



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
Scolastica 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:
I.I.S. Federico Flora	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Sala e Vendita
classe:	4 [^] CKC	
Disciplina:	LSE Sala e Vendita	
docente:	Scarcella Carla	
Libro di testo:	Paolo Gentili, Emilio Montefiori, Tommaso Anibaldi, Franco Tacconelli Sala e vendita → Area alberghiera settore cucina Calderini	

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
Modulo 1	La gestione del servizio La cucina di sala La banchettistica L'organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale: il personale di sala, gerarchia e figure professionali della brigata, deontologia professionale e rapporti tra reparti, la prevenzione antinfortunistica, sicurezza sul lavoro, dei locali e salvaguardia della salute. Le tecniche di base di sala: la preparazione della sala, la logica del sistema, la mise en place, la mise en place del coperto. Il servizio di sala: gli stili di servizio, le tecniche di base nel servizio.

Modulo 2	<p>La cucina di sala: il flambage, lavorare alla lampada, esempi di ricette flambé. La cucina fredda di sala.</p> <p>Il banqueting e il catering: I banchetti e il servizio banqueting , il servizio di catering, il banqueting manager, la vendita del servizio, l'organizzazione dell'evento, l'organizzazione di un banchetto, la realizzazione del servizio.</p> <p>La gestione e l'offerta del bar: La brigata del bar, la gestione, i prodotti, l'organizzazione del bar e il servizio, le bevande analcoliche preparate al bar (frullati, frappè, smoothie, centrifugati), la birra.</p>
Modulo 4	<p>I distillati: Le bevande aperitive, vini aromatizzati, genziane e aperitivi a base di anice, bitter Introduzione dei distillati.</p>
Modulo 5	<p>Enologia e abbinamenti: Dall'uva al vino. Dall'uva al mosto: i trattamenti e le correzioni del mosto, la fermentazione alcolica, la fermentazione malolattica. La vinificazione: vinificazione con macerazione o in rosso, vinificazione in bianco, vinificazione con macerazione carbonica, i vini rosati, la termovinificazione. Pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino: alterazioni, difetti e malattie del vino, l'invecchiamento, l'imbottigliamento. I vini spumanti: il metodo classico, il metodo charmat. Altre tipologie di vino: vini frizzanti, vini liquorosi, vini passiti. Lo champagne.</p>
Modulo 6	<p>L'abbinamento cibo-vino La conservazione in cantina: l'ambiente ideale, l'organizzazione della cantina.. La successione dei vini in menu, l'abbinamento cibo-spumante. Accenni sull'abbinamento cibo drink: abbinamento con superalcolici.</p>
Modulo 7	<p>Professione barista.</p> <p>Argomenti non trattati o svolti parzialmente: La gestione del vino L'enografia nazionale e le principali regioni vitivinicole del modo La tecnica di degustazione Calcolo del drink cost. Le schede di valutazione. I distillati, i liquori, gli amari.</p>

	I cocktail: le decorazioni, le nuove tendenze mocktail e virgin. L'offerta di prodotti food al bar, la gestione del servizio, le tipologie di snack. Valorizzare l'acqua nella ristorazione.

Altro:

periodo/durata	titolo

Data

02/06/2018

Il docente
Carla Scarcella