



# Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2 Tel. 0434.231601 - 0434.538148 Fax: 0434.231607

Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

80009070931



## Programma svolto

Anno scolastico:	2017/2018
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
I.I.S. Federico Flora	Laboratorio Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Sala e Vendita

classe:	1^ DK
---------	-------

Disciplina:	LSE Sala e Vendita
-------------	--------------------

docente:	Scarcella Carla
----------	-----------------

Libro di testo:	Paolo Gentili, Emanuele Colluto, Emilio Montefiori Sala e Vendita- La scuola di enogastronomia Calderini
-----------------	--

### Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
Modulo 1 –	Il mondo dell'enogastronomia, la sala e la vendita U1-Le aziende enogastronomiche La ristorazione commerciale tradizionale La neoristorazione I bar La ristorazione collettiva -Le figure professionali dell'enogastronomia Il percorso professionale I principali requisiti professionali Le professioni di sala e vendita Le professioni emergenti U2 - Il personale di sala e vendita -La brigata di sala

	<p>Le figure professionali          -La brigata del bar          -Le divise professionali          Le divise di sala          Le divise del bar          -La deontologia professionale          U3 - La sala ristorante          -Le aree di lavoro del ristorante          L'area di produzione o trasformazione, l'area di distribuzione          -I criteri progettuali e organizzativi della sala          Le scelte stilistiche          La funzionalità dell'ambiente          -L'arredamento della sala          Gli arredi per il cliente          Gli arredi di servizio          -Gli elementi della tavola          Il tovagliato          Le stoviglie          I bicchieri          La posateria          Altre posate e coltelli          Altri utensili di sala</p>
Modulo 2 –	<p>Igiene e sicurezza sul lavoro          U1 - L'igiene professionale          -L'igiene e le malattie a trasmissione alimentare          Fattori predisponenti episodi di MTA (malattie a trasmissione alimentare)          -L'igiene dell'operatore di sala e vendita          L'igiene personale          -L'igiene dei prodotti e delle lavorazioni          L'igiene dei processi di lavorazione          -L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature          La terminologia appropriata          Il programma di sanificazione          La pulizia e la manutenzione delle attrezzature          -Il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)          Le logiche del sistema          Le sette attività del Sistema HACCP          Il piano di autocontrollo          U2 – La sicurezza sul lavoro          -La normativa sulla sicurezza          La sicurezza dei locali e delle attrezzature          -La prevenzione degli infortuni nel settore enogastronomico          Prevenzione antincendio          La salvaguardia della salute          -Le norme di primo soccorso          Soccorrere l'infortunato          Lo stato di incoscienza</p>
Modulo 3 –	<p>La tecnica di sala          U1 – La preparazione della sala          -La pulizia della sala          Le opere di pulizia          -La pulizia di bicchieri, stoviglie e posate</p>

<p>Modulo 4 –</p>	<p>La pulizia dei bicchieri  La pulizia di piatti e posate  -La mise en place della sala  La stesura del tovagliato  -La mise en place del coperto  La mise en place del coperto per singole portate  La mise en place del coperto in base al menu  La mise en place dei bicchieri</p> <p>U2 - Il servizio di sala  -Gli stili di servizio  Il servizio all'italiana  Il servizio all'inglese  Il servizio alla russa  Il servizio alla francese  Il servizio al buffet  -Le tecniche di base nel servizio  Portare piatti e vassoi  Portare i bicchieri  Usare le clips per porzionare le vivande  Lo sbarazzo e la pulizia del tavolo</p> <p>U3 – La piccola colazione e i servizi speciali  Le principali attrezzature  La mise en place per la piccola colazione  Il buffet della piccola colazione  Il servizio della piccola colazione  -Il servizio ai piani  L'organizzazione del servizio  Lo svolgimento del servizio  - Il buffet  I diversi buffet  L'allestimento del buffet  - I banchetti</p> <p>U4 – Operare davanti al cliente  - Il servizio delle insalate  - Il servizio dei dolci  - Il servizio della frutta  Il taglio della frutta</p> <p>La tecnica di bar; Il servizio di bar  - I momenti della giornata al bar  - Le aree di vendita e di consumo  Il banco bar  L'office  L'area di consumo  I servizi igienici  - L'attrezzatura del bar  Le attrezzature elettriche  Utensili del bar  Gli strumenti del barman  I bicchieri  - Il servizio al bar  Il servizio al banco</p>
-------------------	---

	<p>Il servizio al tavolo</p> <p>U2 – La caffetteria</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La produzione del caffè</li> </ul> <p>Le principali specie</p> <p>La raccolta del caffè</p> <p>La preparazione del caffè verde</p> <p>La lavorazione industriale</p> <p>I caffè puri e le miscele</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I metodi per ottenere il caffè</li> <li>- Il caffè espresso</li> </ul> <p>Il macina-dosatore</p> <p>La macchina espresso</p> <p>La preparazione e il servizio dell'espresso</p> <p>I tipi di espresso e le preparazioni a base di caffè</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il cacao e la cioccolata</li> </ul> <p>La cioccolata calda</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il tè e le tisane</li> </ul> <p>Il servizio del tè</p> <p>Altri infusi</p> <p>U3 – Le bevande industriali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'acqua minerale</li> </ul> <p>La classificazione delle acque</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le bevande analcoliche preparate al bar</li> </ul> <p>I succhi freschi</p> <p>Frappè, frullati e granite</p>

Altro:

periodo/durata	titolo

Data

02/06/2018

Il docente  
Carla Scarcella