



# 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:	4 <sup>^</sup> AK
---------	-------------------

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

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

Libro di testo:	Sala e Vendita La scuol@ di enogastronomia. Settore sala  Caldrini

### Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
OTTOBRE/NOVEMBRE	Le bevande miscelate La birra

DICEMBRE/GENNAIO	<p>La cucina di sala</p> <p>Il flambage</p> <p>Lavorare alla lampada</p> <p>Esempi di ricette</p> <p>La cucina fredda di sala</p>
FEBBRAIO/MARZO	<p>La gestione e l'offerta del bar</p> <p>La brigata del bar ,la gestione e i prodotti</p> <p>L'organizzazione del bar e il servizio</p> <p>La gestione del bar</p> <p>Le bevande analcoliche preparate al bar</p> <p>Aperitivi e cocktail della categoria Sparkling</p> <p>La caffetteria</p>
APRILE	<p>La gestione del servizio,la cucina di sala e la banchettistica</p> <p>L'organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale</p> <p>Il personale di sala</p> <p>L'organizzazione del lavoro di sala</p> <p>I costi nell'azienda ristorativa e i prezzi di vendita</p> <p>L'avvio di un'azienda ristorativa</p> <p>Le tecniche di base di sala</p> <p>La preparazione della sala</p> <p>Il servizio di sala</p> <p>La cucina di sala</p>
MAGGIO	<p>I cocktail internazionali</p> <p>Tecniche di preparazione</p> <p>Tecniche di miscelazione</p> <p>Mise en place del banco bar e del piano di lavoro</p> <p>Metodi di servizio in uso al bar</p>

Altro:

periodo/durata	titolo

Data  
10/06/2022

Il docente  
Carla Scarcella



