

# ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

## “A. FARNESE”

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'  
ALBERGHIERA

PERCORSO: SALA E VENDITA

### PROGRAMMAZIONE ANNUALE

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

B021 Sala/Bar e Vendita

CLASSE: TERZA

SEZIONE: A

DOCENTE: Prof. Riccardo Minciotti

Testo: Tecniche di Sala-bar e Vendita- secondo biennio - Edizione PLAN – ALMA

---

## SALA

---

BLOCCO TEMATICO	CONTENUTI	COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE	METODO E VALUTAZIONE
<b>UDA 1 Ripetizioni e biennio di sala</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Il mondo della ristorazione</i></li><li>- <i>Il ristorante</i></li><li>- <i>L'igiene e la sicurezza nell'ambiente di lavoro</i></li><li>- <i>La professione dell'operatore di sala</i></li><li>- <i>Il settore del beverage</i></li><li>- <i>Le fasi del servizio e gli stili di servizio</i></li><li>- <i>Elementi di enologia</i></li><li>- <i>La prima colazione</i></li><li>- <i>Il servizio ai piani</i></li></ul>	<i>Essere capaci di svolgere i servizi base nel mondo della ristorazione</i>	Dimostrare di aver acquisito conoscenze tecnico-pratiche su strutture, mobilio, attrezzature, personale, sicurezza e igiene. Mise en place, tecniche di servizio, stili di servizio. Il rapporto con il cliente	Conoscere gli aspetti tecnico pratici e teorici riguardanti i diversi argomenti studiati nel corso del primo biennio.	Esercitazioni in laboratorio, lezioni frontali, lavoro di gruppo, verifiche orali e pratiche a fine modulo.

<p><b>UDA2</b> <b>La carta come strumento di vendita</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Presentazione</u></li> <li>- <u>Aspetti tecnici</u></li> <li>- <u>Aspetti gestionali</u></li> <li>- <u>Indicazioni strategiche</u></li> <li>- <i>La carta delle vivande</i></li> <li>- <i>Il menu</i></li> </ul>	<p>Predisporre menu' coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p>Ottenere informazioni dettagliate e complete sulla realizzazione e sulla gestione delle carte di vendita, strumento essenziale per svolgere al meglio il proprio lavoro.</p>	<p>Conoscenza delle scelte alimentari e gastronomiche dell'azienda ristorativa. Conoscenza dei gusti e delle preferenze della clientela. Conoscenze delle qualità organolettiche dei cibi e delle bevande.</p>	<p>Esercitazioni in laboratori, lezioni frontali, lavori di gruppo, verifiche orali. Verifiche pratiche e scritte di fine modulo</p>
<p><b>UDA 3</b> <b>Tecniche di Trancio</b></p>	<p><i>-Principali indicazioni</i> <i>-taglio delle carni</i> <i>- filettatura di pesci</i> <i>- condimento delle insalate</i> <i>I formaggi e taglio dei formaggi</i> <i>- I dolci e taglio dei dolci</i></p>	<p>Essere capaci di sporzionare davanti al cliente qualsiasi pietanza, utilizzando la tecnica che più si addice a tale proposta culinaria</p>	<p>Sviluppo delle abilità manuali; acquisire competenze professionali per svolgere lavori dinnanzi al cliente</p>	<p>Conoscere e padroneggiare l'uso delle clips, conoscere bene il servizio al gueridon e a buffet, nozioni operative su servizio al tavolo dei clienti.</p>	<p>Esercitazioni in laboratorio, lezioni frontali, lavoro di gruppo, verifiche orali e pratiche a fine modulo.</p>
<p><b>UDA 4</b> <b>La Vite e il Vino</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>La vite</i></li> <li>- <i>La fermentazione alcolica</i></li> <li>- <i>Altre tecniche produttive</i></li> <li>- <i>Principali pratiche in cantina</i></li> <li>- <i>Spumante</i></li> <li>- <i>Champagne</i></li> <li>- <i>Conservazione dei vini</i></li> <li>- <i>Classificazioni dei vini</i></li> <li>- <i>Vino e salute</i></li> <li>- <i>Come leggere l'etichetta di un vino</i></li> </ul>	<p>Essere capaci di distinguere le diverse categorie di vigneti e di vini. Essere capaci di leggere una etichetta e capaci di classificare i diversi vini in base alle normative vigenti</p>	<p>Acquisire le nozioni di tecnica enologica di base, indispensabili per essere ottimi professionisti del settore.</p>	<p>Conoscenza di base delle nozioni di chimica legata all'alimentazione</p>	<p>Esercitazioni in laboratorio, lezioni frontali, lavoro di gruppo, verifiche orali e pratiche a fine modulo</p>
<p><b>UDA 5</b> <b>Servizio dei dessert</b></p>	<p>-Presentazione e servizio del formaggio - servizio dei dolci Servizio della frutta</p>	<p>Essere capaci di sporzionare davanti al cliente, qualsiasi pietanza utilizzando la tecnica che più si addice a tale proposta culinaria</p>	<p>Sviluppo notevole delle abilità manuali; acquisire competenze professionali per svolgere lavori davanti al cliente</p>	<p>Conoscere e padroneggiare l'uso delle clips, conoscere bene il servizio al gueridon e a buffet, nozioni operative sul servizio al</p>	<p>Esercitazioni in laboratorio, lezioni frontali, lavoro di gruppo, verifiche orali e pratiche a fine modulo</p>

