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

Programma svolto

Anno scolastico:	2019/2020

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:
Professionale	Enogastronomico

Classe:	1°A

Disciplina:	Sala-Vendita

Docente:	Di Polito Angelo Raffaele

Libro di testo:	Tecnologia e pratica di sala edizioni Calderini

Moduli Disciplinari svolti:

MODULO 1: IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA, LA SALA E LA VENDITA
.06.
UNITA' 1 : LE AZIENDE E LE FIGURE PROFESSIONALI DELL'ENOGASTRONOMIA
Le aziende enogastronomiche, le ligure professionali dell'enogastronomia.

UNITA' 2: IL PERSONALE DI SALA E VENDITA
La brigata di sala, le divise professionali.

UNITA' 3: LA SALA RISTORANTE
Le aree di lavoro del ristorante, i criteri progettuali e organizzativi della sala, l'arredo della sala, gli elementi della tavola.

MODULO 2: IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO

UNITA' 1 L'IGIENE PROFESSIONALE
L'igiene dell'operatore di sala e vendita, l'igiene dei prodotti e delle lavorazioni, l'igiene dell'ambiente e delle attrezzature, il sistema HACCP.

UNITA' 2 SICUREZZA SUL LAVORO
La prevenzione degli infortuni nel settore enogastronomico, le norme di primo soccorso.

MODULO 3: LA TECNICA DI SALA

UNITA' 1 LA PREPARAZIONE DELLA SALA
La pulizia della sala, la pulizia di bicchieri, stoviglie e posate, la mise en place della sala, la mise en place del coperto.

UNITA' 2 IL SERVIZIO DI SALA
Gli stili di servizio, le tecniche di base del servizio, la prima colazione, il buffet, i banchetti, il servizio ai piani.

MODULO 4 BAR E BEVERAGE

UNITA' 1 IL SERVIZIO DI BAR
I momenti della giornata al bar, le aree di vendita e di consumo, le attrezzatura del bar, il lavoro del Barman e il servizio al bar.

UNITA' 2 LA CAFFETTERIA
La produzione del caffè, i metodi per ottenere il caffè, il caffè espresso

Data 08 .06.2020 **firma**
Angelo Raffaele Di Polito