



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620199 – Fax 0967521620

codice istituto: CZRH04000Q – corso serale CZRH040505 - C.F. 84000690796 -

www.ipssarsoverato.it – dirigente@ipssarsoverato.it - czrh04000q@istruzione.it - czrh04000q@pec.istruzione.it

PROGRAMMA SVOLTO - ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE 2[^] Sez. A

Prof. **Umberto Gambino**

Docente di **SALA E VENDITA**

UNITA' FORMATIVA n. SEZIONE A - Il professionista e la persona

Professione - Sicurezza - Igiene e salute - comportamento e galateo

- Conoscere le figure professionali di ristorante e bar
- Norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro
- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente
- Il valore dell'educazione nella società
- Comportamento e galateo
- Rapporti con i clienti e i colleghi di lavoro

UNITA' FORMATIVA n. SEZIONE B - Professione cameriere

La ristorazione e lo staff di sala - aree e attrezzature di lavoro - abilità manuali di base - mise en place

- Le forme di ristorazione
- Aree operative presenti in ristorante
- Tecniche di pulizia e manutenzione
- I momenti operativi nella ristorazione
- Tipologie e caratteristiche delle fasi lavorative: momenti di servizio, menu di servizio, sequenze di servizio delle pietanze, le fasi operative, le fasi di servizio

Mise en place particolari (9.3/9.6) - Stili di servizio - Il servizio del vino

- La mise en place di posate, piatti e bicchieri in relazione alla tipologia di piatto o di bevanda da servire
- I diversi tipi di mise en place
- Mise en place del tavolo buffet e della panadora
- Gli stili di servizio in uso nella ristorazione
- Gli stili di servizio nei dettagli per migliorarne l'esecuzione e la scelta appropriata per ogni servizio
- Elaborazione di piatti dinanzi al cliente (cucina di sala)
- Regole di servizio e principali attrezzature nel servizio delle bevande
- Come si apre una bottiglia di vino e di spumante
- Tecniche di servizio del vino

UNITA' FORMATIVA n. SEZIONE C - Professione barista

Introduzione al lavoro di bar - Caffè ed espresso e specialità di caffetteria - Montare il latte - Cacao e cioccolato calda -

- Il mondo del bar e le varie tipologie
- Il personale di bar
- Attrezzature e tecniche operative di base
- Come adoperare le attrezzature
- Informazioni tecniche e concetti sulla lavorazione del caffè

Programmazione individuale **primo biennio** - anno scolastico 2015/2016

- Funzionamento, pulizia e manutenzione della macchina espresso e attrezzature connesse
- Come adoperare le attrezzature
- Gli strumenti e la manutenzione delle attrezzature
- Le tecniche di montaggio e miscela del latte per il cappuccino

Nozioni base di servizio e bevande - Il servizio delle bevande - Bevande montate e succhi di frutta - Elaborazione di bevande miscelate di semplice esecuzione

- Nozioni di base per il servizio delle bevande
- Utilizzo ed esecuzione di guarnizioni per i drinks
- Bevande dissetanti, aperitive e digestive
- Concetti teorici di base e nozioni di servizio
- Corretto utilizzo dei macchinari per realizzare bevande di vario genere
- Le giuste tecniche per preparare bevande montate
- Tecniche e accorgimenti per la preparazione di succhi freschi
- Corretto utilizzo degli strumenti per realizzare bevande di vario genere
- Le giuste dosi e tecniche per preparare bevande miscelate
- Tecniche e accorgimenti per la preparazione di drink miscelati

Gli alunni

L'insegnante
