



## 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](http://www.iisferraribattipaglia.it) -post.cert. [S AIS029007@pec.istruzione.it](mailto:S AIS029007@pec.istruzione.it) – C.U.U. UFR6ED

### Programma Svolto

#### ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Classe I 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  | <b><u>Percorso "A": il personale di sala e il ristorante</u></b>       | U.D. n.1 La brigata di sala, la divisa i complementi della divisa<br>U.D. n.3 Igiene, sicurezza e pronto soccorso | Conoscere i principali aspetti igienici, di sicurezza sul lavoro e i primi interventi di soccorso. La deontologia della professione  | <b>Svolto</b>    |                         |
| 2  | <b><u>Percorso "B": le attrezzature di sala e la mise en place</u></b> | U.D.n 2: uso delle attrezzature<br><br>U.D.n 3: la mise en place  | Conoscere le dotazioni, le attrezzature fondamentali usate in una sala ristorante.<br>Acquisire le abilità necessarie finalizzate all'uso delle attrezzature necessarie per intraprendere la professione di operatore di sala - bar.<br>Apprendere le competenze tecnico-pratiche sulla mise en place, apparecchiatura dei tavoli e le decorazioni di un tavolo e di una sala ristorante | <b>Svolto</b>    |                         |
|    |  |   |  | <b>Svolto</b>    |                         |
| 3  | <b><u>Percorso "C": il Barman e il mondo del bar</u></b>               | 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.  | <b>Svolto</b>    |                         |
| n. | Modulo   | Unità didattica   | Obiettivo  | Argomento Svolto | Argomento da completare |

|   |   |   |  |               |                 |
|---|---|---|--|---------------|-----------------|
| 4 | <b>Percorso “D”:</b> <u>la caffetteria</u>                              | 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. | 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.   | <b>Svolto</b> |                 |
|   |   | U.D.n 2: gli stili di servizio  | 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> |                 |
| 6 | <b>Percorso “F”:</b> <u>le bevande e il meglio di questa disciplina</u> | 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<br>Avere una panoramica completa delle conoscenze teoriche e pratiche che si apprenderanno nei successivi anni scolastici  | <b>Svolto</b> | Da approfondire |
|   |   | U.D. n. 3: il meglio di questa disciplina                                     |  |               | Da svolgere     |

Battipaglia, 06/06/2025

Prof.ssa Carmen D’Ambrosio