



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE PROFESSIONALE
ANNESSO AL CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"**

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO – I.P.
SERVIZI.COMM.

Programma svolto per competenze

INSEGNAMENTO DI:
LABORATORIO DEI SERVIZI ALBERGHIERI - SETTORE SALA-BAR

Classe: 2^a F

Anno 2016/2017

Ripetizione degli argomenti trattati nel primo anno	▪ Sicurezza sul lavoro; lavorare in modo igienicamente corretto; HACCP; breve storia della ristorazione; personale di sala; le figure principali; le attrezzature di sala; i reparti; i momenti del servizio; stesura di tovaglia e coprimalta; uso del tovagliolo di servizio; uso delle clips; come si portano i piatti, vassoi, e bicchieri; Pulizia e manutenzione di attrezzature e zone di lavoro.
--	--

Mod. 1: Allestire e proporre il Menù

Unità didattiche	▪ Origine e storia del Menù ▪ La composizione del menù di oggi ▪ Menù fissi e Menù a scelta ▪ La Comanda e i Buoni di servizio ▪ La sequenza della Comanda in cucina
-------------------------	--

Mod. 2: La miche en place

Unità didattiche	▪ Capacità di comprendere un messaggio orale, scritto e grafico ▪ Capacità di esporre un contenuto ▪ Conoscere e saper espletare con competenza le varie modalità di servizio
-------------------------	---

Mod. 3: Il Caffé

Unità didattiche	▪ Il caffè: la coltivazione e la raccolta ▪ Il Chicco di caffè: Arabica e robusta ▪ I vari modi di preparare il caffè ▪ Macchina espresso: vari tipi, funzionamento, manutenzione e pulizia ▪ Il caffè espresso: la regola delle cinque M. ▪ I derivati degli espressi
-------------------------	--

Mod. 4: La frutta

Unità didattiche	• I diversi tipi di frutta • Il trancio e il servizio della frutta • Esercitazione pratica e dimostrativa da parte del Docente in laboratorio
-------------------------	---

Mod. 5: Il servizio dei Vini

Unità didattiche	▪ Il Sommelier ▪ Il servizio, le attrezzature. ▪ L'utilizzo del Tastewein
-------------------------	---

Mod. 6: La piccola colazione

Unità didattiche	▪ Le principali tipologie della prima colazione ▪ Colazione Continentale, Angolosassone ▪ La prima colazione ai piani ▪ La sequenza del servizio
-------------------------	--

Mod. 7: Le insalate

Unità didattiche	▪ Semplice, miste e composte ▪ Il servizio ▪ La mise en place dei tavoli per il servizio delle insalate
-------------------------	---

Mod. 8: Il Bar

Unità didattiche	▪ La suddivisione dei Cocktails ▪ Gli Aperitivi: Spumanti, Champagne, Anici, Vermouth e il loro servizio ▪ Gli Amari: Amari aperitivi, intermedi, digestivi ▪ Amaretto di Saronno e l'Anisette e il loro servizio ▪ Esercitazione pratica e dimostrativa da parte del Docente in laboratorio
-------------------------	--

Mod. 9: I Cocktails e Long Drinks

Unità didattiche	▪ Garibaldi, Americano, Bellini, Mimosa, Cocktail Champagne, Gin and it, Rossini, Tintoretto, Negroni ▪ Parson special, Pink Lady, Aperol spritz ▪ Preparazione Tartine miste e Canapè assortite ▪ Esercitazione pratica e dimostrativa da parte del Docente in laboratorio
-------------------------	---

Lucera, 08/06/2017

Alunni

Petrucci Gisella

Ottaviano Ennio

Coscio Deborah