



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



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scuolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

Programma svolto

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

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
PROFESSIONALE	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA	SALA E VENDITA

classe:	III DKS
---------	---------

Disciplina:	LABORATORIO DEI SERVIZI DELLA VENDITA – SETTORE SALA
-------------	---

docente:	TRIOLONE FRANCESCA
----------	--------------------

Libro di testo:	AA.VV. La scuol@ di enogastronomia sala e vendita edizione Calderini
-----------------	---

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
16 ORE	1- RECUPERO COMPETENZE PREGRESSE TECNICHE DI MISE EN PLACE E ALLESTIMENTO GLI STILI DI SERVIZIO LE BEVANDE CALDE IN USO AL BAR LE FIGURE PROFESSIONALI HACCP
5 ore	2-IL MONDO DELLA RISTORAZIONE: Le aziende della ristorazione: tipologie STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI: ETICA PROFESSIONALE
18ore	3-IL LAVORO DI SALA: Il rapporto con il cliente: l'obiettivo, la prenotazione, i reclami

	<p>3a-LA CLASSIFICAZIONE DELLE VIVANDE Il menu In pratica - Il menu come strumento di vendita e di immagine Dossier - Psicologia del menu. Il menu: abitudini alimentari, del giorno, à la carte, per banchetti e buffet.</p>
90 ore	<p>4-IL LAVORO DI SALA: Il servizio della prima colazione: orari, prodotti, mise en place, il servizio (teoria e pratica) Il servizio di sala: i metodi di servizio alla russa, lo sbarazzo. Il rapporto con il cliente: la prenotazione, compilazione e servizio della comanda, la gestione dei reclami, la presentazione del conto. 4a - LA CLASSIFICAZIONE DELLE VIVANDE U3-Pesci e carni In pratica - Sporzionatura sogliola, branzino, trota, aragosta.(cenni) In pratica – Sporzionatura carni, filetto,pollo, i bolliti.(cenni) Contorni, salse, dessert: i contorni, le salse ed i condimenti., i dessert. In pratica – Le insalate, le salse, la vinaigrette. 4b-VERSO LA PROFESSIONE La lampada e la cucina di sala. In pratica-La tecnica di cottura, la flambatura, le ricette. 4c- DISTILLATI, LIQUORI, COCKTAIL I cocktail: storia, ingredienti, attrezzature, il banco, tipologie, ricette IBA (avvio)</p>
10 ore	<p>5-LA BANCHETTISTICA Banchetti e buffet: il banchetto, il buffet, l’organizzazione, le fasi del servizio. In pratica- la disposizione dei tavoli per banchetti e buffet, il cocktail party, il servizio, la mise en place.(avvio)</p>
12 ore	<p>6- DISTILLATI, LIQUORI, COCKTAIL Distillati e liquori: tipologie e caratteristiche (PPT). In pratica- Bicchieri, servizio e dosi. 6a-ENOLOGIA Il vino: vinificazione, disciplina, bottiglia, tappi, etichetta U2-Dalla cantina alla tavola(PPT): In pratica-Il servizio 6b-VERSO LA PROFESSIONE Professione sommelier: gli attrezzi, la degustazione. In pratica-La tecnica.</p>
12 ore	<p>6c - ENOGASTRONOMIA Vini DOC- DOCG del territorio (avvio)</p>
160 ore Maggio - giugno	<p>ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO</p>

Pordenone, 16 giugno 2018

Il docente

Prof.ssa Francesca Trielene