



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.ipsiaferrari.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Programmazione definitiva

INSEGNANTE: <i>Di Flora Francesco</i>	
MATERIA DI INSEGNAMENTO: Sala e vendita	
ANNO SCOLASTICO: 2024 - 2025	CLASSE: 3 Bbes
TESTO IN ADOZIONE: <i>ACCADEMIA di SALA e VENDITA 2.0</i> 2°biennio EDITORE: SIMONE per la scuola	
ALTRI STRUMENTI UTILIZZATI: <i>fotocopie, ricerche su internet, presentazioni in PPT</i>	

Attività svolta

➤	Conoscenza della classe e presentazione del programma di terza
➤	Test d'ingresso
➤	Ripetizione e consolidamento degli argomenti dell'anno precedente: Brigata di sala e di Bar, stili di servizio, le 5 regole dello sbarazzo, differenza fra cliente, commensale e coperto.
➤	Ripetizione e consolidamento degli argomenti dell'anno precedente: le regole basilari per effettuare una corretta mise en place del coperto, consegna dispensa.
➤	Ripetizione e consolidamento degli argomenti dell'anno precedente: Le tipologie dei pasti, differenza fra menu e carta delle vivande, i 5 tipi di mise en place.
➤	Ripetizione e consolidamento degli argomenti dell'anno precedente: La comanda
➤	Mise en place del coperto per portate speciali (Cocktail di scampi - Frutti di mare saltati - Lumache con guscio - Consommé - Primi piatti gratinati - Zuppa di pesce - Seppie, calamari e totani - Astice o aragosta servita con il carapace). Consegna dispensa sull'argomento trattato
➤	Ripetizione e consolidamento degli argomenti dell'anno precedente: cos'è un bar e le tipologie di bar
➤	In laboratorio di sala per controllo e pulizia della piccola attrezzatura
➤	Ripetizione degli argomenti trattati in precedenza
➤	Ripetizione e consolidamento degli argomenti dell'anno precedente: La presa della comanda
➤	le fasi del servizio in sala: Ripetizione e consolidamento degli argomenti dell'anno precedente:
➤	In laboratorio di sala: allestimento della sala. Ripasso stesura tovaglia e coprimalta. Come stendere una tovaglia per un buffet.
➤	Ripetizione argomenti trattati in precedenza
➤	Ripetizione argomenti trattati in precedenza.

