFESSIONALITA’ AL BAR***   * **Il servizio dell’espresso** * Come ottenere un espresso perfetto attuando la regola delle 5 M approfondita in ogni suo dettaglio * Il cappuccino * Alcune bevande a base di caffè * **Il mondo dei cocktail** * Il cocktail e la sua storia * La miscelazione classica * Le attrezzature per la miscelazione * La mise en place del piano di lavoro per la preparazione dei cocktail * I bicchieri giusti per ogni cocktail * Saper versare le giuste dosi * Le dosi delle bevande miscelate * Tecniche di preparazione dei cocktail * **la birra** * L’origine della birra * La produzione della birra * Il servizio della birra * La birra in bottiglia e la birra alla spina | * Saper realizzare un professionale servizio di caffetteria * Conoscere le componenti, le metodologie e gli strumenti destinati alla realizzazione dei cocktail * Saper realizzare alcune delle più note bevande miscelate * Conoscere gli ingredienti, la produzione e il servizio della birra | * Saper realizzare professionalmente un caffè e un cappuccino * Saper svolgere la corretta manutenzione delle attrezzature utilizzate per la caffetteria * Saper emulsionare il latte * Saper realizzare preparazioni a base di caffè * Saper preparare con professionalità una bevanda miscelata * Saper utilizzare le attrezzature per la preparazione dei cocktail * Conoscere le ricette di alcuni cocktail * Saper servire la birra in bottiglia e alla spina * Conoscere i bicchieri giusti per il servizio della birra | * Acquisire le conoscenze utili per servire un espresso o un cappuccino * Conoscere le modalità di preparazione della schiuma del latte * Conoscere alcune ricette di cocktail a base di caffè * Conoscere l’origine del bere miscelato * Conoscere le modalità di preparazione dei cocktail * Conoscere la classificazione dei cocktail * Conoscere le ricette di alcuni cocktail * Conoscere le origini, gli ingredienti e le fasi della produzione della birra | **30 ore**  Dicembre  Gennaio  Febbraio  Marzo  Aprile  Maggio |
| ***LE PRIME COLAZIONI***   * **Continental ed english breakfast** * L’importanza della prima colazione * La caffetteria e le attrezzature * Le tipologie di colazione: english e continental | * Conoscere le caratteristiche e l’organizzazione del servizio delle prime colazioni * Comprendere le differenze fra le tipologie di prima colazione * Conoscere sommariamente le abitudini della clientela straniera e italiana | * Saper allestire una sala in base alla tipologia di breakfast | * Comprendere le differenze tra i due tipi di prima colazione * Conoscere le attrezzature del reparto di caffetteria | **6 ore**  Febbraio |  |
| ***LE INSALATE E I DESSERT***   * **Le insalate** * La classificazione delle insalate * Il servizio delle insalate * Le principali salse * L’aceto e l’olio * **I dessert** * La produzione del formaggio * La classificazione dei formaggi * Il servizio del formaggio * **La frutta** * La frutta fresca e la frutta secca * Il servizio della frutta * Il taglio della frutta e la macedonia * **Il servizio dei dolci** | * Acquisire le competenze necessarie per compiere con professionalità i servizi delle insalate * Conoscere le caratteristiche fondamentali delle insalate e dei dessert | * Saper realizzare una mise en place per il servizio delle insalate * Saper comporre un’insalata * Saper condire un’insalata * Saper effettuare i tagli e le porzionature dei dessert * Saper tagliare e servire i vari tipi di frutta * Saper disporre in modo armonico tenendo presente i colori e i sapori della frutta | * Conoscere i principali tipi di insalata * Conoscere alcune salsa fredde per condire le insalate * Conoscere le nuove tendenze di alimentazione a base di insalate ed ortaggi crudi * Conoscere i principali tipi di dessert * Conoscere i formaggi e i dolci più serviti nella ristorazione * Conoscere i vari tipi di frutta nostrana ed esotica | **20 ore**  Dicembre  Gennaio  Febbraio  Marzo |
