

**ISTITUTO PROFESSIONALE PARITARIO PER I SERVIZI  
ENOGASTRONOMICI E  
OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"SANDRO PERTINI"  
Montoro (AV)**

**PROGRAMMA SVOLTO CLASSE 3° SEZ. A**

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA**

**ARTICOLAZIONE DEI CONTENUTI**

Lez.	Contenuti teorici	Contenuti pratici
<b>A</b>	Conoscenza della classe - scambio eventuali esperienze lavorative - motivazioni della scelta e percorso di studi al raggiungimento degli obiettivi	
<b>B</b>	Test d'ingresso sulle conoscenze e competenze maturate nel primo biennio - Processo di produzione del vino c/c grafico sul processo dalla raccolta alla commercializzazione	
<b>C</b>	Ripetizione lezioni 6-7-8-9 dal quaderno attività del secondo anno: Produzione del vino novello e dell'aceto balsamico	
<b>D</b>	Elementi di enologia: La classificazione italiana dei vini. Scelta del terreno e messa a dimora di un impianto di viticoltura. - Criterio di assegnazione della classificazione dei vini da parte della commissione regionale esaminatrice. Come ottenere la doc e docg e calcolo del limite produzione di vino. - alim: Valutazione calorica delle sostanze alcoliche	
<b>E</b>	modulo 3 LA TECNICA E LA PRATICA DI SALA - U1 Schede di riallineamento - scheda: 1 La preparazione della sala - scheda : 2 Il servizio di sala - scheda appunti Le fasi di lavoro nel ristorante	- Vestizione del tavolo - vari tipi di mise en place - simulazione dei diversi stili di servizio. Nomenclatura, uso pulizia e manutenzione delle attrezzature minute in uso IN SALA e in uso AL BAR
<b>F</b>	modulo 5 LA TECNICA E LA PRATICA DI BAR U1 - Scheda 1 L'organizzazione del bar e il servizio - Scheda 2 Il caffè - scheda appunti: l'organizzazione del lavoro al bar	Tecniche di allestimento del tavolo buffet - tecniche di apertura della bottiglia e mescita del vino (con bottiglie piene d'acqua) - simulazione di un servizio ristorante nei diversi stili di servizio
1.	modulo 1 U2 - L'AREA DI VENDITA: LA SALA RISTORANTE - 1 struttura ristorativa nel suo complesso - 2 La progettazione della sala ristorante - Conoscenza, uso e manutenzione macchine ginseng e orzo	Bevande calde di uso frequente: espresso, - marocchino mokaccino aromatizzato - tecniche di montatura del latte a caldo - cappuccino - cappuccino con panna. caffè d'orzo e caffè al ginseng.
2.	<b>verifica unità svolte dal 09/10 al 28/10</b>	Macedonia di frutta - Ordinazione, presentazione, apertura, degustazione e servizio del vino - esercitazione sulle tecniche di apertura della bottiglia e mescita del vino (con bottiglie piene d'acqua)
3.	<b>modulo 1 U2 - L'AREA DI VENDITA: LA SALA RISTORANTE</b> - 1 struttura ristorativa nel suo complesso - 2 La progettazione della sala ristorante - 3 La sanificazione degli ambienti - <b>verifica fine unità</b>	Cioccolata - Cioccolata viennese - Mousse di banane alla cioccolata

