

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Via C. Facchinetti, 42 – 00159 ROMA



**PROGRAMMA SVOLTO
DISCIPLINA: LABORATORIO PER I SERVIZI
ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA E VENDITA**

della classe I sez. B
Anno scolastico 2022-2023

PROF.SSA SCALELLA MONICA

Figure professionali e caratteristiche del lavoro e del settore
Deontologia professionale

CONTENUTI DI “SARO’ MAITRE, SARO’ BARMAN”	CONOSCENZE	OBIETTIVI	METODOLOGIE
Lezione 1-2-3	<p>Le figure professionali che operano in sala e le attività svolte, il concetto di “Brigata di sala”.</p> <p>I fattori che condizionano il numero dei componenti della brigata e le mansioni svolte. La figura centrale del direttore di sala: compiti e caratteristiche.</p> <p>I giusti comportamenti e le attitudini professionali da assimilare e mantenere quando si opera in un gruppo di lavoro. L’importanza dell’impegno, delle regole, la collaborazione con i colleghi e il rispetto della gerarchia.</p>	<p>Gli allievi conoscono e distinguono nelle loro funzioni il personale di sala.</p> <p>Gli allievi conoscono e applicano le norme di comportamento, sviluppando uno spirito di gruppo. Essere consapevole delle gerarchie all’interno della brigata.</p>	<p>Lezione frontale, dialogata in aula</p> <p>Uso di internet</p>

Gli ambienti di lavoro			
CONTENUTI DI “SARO’ MAITRE, SARO’ BARMAN”	CONOSCENZE	OBIETTIVI	METODOLOGIE
Lezione 4-5-6	Caratteristiche di vari ambienti di lavoro, conoscenza della sala e dei suoi arredi.	Gli allievi conoscono in modo appropriato il reparto sala, i reparti annessi e le rispettive organizzazioni.	Lezione frontale, dialogata in aula Attività di simulazione in laboratorio

La piccola attrezzatura			
CONTENUTI DI “SARO’ MAITRE, SARO’ BARMAN”	CONOSCENZE	OBIETTIVI	METODOLOGIE
Lezione 7-8-9	L’insieme delle attrezzature in sala: caratteristiche e funzione del tovagliato, delle porcellane, della posateria, cristalleria e altra attrezzatura.	Gli allievi apprendono le caratteristiche e gli utilizzi delle diverse attrezzature.	Lezione frontale, dialogata in aula Attività di simulazione in laboratorio

Il bar			
CONTENUTI DI “SARO’ MAITRE, SARO’ BARMAN”	CONOSCENZE	OBIETTIVI	METODOLOGIE
Lezione 10-11-12-13-14	Differenziare tra le diverse aree e ambienti di lavoro del bar, nozione sulla figura del barman e sulla brigata. Dettaglio su attrezzature elettriche.	Conoscenza del reparto di lavoro e possesso dei requisiti professionali atti alla corretta gestione del bar.	Lezione frontale, dialogata in aula Attività di simulazione in laboratorio

Le preparazione di caffetteria			
CONTENUTI DI “SARO’ MAITRE, SARO’ BARMAN”	CONOSCENZE	OBIETTIVI	METODOLOGIE
Lezione 15-16-17-18-19-20	La giusta modalità per ottenere altre preparazione di caffetteria. Cenni sull’origine e produzione del caffè Caratteristiche e del cacao e della cioccolata.	Gli alunni conoscono e applicano la tecnica di montatura del latte e il metodo di preparazione del cappuccino e della cioccolata.	Lezione frontale, dialogata in aula Attività di simulazione in laboratorio

Bevande analcoliche			
CONTENUTI DI “SARO’ MAITRE, SARO’ BARMAN”	CONOSCENZE	OBIETTIVI	METODOLOGIE
Lezione 21-22-23	Classificazione delle varie bevande analcoliche, con caratteristiche particolari sul servizio.	Gli allievi conoscono le varie bevande, nonché gli strumenti necessari a prepararle e servirle.	Lezione frontale, dialogata in aula Attività di simulazione in laboratorio

Organizzare il lavoro			
CONTENUTI DI “SARO’ MAITRE, SARO’ BARMAN”	CONOSCENZE	OBIETTIVI	METODOLOGIE
Lezione 24-25	Preparare la mise-en-place; accogliere e gestire i clienti. Cenni sui principali stili di servizio.	Gli allievi acquisiscono la capacità di preparare la sala e i tavoli per il servizio, di svolgere le varie fasi del servizio e conoscono le caratteristiche principali dei servizi.	Lezione frontale, dialogata in aula Attività di simulazione in laboratorio

ROMA, 8/6/2023

PROF.SSA SCALELLA MONICA