➤	In Sala: simulazione sbarazzo e rimpiazzo.
➤	Ripetizione su come portare i piatti in sala. Uso della clip.
➤	In laboratorio di Bar: preparazione e servizio del cappuccino e latte macchiato. Come montare il latte
➤	Spiegazione tecnica sul caffè e il cappuccino.
➤	Spiegazione sul concetto di Professionalità.
➤	Il servizio ai piani: le figure professionali coinvolte (mansioni e responsabilità) le attrezzature, l'office ai piani, il sistema di ordinazioni (il door menu), la mise en place, il servizio e lo sbarazzo in camera.
➤	Visione di video sugli strumenti del Barman: bar mat e service mat, bar spoon, stirrer, muddler(pestello). Secchiello per il ghiaccio a doppio fondo, taglieri in teflon, coltelli dabar (economy ecc)
➤	Visione di video sugli strumenti del Barman: la famiglia degli shaker, cobbler (continental shaker o shaker europeo). Parisienne, Boston Shaker(con half tin), strainer e julep.
➤	Le attrezzature della mixology: apri bottiglia e cavatappi professionale, jigger, o misurini, il mixing glass e il gallone. stirrer. Inoltre: - metal pour e plastic pour - pipette - pelapatate - rigalimoni - stopper - squeezer (per premix) - lime squeezer.
➤	Le attrezzature della mixology: stirrer - metal pour- pipette- pelapatate- rigalimoni-stopper- squeezer- lime squeezer
➤	Le attrezzature della mixology: .Imbuto, rimmer, bar organizer, store&pour bottle, sifone per la soda, macinapepe o grinder, caraffe graduate , exactor pour o perfect pour e condiment holder.
➤	In Bar: preparazione e servizio del caffè shakerato classico, aromatizzato (arancia e vaniglia), rinforzato (Rum, Cognac, kaluah, amaretto di Saronno, Baileys). Spiegazione pratica sulla tecnica shake and strain con uso del cobbler. Preparazione del cocktail "Espresso Martini"
➤	La classificazione delle bevande
➤	Servizio alla lampada. Preparazione e servizio delle "Farfalle al salmone flambé"
➤	Servizio in sala di un menu completo.
➤	Spiegazione sulla classificazione dei distillati
➤	La Birra (1° parte)
➤	Bar. Preparazione e servizio degli Sparkling e degli Spritz : Mimosa-Bellini-Rossini-KirRoyal-Champagne cocktails - Aperol spritz - Campari spritz
➤	Il ciclo produttivo della birra (visione di un video)
➤	Mixology: laboratorio di bar. sSpiegazione sulla tecnica "shake and strain". Preparazione e servizio dei seguenti cocktails : Alexander, Grasshopper, Bacardi e Daiquiri.
➤	Ripetizione argomenti trattati in precedenza
➤	In laboratorio di Bar: tecnica free pouring, conteggio a oz e uso dello jigger. Ripasso sull'uso dello shaker boston, il cobbler e mixing glass.
➤	La birra. In forma completa (classificazione, tipologie, bicchieri utilizzati, tipologie di spillatura e abbinamento)
➤	In Bar. Lezione sulla special chocolate: speziata, rinforzata e aromatizzata. Preparazione e servizio e abbinamento delle seguenti cioccolate: alla cannella, al peperosa, al curry, al peperoncino, allo zenzero, all'arancia, alla vaniglia, al Rum, al Brandy e all'Amaretto Di Saronno.
➤	I bicchieri da bar: cosa sono e come si classificano. La famiglia dei tumbler e il loro utilizzo
➤	La cucina di sala. Preparazione e servizio del "Filetto al pepe verde"
➤	Servizio in sala. Servizio alla Russa e alla Francese indiretto
➤	Mixology, Spiegazione tecnica sulla tecnica "stir & strain" . Preparazione e servizio dei seguenti cocktails: Manhattan, Manhattan dry, Manhattan perfect o medium, Martini dry, Martini sweet, Perfect Martini, Dirty Martini e Martini Vodka.
➤	In sala: servizio su menu preparato dalla cucina. Servizio all'italiana e servizio alla russa con taglio della torta in sala
➤	La distillazione: storia, significato della parola, tipologia, differenza fra i due metodi.
➤	La distillazione (forma completa)
➤	Ripetizione sulla distillazione
➤	In laboratorio di Bar. Servizio caffetteria: Special coffee. Preparazione e servizio delle seguenti preparazioni "Marocchino, moccaccino (varianti) Nutellino, Espresso, il caffè del Nonno e crema al caffè". Servizio del caffè del nonno e le sue varianti (cioccolato, caramello, pistacchio e nocciola, con panna aromatizzata all'arancio)
➤	Servizio con cucina: servizio all'italiana, all'inglese e taglio del dolce alla russa).

