



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. SARH02901V

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

SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

PROGRAMMA SVOLTO

Anno scolastico:	2022/2023
Indirizzo: IPSEOA Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera	
Classe:	3SENO Corso Serale
Disciplina:	SALA E VENDITA
Docente:	GIORDANO SALVATORE

Moduli Disciplinari svolti:

Conoscenza della classe e verifica sommaria del grado di apprendimento degli argomenti

- le figure professionali della brigata di sala e di bar
- gli stili di servizio
- il caffè
- la frutta
- la vinificazione
- la preparazione del mosto

- la fermentazione e la stagionatura
- il condizionamento e la conservazione
- i marchi di qualità del vino
- la preparazione del tavolo
- le diverse forme di mise en place in relazione al menu
- l'organizzazione del servizio di sala
- approfondimento sui diversi stili di servizio
- le tecniche di sbarazzo
- l'allestimento di un buffet
- i distillati
- la distillazione
- la rettificazione
- il mondo della mixologia
- la tecnica classica
- la tecnica americana
- la classificazione dei cocktail in base a: l'uso dello shaker, l'uso del mixing glass
- l'attrezzatura del bar tender
- la preparazione della postazione di lavoro
- il servizio delle bevande
- le corrette tecniche di servizio delle bevande in uso al bar (cenni)
- Sicurezza sul posto di lavoro e rispetto delle norme igieniche, per la prevenzione dei rischi e dei pericoli per sé stessi e per gli altri
- Corretta postura durante le operazioni lavorative al fine di evitare affaticamenti e infortuni
- Tecniche di pulizia e di riordino locali nel rispetto delle norme igieniche
- I requisiti della sala ristorante e del bar

09/06/2023

Firma
Salvatore Giordano