



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:	2^AK
---------	------

Disciplina:	Sala e Vendita
-------------	----------------

docente:	Scarcella Carla
----------	-----------------

Libro di testo:	Paolo Gentili, Emanuele Colluto, Emilio Montefiori La scuola di enogastronomia Calderini

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
OTTOBRE/NOVEMBRE	Il cacao I cereali Il caffè Le varianti del caffè La caffetteria

DICEMBRE/GENNAIO	<p>La fase di prenotazione Scheda di prenotazione e pianificazione 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>
GENNAIO/FEBBRAIO	<p>La cucina di sala Il flambage Lavorare alla lampada Esempi di ricette La cucina fredda di sala Il servizio ristorante</p>
FEBBRAIO/MARZO/APRILE	<p>La gestione del servizio, la cucina di sala e la banchettistica 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 La cucina di sala Tecniche di taglio e presentazione della frutta La presa della comanda Operare davanti al cliente Il servizio delle insalate Il servizio dei dolci Il servizio della frutta Il taglio della frutta Il buffet I diversi buffet L'allestimento del buffet I banchetti 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</p>

	<p>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</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 Le bevande analcoliche preparate al bar I frappè I frullati Gli smoothie I centrifugati Esempi di ricette Regole di servizio e dello sbarazzo Aperitivi e cocktail della categoria sparkling I long drink Aperitivi analcolici</p>

Altro:

periodo/durata	titolo

Data
10/06/2022

Il docente
Carla Scarcella

