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 2024/2025

CLASSE 2^ Sez. D 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
- I momenti operativi nella ristorazione
- Tipologie e caratteristiche delle fasi lavorative: momenti di servizio, menu di servizio, sequenze di servizio dele 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 migliorane l'esecuzione e la scelta appropriata per ogni servizio
- Elaborazione di piatti dinanzi al cliente (cucina di sala)
- Il servizio delle insalate semplici e composte . le salse Vinaigrette e Citronette
- Regole di servizio e principali attrezzature nel servizio delle bevande
- Come si apre una bottiglia di vino
- 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 cioccolata 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
- 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 mescita 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
- 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 (Frappè e Frullati)
- ED.CIVICA :I prodotti tipici del territorio della prima colazione

Gli alunni L'insegnante

_____ **Umberto Gambino**

_____

_____