4.	modulo 5 LA TECNICA E LA PRATICA DI BAR U1 - Scheda 3 La caffetteria moderna - Scheda 4 Il cacao, le tisane e il tè	espresso crema aromatizzato - Ice cappuccino - Bayles caffè Tecnica di taglio dinanzi al cliente e servizio del caffè
5.	L'organigramma di sala al completo Requisiti e mansioni. Le figure professionali presenti nelle diverse categorie secondo il grafico. Associare ad ogni figura professionale requisiti e mansioni	Le diverse presentazioni del melone giallo (tringoli, barchetta, spiedini di melone, composte guarnite (con altra frutta) - Tè al limone al latte tè freddo
6.	modulo 1 U3 IL MENU COME STRUMENTO DI VENDITA - 1 Le funzioni del menu - 2 i tipi di menu - I menu con scelta limitata - I " menu" con scelta a prezzi differenziati	Come tranciare e presentare una pesca al cliente - Pesche gialle al vino bianco - Blendissimo
Lez.	<b>Contenuti teorici</b>	<b>Contenuti pratici</b>
7.	modulo 5 LA TECNICA E LA PRATICA DI BAR U3 I Cocktail: 1) La classificazione - La tecnica di base - Scheda appunti: i drink miscelati.	nocciolato - mandorlato - Bombardino - torroncino Dimostrazione del docente sulle tecniche di base per realizzare i cocktail
8.	verifica unità svolte IL buffet beverage Da predisporre per l'orientamento alunni scuole medie	Come preparare drinks di fantasia analcolici o poco alcolici in vista del saggio decorazioni con limoni, menta, arancia, ciliegina, e spiedino di frutta con uva nera , melone, ananas kiwi arancia uso del centrifugatore
9.	modulo 1 U3 IL MENU COME STRUMENTO DI VENDITA - 3 La composizione del menu - 4 La grafica del menu	modulo 3 U6 La cucina di sala - tecniche cucina di sala (appunti) Mezze maniche o tortiglioni hotel de la Ville - degustazione di un rosso superiore
10.	modulo 1 U4 IL CLIENTE E LA VENDITA DEL SERVIZIO - 1) La comunicazione e i linguaggi modulo 3 U6 La cucina di sala - tecniche cucina di sala (appunti) - appunti tecniche cucina di sala	Tournedos al pepe verde - Degustazione di un vino rosso: Duca San Felice
11.	modulo 1 U4 IL CLIENTE E LA VENDITA DEL SERVIZIO Scheda 1 Il cliente al ristorante: prenotazione, accoglienza la comanda il conto gestione dei reclami	Farfalle al salmone, raffreddamento veloce della bottiglia apertura bottiglia e servizio spumanti e prosecco
12.	modulo 1 U4 IL CLIENTE E LA VENDITA DEL SERVIZIO - 2) Spiegare il menu e descrivere i piatti - 4) Le strategie di vendita. (appunti: grafico l'ordinazione al cliente)	Realizzazione di cocktail di fantasia analcolici o poco alcolici e selezione dei migliori, 1 per tipo decorazioni con limoni, menta, arancia, ciliegina, e spiedino di frutta con uva nera , melone, ananas kiwi arancia, uso della centrifuga
13.	modulo 1 U4 IL CLIENTE E LA VENDITA DEL SERVIZIO - 4) Le strategie della vendita e La promozione di prodotti/servizi - verifica fine unità 3 U6 La cucina di sala - tecniche cucina di sala (appunti)	Simulazione di servizio: Accoglienza ordinazione del pasto, servizio, conto, incasso e commiato Trancio tagliata alla maitre d'hotel con decantazione e degustazione di un vino superiore
14.	modulo 5 LA TECNICA E LA PRATICA DI BAR U1 1) Le bevande analcoliche preparate al bar (trattazione per cenni) - 2) Le bevande analcoliche industriali - La produzione dello champagne metodo champenoise e charmat	Tecniche di preparazione dei cocktail e uso corretto delle attrezzature - caratteristiche degli ingredienti utilizzati cocktail base champagne
15.	2° quadrimestre	
16.	modulo 6 ENOLOGIA E ABBINAMENTI: U2 La gestione del vino 1) La gestione degli acquisti - 2) La conservazione in cantina	- composte di frutta con ananas fragole kiwi e arancia
17.	modulo 6 ENOLOGIA E ABBINAMENTI: U2 La gestione del vino 3) La carta dei vini - 4) Il costo del vino e il ricarico sul prezzo	modulo 3 U6 La cucina di sala - tecniche cucina di sala (appunti) - Farfalle zucca e salsiccia

18.	modulo 5 LA TECNICA E LA PRATICA DI BAR U2 - 1) Gli aperitivi - 2) La distillazione (con Alimentazione)	Cucina di sala: gamberoni freschi al curry - cocktails: champagne -Mimosa - Rossini - Bellini
19.	modulo 5 LA TECNICA E LA PRATICA DI BAR U2 - 3) I distillati ottenuti dal vino e dai cereali	filettatura merluzzo cocktail con base dry gin: white lady, cocktail martini, orange blossom e gin fizz e gin tonic preparazione delle tartine
<b>Lez.</b>	<b>Contenuti teorici</b>	<b>Contenuti pratici</b>
20.	modulo 5 LA TECNICA E LA PRATICA DI BAR U2 - 3) I distillati ottenuti dalla frutta e i distillati altra natura	Gli aperitivi con i vini aromatizzati: I Vermouth - Mousse di mele (golden) e pere con creme di di fragola e kiwi Cocktail: Negroni , Americano e Bronx; Preparazione di tartine
21.	modulo 6 ENOLOGIA E ABBINAMENTI: U4 La tecnica di degustazione 1) I principi di base - 2) L'esame visivo	Bombolotti (Mezze maniche) gamberi e zucchine e scampi e pomodorini (realizzato Fumetto di pesce) Degustazione di un vino bianco: Critone di Librandi
22.	modulo 6 ENOLOGIA E ABBINAMENTI: U4 La tecnica di degustazione 3) L'esame olfattivo - vini e vitigni della Toscana	Trancio chateaubriand alla maitre d'hotel con degustazione di un vino superiore decantato - composè di frutta con pere conference mature ma non troppo, kiwi e arancia, ribes rossi (o Fragole)
24.	modulo 6 ENOLOGIA E ABBINAMENTI: U4 La tecnica di degustazione 4) L'esame gusto- olfattivo	Cocktail con base rum: Bacardi cocktail, Daiquiri, Pina colada, Moito, Virgin Moito, Cuba libre realizzazione dello sciroppo di zucchero
<p>Tutte le attività programmate, fatto salvo qualcuna per interruzioni di varia natura, si sono svolte nell'assoluta serenità e con l'ausilio del quaderno delle attività nel quale sono esplicitati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• i contenuti,</li> <li>• le materie prime utilizzate,</li> <li>• l'oggetto delle esercitazioni comprensivo delle ricette e alcune corredate di immagini, .</li> <li>• gli argomenti di studio per casa e il numero della pagina di studio.</li> </ul>		