

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](about:blank) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](about:blank)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***PROGRAMMA***  ***LABORATORIO Sala e Vendita***  ***CLASSE 3° S ipseoa - SERALE***  ***ANNO SCOLASTICO 2022/23***  ***DOCENTE: Giordano Salvatore***  ***Libro di testo: Tecnologia e pratica di sala***  *Edizione Calderini* | | |
|  | |  |
| 1. **Il mondo dell’enogastronomia, la sala e la vendita:**  * Le aziende e le figure professionali dell’enogastronomia * Il personale di sala e vendita * La sala ristorante | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità/Capacità** |
| * Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica. * Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio/economico (Asse storico-sociale) * Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica * Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza | * Le principali tipologie di aziende enogastronomiche * Le principali figure professionali che operano nel settore enogastronomiche * Le caratteristiche della professione e le attitudini necessarie * L’organizzazione del lavoro, i ruoli e la gerarchia della brigata di sala * La composizione della divisa di sala * Deontologia professionale * Le norme di comportamento nelle relazioni sociali * I criteri generali di progettazione di una sala * La suddivisione della sala in ranghi e sezioni * L’arredamento della sala * Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature | * Riconoscere le principali tipologie di aziende enogastronomiche * Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico * Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione * Relazionarsi positivamente nei confronti dei colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo * Essere consapevole dell’importanza di un corretto comportamento * Indossare la divisa completa e in ordine * Distinguere le aree di lavoro della sala * Identificare attrezzature e utensili di uso comune * Scegliere gli utensili in base all’uso |
|  | | |
| 1. **La tecnica di sala:**  * La preparazione della sala * Il servizio di sala * Operare davanti al cliente | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità/Capacità** |
| * Utilizzare tecniche di lavorazione e svolgere attività operative di base | * Il laboratorio di sala: attrezzature e manutenzione * Pulizia degli ambienti, dell’arredo e dei complementi di sala * Tecniche di base: la mise en place della sala e del coperto * Gli stili di servizio * Le tecniche di base di sala inerenti all’apparecchiatura, il trasporto delle vivande, l’uso della clip e lo sbarazzo * Il servizio della frutta | * Provvedere alla corretta operazione di pulizia e funzionamento ordinario delle attrezzature * Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia del laboratorio * Eseguire le principali tecniche di base nella predisposizione della sala * Eseguire le principali tecniche di base nel servizio dei prodotti enogastronomici |
|  | | |
| 1. **Bar & beverage:**  * Il servizio di bar * La caffetteria * Le bevande analcoliche | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità/Capacità** |
| * Utilizzare tecniche di lavorazione e svolgere attività operative relative alla proposta dei prodotti di caffetteria | * L’organizzazione di base del lavoro di bar * Il laboratorio del bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili * La produzione del caffè * Il caffè espresso e alcune preparazioni a base di caffè * Il cacao e la cioccolata * Il tè e le tisane * La classificazione e il servizio delle bevande industriali * I tipi di acque minerali e il servizio | * Identificare attrezzature e utensili di uso comune * Provvedere alle operazioni di pulizia delle attrezzature di caffetteria * Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia dei laboratori * Eseguire le principali tecniche di caffetteria |
|  | | |
| 1. **La tecnica di sala:**  * la prima colazione * operare davanti al cliente * la cucina di sala | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità/Capacità** |
| * Utilizzare tecniche di lavorazione e svolgere attività operative e gestionali in relazione all’organizzazione e vendita dei prodotti enogastronomici | * La prima colazione * Il servizio ai piani * Le basi della cucina di sala   La preparazione di alcune ricette | * Utilizzare le principali tecniche di base nei servizi speciali   Interagire con il cliente nell’esecuzione delle tecniche di base |
|  | | |
| 1. **Bar & beverage:**  * Le basi della mixology * Le basi di enologia * I vini speciali * La spumantizzazione | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità/Capacità** |
| * Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico   Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enologici | * Nozioni di base sulle tecniche di miscelazione * La preparazione di alcuni cocktail analcolici * Nozioni di base sulla vite * Nozioni di base sulla produzione del vino, degli spumanti, dei vini aromatizzati e dei vini liquorosi. * La classificazione dei vini * Il ruolo del sommelier * La successione dei vini a tavola   Il servizio del vino | * Distinguere i marchi di qualità del vino in base alla normativa * Leggere e interpretare l’etichetta del vino * Presentare il vino al cliente   Effettuare il servizio del vino |
|  | | |
|  | | |
| 1. **La vendita dei servizi:**  * il menu * la presa della comanda (vendita e la promozione dei prodotti) | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità/Capacità** |
| Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzate la qualità del servizio | * I pasti della giornata * I principali tipi di menu * La successione delle portate nel menu * Termini tecnici del menu * L’evoluzione del concetto di “servizio” * Interazione con il cliente * La prenotazione * L’accoglienza * La presa della comanda * Il servizio * La presentazione del conto * Il commiato * Cenni sulla gestione dei reclami * Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi | * Essere consapevole dell’importanza del menu come strumento di vendita * Distinguere il menu dalla carta * Sviluppare una cultura della qualità del servizio e delle esigenze del cliente * Comprendere i principali meccanismi della comunicazione   Usare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti |
|  | | |

**Attività tecnico-pratiche in laboratorio**

* Le operazioni di caffetteria classica e speciale
* Le diverse tipologie di mise en place in relazione ai diversi tipi di menu
* L’accoglienza del cliente e la presa della comanda
* Il servizio del vino e la stappatura della bottiglia
* Il servizio (alla gueridon e all’inglese) e lo sbarazzo del tavolo
* L’uso dello shaker e del mixing glass; il servizio degli aperitivi
* Il servizio della prima colazione
* La cucina di sala: preparazione di un piatto alla lampada

Didattica a Distanza nei casi in cui è stata richiesta o si è resa necessaria

* Modalità asincrona *(trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell’insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall’insegnante)*
* Registro elettronico Argo Scuola Next
* Registro elettronico Argo Did Up
* Videolezioni o Audio-lezioni
* Gruppo WhatsApp di classe
* Piattaforma Google Classroom
* Piattaforme collegate con i libri di testo;
* Restituzione elaborati corretti

COMPETENZE CHIAVE PER L’APPRENDIMENTO PERMANENTE

• Competenza alfabetica funzionale

• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

• Competenza in materia di cittadinanza

• Competenza imprenditoriale

• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

“Raccomandazione del Consiglio dell’Unione Europea del 22/05/2018”

Data 24/11/2022

Il docente

Prof. Giordano Salvatore