



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.iisferrari Battipaglia.it](http://www.iisferrari Battipaglia.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it)

### Programma Svolto

#### ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Classe II sez. A

A.S. 2024/2025

Docente: Francesco Giuliano

#### Percorsi: Sala – Bar - Enologia

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

|   |   |  |  |               |                 |
|---|---|--|--|---------------|-----------------|
| 4 | <b>Percorso “D”:</b> <u>la caffetteria</u>                              | Approfondimento<br><br>U.D.n 2: cinque regole per un caffè d’arte                                    | Conoscere il processo di produzione del caffè dal seme al confezionamento.<br>Conoscere le diverse tipologie di caffè.<br>Saper utilizzare le attrezzature per la preparazione di bevande calde.<br>Svolgere correttamente il servizio dell’espresso e dei suoi derivati.<br>Conoscere le altre bevande calde e il loro servizio   | <b>Svolto</b> |                 |
| 5 | <b>Percorso “E”:</b> <u>il servizio “Seconda fase”</u>                  | U.D.n 1: l’accoglienza, l’ordinazione e la sistemazione a tavola del cliente.<br><br>Approfondimento | Conoscere le tecniche di prenotazione e accoglienza del cliente, utilizzando sia i normali sistemi di ordinazione sia i più innovativi sistemi informatici.<br>Acquisire le abilità necessarie finalizzate alla redazione sistematica dei relativi menu.<br>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. | <b>Svolto</b> |                 |
|   |   | U.D.n 2: gli stili di servizio   |  | <b>Svolto</b> |                 |
| 6 | <b>Percorso “F”:</b> <u>le bevande e il meglio di questa disciplina</u> | Approfondimento<br>U.D.n 1: le bevande, gli aperitivi e le bevande miscelate                         | Conoscere l’importanza delle bevande al bar e la loro classificazione<br>Conoscere gli aspetti basilari sugli aperitivi e il loro servizio nonché le bevande miscelate   | <b>Svolto</b> | 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  | <b>Svolto</b> | Da approfondire |
|   |   | U.D. n. 3: il meglio di questa disciplina  | Avere una panoramica completa delle conoscenze teoriche e pratiche che si apprenderanno nei successivi anni scolastici   | <b>Svolto</b> |                 |

Battipaglia, 06/06/2025

Prof. Francesco Giuliano