



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:	2 ^a CK
---------	-------------------

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"> - La produzione del caffè <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"> - I metodi per ottenere il caffè - Il caffè espresso <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"> - Il cacao e la cioccolata <p>La cioccolata calda</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il tè e le tisane <p>Il servizio del tè</p> <p>Altri infusi</p> <p>U3 – Le bevande industriali</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'acqua minerale <p>La classificazione delle acque</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le bevande analcoliche preparate al bar <p>I succhi freschi</p> <p>Frappè, frullati e granite</p>

Altro:

periodo/durata	titolo

Data

02/06/2018

Il docente
Carla Scarcella