| ***TECNICHE AVANZATE DI SALA***   * **La lista delle vivande e la comanda** * Definizione di menu e lista delle vivande * Le diverse tipologie di menu * La presa della comanda * **B&B: il banqueting e il buffet** * Il fenomeno del banqueting * Il catering e le differenze dal banqueting * Lo staff del banchetto * L’organizzazione di un banchetto * Il buffet (cenni) * **L’arte del flambare** * Storia e arte del flambé * La lampada * Mise en place e servizio * Alcune ricette * **I servizi speciali** * Cenni su: filettatura dei pesci e trancio delle carni | * Saper realizzare professionalmente i servizi di sala più rinomati * Saper prendere la comanda * Conoscere il settore del banqueting e del catering * Saper realizzare alcuni piatti tramite il servizio al flambé * Apprendere nozioni di base su: trancio, porzionatura e filettatura | * Saper redigere la comanda * Saper chiamare la comanda * A grandi linee, saper riconoscere le attrezzature usate e saper organizzare un servizio banqueting * Saper svolgere un servizio al buffet * Riconoscere e saper utilizzare le attrezzature nella preparazione di un piatto alla lampada * Saper predisporre gli ingredienti * Saper eseguire la mise en place per il flambé | * Conoscere le diverse tipologie di menu * Comprendere l’importanza di una corretta presentazione del menu * Conoscere le principali caratteristiche della comanda * Conoscere il mondo del banqueting e le sue principali caratteristiche * Conoscere il personale che opera nel settore della banchettistica * Apprendere le tipologie e le modalità di realizzazione di un buffet (cenni) * Conoscere i principali aspetti del catering * Conoscere le principali regole per preparare piatti alla lampada * Conoscere le attrezzature * Saper realizzare una corretta pulizia * Conoscere alcune ricette flambé | **30 ore**  Gennaio  Febbraio  Marzo  Aprile  Maggio |
| ***VINO - VITE – VITA***   * **Il vino e lo spumante** * La vite * La fermentazione alcolica * Le tipologie di vinificazione * La cantina * La classificazione dei vini e le denominazioni di origine * Champagne e spumanti * Le tecniche di spumantizzazione * **L’analisi sensoriale e il servizio** * I bicchieri * Le fasi dell’analisi * Le temperature di servizio | * Acquisire un buon livello di conoscenze enologiche * Apprendere le tecniche di produzione di vini e spumanti * Cenno sulle tecniche per effettuare una corretta degustazione | * Approfondire le conoscenze enologiche * Saper conservare correttamente le varie tipologie di vino * Individuare sommariamente le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l’esame visivo, olfattivo e dell’etichetta. * Saper servire una bottiglia di vino o spumante * Saper effettuare sommariamente l’analisi organolettica del vino | * Conoscere alcune nozioni di viticoltura * Conoscere le fasi di produzione del vino * Conoscere le tecniche di spumantizzazione * Conoscere sommariamente le tecniche di degustazione * Conoscere le temperature di servizio dei vini | **20 ore**  Novembre  Dicembre  Gennaio  Febbraio |
| ***LA DISTILLAZIONE, I DISTILLATI, I LIQUORI E LE CREME***   * **La distillazione** * Un po’ di storia * Cosa significa distillare * Le parti dell’acquavite * I diversi sistemi di distillazione * Cosa avviene dopo la distillazione * I fattori che determinano la qualità di una acquavite * **I distillati, i liquori e le creme** * La classificazione in base al fermentato di provenienza * **I liquori e le creme** * Un po’ di storia * La preparazione * Classificazione e servizio * **I liquori aperitivi** * I vermouth * I bitter * Gli aperitivi all’anice | * Conoscere le principali tecniche di distillazioni utilizzate per produrre e ottenere i distillati * Acquisire le giuste conoscenze di impiego di distillati, liquori e creme…anche nella preparazione dei cocktail * Saper servire, nella giusta quantità: distillati, liquori e creme | * Saper classificare i distillati in base alle materie prime di origine | * Conoscere il percorso storico della distillazione * Conoscere le tecniche di distillazione * Apprendere le nozioni di base delle varie tecniche di distillazione | **20 ore**  Gennaio  Febbraio  Marzo  Aprile  Maggio |
|  |  |  |  |  |  |

Prof. Sangiovanni Donato