



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 [^] 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

