



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:
PROFESSIONALE	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI	SALA

classe:	4 [^] BK
---------	-------------------

Disciplina:	LAB. SALA E VENDITA
-------------	---------------------

docente:	ASCOLESE FRANCESCO SALVATORE
----------	------------------------------

Libro di testo:	SALA E VENDITA LA SCUOLA DI ENOGASTRONOMIA, PAOLO GENTILI, CORSO AVANZATO EMANUELE COLLUTO, EMILIO MONTEFIORI, EDIZIONI CALDERINI
-----------------	---

Moduli disciplinari	
periodo/durata	titolo
Settembre-ottobre	Ripetizione primo biennio Sicurezza sul lavoro , pericoli sul lavoro , igiene e la salute H.A.C.C.P Lo staff di sala e bar, le figure più importanti, le aree operative , attrezzature di sala
Novembre-dicembre	Stili di servizio, servizio all'inglese, all'italiana, alla russa, self service , francese diretto, indiretto Bevande analcoliche , ristorazione collettiva, ristorazione commerciale Il vino, la vite, le tecniche di vinificazione, denominazione del vino, alaisi organolettica del vino Abbinamento cibo-vino, carta dei vini , i vini F.V.G docg Banqueting, catering
Febbraio-Marzo	Lavorare nel bar, i principali momenti di lavoro al bar ,lo staff del bar ,tipi di bar, le zone di lavoro del bar e le principali attrezzatura Food cost del drink, bevande aperitive

	Produzione e lavorazione del caffè, i diversi tipi di caffè ,la macchina espressa, il macinadosatore La preparazione del cappuccino
--	--

Altro:

periodo/durata	titolo
Aprile-Maggio	La produzione della birra Champagne Come rivolgersi al cliente

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>coerenti con il Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Predisporre menù contesto e le esigenze della clientela,</p>	<p>Abilità</p> <p>Sviluppare capacità dirigenziali nella gestione del bar.</p> <p>Elaborare con autonomia operativa piatti alla lampada.</p> <p>Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto o di una bevanda, dandone le spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali.</p> <p>Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici.</p> <p>Redigere un contratto di banqueting e di catering.</p>	<p>Periodo ottobre-dicembre</p> <p>Conoscenze / Saperi</p> <p>La gestione del bar: capacità dirigenziali e di autonomia nella proposta di bevande e alimenti, evidenziando cultura gastronomica e capacità organizzative di banqueting. La gestione tecnica, organizzativa e amministrativa del bar.</p> <p>Scelte stilistiche e di posizionamento nelle tipologie di bar.</p> <p>La ricetta originaria e le sue variazioni. Tipologie di buffet e allestimento della sala. Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e catering.</p>

<p>anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi.</p> <p>Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto, utilizzando anche vini esteri.</p> <p>Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari.</p> <p>Redigere ricette in lingua straniera e descrivere accuratamente i piatti del menù.</p> <p>Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche.</p> <p>Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi.</p>	<p>Periodo Gennaio -marzo</p> <p>Le proposte alternative di abbinamento cibo vino o altre bevande attraverso il criterio economico, gastronomico ed organizzativo. Enografia estera, Nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande.</p> <p>Periodo marzo-aprile</p> <p>Menù personalizzati che colgano le varie esigenze dietetiche.</p> <p>La standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica. Le intolleranze alimentari.</p> <p>Le malattie legate all'alimentazione.</p> <p>La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</p> <p>Periodo Aprile-Maggio</p> <p>L'organizzazione del lavoro e le capacità produttive in funzione della flessibilità della domanda.</p> <p>Programmazione della produzione</p>
--	--	---

	<p>Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza.</p> <p>Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione.</p> <p>Interpretare le ricerche di mercato.</p> <p>Attivare le connessioni e le reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici.</p> <p>Redigere il curriculum vitae europeo, anche in lingua straniera</p>	<p>per presenze costanti e non costanti.</p> <p>Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità. Accoglienza e servizi enogastronomici. Valorizzazione dei prodotti tipici con proposte innovative.</p> <p>I vini F.V.G D.O.C.G</p> <p>Birra</p> <p>Caffè</p> <p>Produzione della birra</p>
--	---	--

Data 10/06/2018

Il docente
 Francesco Salvatore Ascolese