



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. SARIO2901V

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.iisferraribattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Programma Svolto

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Classe II sez. B

A.S. 2024/2025

Docente: Carmen D'Ambrosio

Percorsi: Sala – Bar - Enologia

n.	Modulo	Unità didattica	Obiettivo	Argomento Svolto	Argomento da completare
1	Percorso "A": il personale di sala e il ristorante	U.D. n.3 Igiene, sicurezza e pronto soccorso	Conoscere i principali aspetti igienici, di sicurezza sul lavoro e i primi interventi di soccorso	Svolto	
2	Percorso "B": le attrezzature di sala e la mise en place	Approfondimento	Conoscere le dotazioni, le attrezzature fondamentali usate in una sala ristorante.	Svolto	
		U.D.n 2: uso delle attrezzature	Acquisire le abilità necessarie finalizzate all'uso delle attrezzature necessarie per intraprendere la professione di operatore di sala - bar.	Svolto	
		U.D.n 3: la mise en place	Apprendere le competenze tecnico-pratiche sulla mise en place, apparecchiatura dei tavoli e le decorazioni di un tavolo e di una sala ristorante		
3	Percorso "C": il Barman e il mondo del bar	Approfondimento	Conoscere gli elementi caratterizzanti del barman e del personale di bar.	Svolto	
		U.D.n 2: le attrezzature del Barman	Conoscere le diverse tipologie di bar. Conoscere le aree del bar. Individuare e distinguere le diverse attrezzature in uso al bar. Riconoscere i bicchieri e abbinarli alle giuste bevande.		

n.	Modulo	Unità didattica	Obiettivo	Argomento Svolto	Argomento da completare
4	Percorso “D: la caffetteria	Approfondimento U.D.n 2: cinque regole per un caffè d’arte	Conoscere il processo di produzione del caffè dal seme al confezionamento. Conoscere le diverse tipologie di caffè. Saper utilizzare le attrezzature per la preparazione di bevande calde. Svolgere correttamente il servizio dell’espresso e dei suoi derivati. Conoscere le altre bevande calde e il loro servizio	Svolto	
5	Percorso “E”: il servizio “Seconda fase”	U.D.n 1: l’accoglienza, l’ordinazione e la sistemazione a tavola del cliente. Approfondimento	Conoscere le tecniche di prenotazione e accoglienza del cliente, utilizzando sia i normali sistemi di ordinazione sia i più innovativi sistemi informatici. Acquisire le abilità necessarie finalizzate alla redazione sistematica dei relativi menu. Apprendere le competenze tecniche pratiche sugli stili di servizio e di sbarazzo affinché si possano soddisfare appieno tutte le esigenze del cliente presente in una struttura ricettiva.	Svolto	
		U.D.n 2: gli stili di servizio		Svolto	
6	Percorso “F”: le bevande e il meglio di questa disciplina	Approfondimento U.D.n 1: le bevande, gli aperitivi e le bevande miscelate	Conoscere l’importanza delle bevande al bar e la loro classificazione Conoscere gli aspetti basilari sugli aperitivi e il loro servizio nonché le bevande miscelate	Svolto	Da approfondire
		U.D.n 2: nozioni base sul vino, sul servizio e sugli abbinamenti	Apprendere i concetti principali sul vino, sul suo servizio e sugli abbinamenti Avere una panoramica completa delle conoscenze teoriche e pratiche che si apprenderanno nei successivi anni scolastici	Svolto	Da approfondire
		U.D. n. 3: il meglio di questa disciplina		Svolto	

Battipaglia, 06/06/2025

Prof.ssa Carmen D’Ambrosio