



# 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:	2021/2022
Istituto (professionale/tecnico)	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
classe:	I <sup>^</sup> AK
Disciplina:	Sala e Vendita
docente:	Scarcella Carla
Libro di testo:	Sala Bar Smart (Tecnica e pratica di sala bar e vendita) Hoepli

## Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
OTTOBRE/NOVEMBRE	La professione del cameriere Gli sbocchi professionali I requisiti del cameriere: sapere, saper fare, saper essere La brigata di sala L'igiene personale HACCP

<p>DICEMBRE/GENNAIO</p>	<p>Le figure professionali dell'enogastronomia  Il percorso professionale  I principali requisiti professionali  Le professioni di sala e vendita  Le professioni emergenti  Il personale di sala e vendita  La brigata di sala  Le figure professionali  La brigata del bar  Le attrezzature  Le divise professionali  Le divise di sala  Le divise del bar</p>
<p>FEBBRAIO/MARZO/APRILE</p>	<p>La gestione del servizio  L'organizzazione del lavoro  Il personale di sala  L'organizzazione del lavoro di sala  Le tecniche di base di sala  La preparazione della sala  Il servizio di sala  Gli stili di servizio  Tecniche di taglio e presentazione della frutta  Operare davanti al cliente  Il servizio delle insalate  Il servizio dei dolci  Il servizio della frutta</p>
	<p>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  La pulizia di bicchieri, stoviglie e posate  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  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  Il galateo a tavola</p>

MAGGIO/GIUGNO	<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  L'attrezzatura del bar  Le attrezzature elettriche  Utensili del bar  Gli strumenti del barman  I bicchieri  Il servizio al bar  Il servizio al banco  Il servizio al tavolo  La macchina del caffè  La caffetteria  Le varianti del caffè  The  Infusi  Cioccolata</p>

Altro:

periodo/durata	titolo

Data  
10/06/2022

Il docente  
Carla Scarcella