				tavolo dei clienti	
<b>UDA 6 Servizi particolari</b>	-Presentazione e servizio di particolari tipi di alimenti. -Servizio dei frutti di mare freschi e crudi. -servizio del caviale -Servizio e taglio di un prosciutto Servizio e preparazione di una Tartare di Manzo	Essere capaci di eseguire correttamente ogni operazione di apertura, taglio e sporzionatura di prodotti particolari sempre davanti al cliente utilizzando le tecniche adeguate per ogni derrata alimentare.	Sviluppo notevole delle abilità manuali; acquisire competenze professionali per svolgere lavori davanti al cliente	Conoscere e padroneggiare l'uso delle clips, conoscere bene il servizio al gueridon e a buffet, nozioni operative sul servizio al tavolo dei clienti. Utilizzare anche attrezzatura diversa e specifica per ogni tipo di derrata alimentare.	Esercitazioni in laboratorio, lezioni frontali, lavoro di gruppo, verifiche orali e pratiche a fine modulo
<b>UDA 7 Cucina in sala</b>	-Cucina in sala -preparazione della mise en place e degli ingredienti sul gueridon -ricette semplici e tradizionali della gastronomia regionale	Essere capaci di preparare e gestire il servizio del Flambè.	Essere in grado di cucinare preparazioni culinarie davanti al cliente con professionalità e disinvoltura.	Conoscenza dell'organizzazione del lavoro, il suo sviluppo e i tempi di servizio nelle varie fasi. Le nozioni di cucina apprese nel biennio.	Esercitazioni in laboratorio, lezioni frontali, lavoro di gruppo, verifiche orali e pratiche a fine modulo

## BAR

BLOCCO TEMATICO	CONTENUTI	COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE	METODO E VALUTAZIONE
<b>UDA 08 Ripetizione biennio bar</b>	-Il mondo del Bar -L'igiene e la sicurezza nell'ambiente di lavoro. -L'operatore del bar -Il personale -Le proposte del Beverage al bar -Il servizio di caffetteria	Essere capaci di svolgere i servizi base nel mondo del bar	Dimostrare di aver acquisito conoscenze tecnico-pratiche su strutture, mobilio, attrezzature, personale, sicurezza e igiene. Mise en Place, tecniche di servizio. Il rapporto con il cliente.	Conoscere gli aspetti pratici e teorici riguardanti i diversi argomenti studiati nel corso del primo biennio.	Esercitazioni in laboratorio; controllo delle esercitazioni svolte in classe. Lezioni frontali, lavori in gruppo, verifiche orali e scritte e verifiche pratiche di fine modulo.

<p><b>UDA 09</b> <b>Distillazione, Acquaviti e liquori</b></p>	<p>-Distillazione e Acquaviti -Liquori e creme</p>	<p>Essere capaci di distinguere e di servire i diversi tipi di Distillati, Acquaviti o liquori. Conoscere le diverse tecniche di produzione</p>	<p>Conoscere in modo approfondito questi prodotti, alcuni di uso molto comune e le relative tecniche di produzione</p>	<p>E' necessario conoscere informazioni di base sulle nozioni del servizio delle bevande e il relativo uso delle attrezzature</p>	<p>Esercitazioni in laboratorio; controllo delle esercitazioni svolte in classe. Lezioni frontali, lavori in gruppo, verifiche orali e scritte e verifiche pratiche di fine modulo.</p>
<p><b>UDA 10</b> <b>Vini Aromatizzati e Vini Liquorosi</b></p>	<p>Caratteristiche generali -Il Vermouth -Il Marsala</p>	<p>Essere capaci di distinguere e di servire i diversi tipi di vini aromatizzati e liquorosi.</p>	<p>Conoscere questi prodotti, alcuni di uso comune e le relative tecniche di produzione</p>	<p>E' necessario conoscere e informazioni di base sulle nozioni del servizio delle bevande e il suo relativo uso delle attrezzature</p>	<p>Esercitazioni in laboratorio; controllo delle esercitazioni svolte in classe. Lezioni frontali, lavori in gruppo, verifiche orali e scritte e verifiche pratiche di fine modulo.</p>
<p><b>UDA 11</b> <b>I Cocktail Mondiali</b></p>	<p>Linea per i Cocktail -Come si preparano L'alcool consumo e dosi Ricette dei principali cocktail mondiali delle tre categorie: 1-unforgettable 2-Contemporary 3-New Era</p>	<p>Essere capace di preparare bevande miscelate fredde e calde</p>	<p>Apprendere le tecniche di miscelazione e saper realizzare cocktail Mondiali. Conoscere e realizzare i Cocktail.</p>	<p>Conoscere le caratteristiche dei principali superalcolici, alcolici e analcolici. Conoscere le attrezzature del Bar. Conoscere le categorie e le caratteristiche essenziali dei cocktail.</p>	<p>Esercitazioni in laboratorio; controllo delle esercitazioni svolte in classe. Lezioni frontali, lavori in gruppo, verifiche orali e scritte e verifiche pratiche di fine modulo.</p>
<p><b>UDA 12</b> <b>Guarnizioni e decorazioni</b></p>	<p>Presentazione Strumenti di lavoro Guarnizioni con frutta e verdura Guarnizione con bucce</p>	<p>Essere capace di decorare e guarnire qualsiasi bevanda</p>	<p>Apprendere e realizzare guarnizioni e decorazioni per il servizio delle bevande con frutta, verdura, gelatine, spezie, erbe e glasse.</p>	<p>Conoscere le caratteristiche organolettiche di frutta, verdura, spezie, erbe, gelatine e glasse.</p>	<p>Esercitazioni in laboratorio; controllo delle esercitazioni svolte in classe. Lezioni frontali, lavori in gruppo, verifiche orali e scritte e verifiche pratiche di fine modulo.</p>