➤	Presentazione video sul Cognac, Armagnac, Brandy e la Grappa.
➤	Visione di video sul Whisky e Whiskey
➤	Assemblea
➤	Visione di video sul Rum e la Cachaça. Studiare il distillato spiegato.
➤	Visione di video sul GIN.
➤	Allestimento sala per cena Rotary club
➤	In sala, servizio alla lampada. Preparazione e servizio di "Gamberoni Baltimora flambè" con abbinamento e servizio del vino. (Falanghina del Sannio)
➤	Ripetizione argomenti precedenti. Controllo quaderni
➤	Mixology: Cocktails. Spiegazione sulla tecnica - Muddle- i pestati. Preparazione e servizio dei seguenti cocktails: Mojito originale e pestato - Virgin Mojito, Caipirinha-Caipiroska- Caipirissima.
➤	Servizio in sala: servizio all'italiana. Mise en place della sala e servizio dell'acqua a tavola.
➤	Il Mezcal e il Tequila: visione di video didattici che spiegano la differenza fra i due distillati, la storia, la produzione, l'utilizzo di materie prime, le tipologie, la classificazione il servizio e l'impiego nei cocktails più famosi.
➤	Caffetteria. Special coffee. Spiegazione tecnico pratica sul cappuccino e le sue varianti: Wet Cappuccino - Dry cappuccino - Flat White - Cappuccino chiaro - Cappuccino scuro -Macchiato e caffè macchiato
➤	Spiegazione completa su tutti i bicchieri apodi. 13/03/2024: Compito in classe. In laboratorio di sala. Servizio alla lampada. Preparazione e servizio della seguente ricetta : Filetti di sogliola alla provenzale flambè con servizio e abbinamento di un vino Fiano del Sannio DOC
➤	Mixology: Cocktails con tecnica "Blend". Preparazione e servizio dei seguenti cocktails: Daiquiri Frozen, Banana Frozen Daiquiri, Strawberry Frozen Daiquiri, Pina Colada
➤	Mixology. Esercitazione sulla mescita con tecnica americana. Uso del metal pour e conteggio a Oz.
➤	Spiegazione sui bicchieri a calice da Bar
➤	Sala: servizio alla lampada. Preparazione e servizio della seguente ricetta: Pesche aciocolato flambè
➤	Presentazione in PPT sui liquori e le creme (differenza, ingredienti, classificazione, tipologie, ecc.)
➤	Ripetizione sui liquori.
➤	Spiegazione su Vermouth. Storia, tipologie, materia prima, provenienza e servizio.
➤	Preparazione e servizio delle colazioni. International breakfast: la colazione Internazionale. Assegnazione ruoli, preparazione buffet. Set up Bar per la caffetteria. Preparazioni alla lampada: eggs e bacon, pancake con sciroppi.
➤	Gli aperitivi: spiegazione teorica sul significato della parola aperitivo, sulla storia e la sua evoluzione. La classificazione e il servizio.
➤	La cucina di Sala – Macedonia flambè con gelato e taglio frutta davanti al cliente. Servizio e allestimento buffet
➤	Spiegazione tecnico pratica sulla filettatura di una Orata, davanti al cliente. Preparazione e servizio del pinzimonio. Preparazione e servizio delle salse: Citronette, vinaigrette classica e vinaigrette alla francese Preparazione e servizio delle insalate: verde, mista e composta
➤	Attività di Laboratorio inerente al modulo di orientamento formativo "Scopro il mondo del lavoro": attività progettata per introdurre gli studenti al mondo lavorativo, con particolare attenzione alle competenze richieste nel settore della ristorazione. Argomenti trattati: realizzazione menu completo e organizzazione del lavoro in sala bar, la gestione del tempo, l'importanza della presentazione dei piatti e del servizio al cliente, la sicurezza alimentare e le competenze interpersonali necessari

UDA 1

Denominazione	<i>“Alcool, più sai meno rischi”</i> Classe 3° sez. Cs IPSEOA
Compito - prodotto	<ul style="list-style-type: none">- Elaborazione di un PPT e di un poster pubblicitario da rivolgere a ragazzi/e di pari età per la promozione di stili di vita sani, in particolare riferimento all’abuso di alcol.

UDA 2

Denominazione	<i>“International Breakfast...una colazione a 5 stelle”</i> Classe 3° sez. Bs IPSEOA
Compito - prodotto	<ul style="list-style-type: none">- Elaborazione di un PPT descrivendo il servizio della colazione internazionale in un albergo a 5 stelle- Creare un poster pubblicitario da rivolgere a bambini, ragazzi, adulti e sportivi per la promozione di una colazione incentrata su stili di vita sani.

UDA 3

Denominazione	<i>“LA BIRRA...una storia millenaria”</i> Classe 3° sez. Bs IPSEOA
Compito - prodotto	<ul style="list-style-type: none">- Elaborazione di un PPT descrivendo le fasi produttive della birra e i locali maggiormente interessati alla loro vendita (Pub e Birrerie)- Creare un cartellone con testo, immagini, didascalie e linea storica temporale che descriva la nascita della birra sino ai giorni nostri

UDA di PCTO

Denominazione	<i>“Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP”</i> Classe 3° sez. Bs IPSEOA
Compito - prodotto	<ul style="list-style-type: none">- Cartellone da esporre- Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base)

Battipaglia, li 6/6/2025

Firma

Di Flora Francesco