

## **PROGRAMMA SVOLTO**

LABORATORIO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA  
della classe II° Sez.D  
Anno scolastico 2022-2023

INSEGNANTE: Mola Modesto

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE :Master lab – Le Monnier

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA:

*In termini di conoscenze*

- Figure professionali che operano nel settore enogastronomico.
- Ruoli e gerarchia della brigata di sala.
- Igiene personale, dei prodotti, pulizia dell'ambiente, sicurezza sul lavoro.
- Nozioni base di vino .
- Elementi di enologia del territorio dove si opera.
- Principali tipi di menu Tecniche di sala: mise en place e stili di servizio
- Tecniche di bar: caffetteria, bevande alcoliche, bevande miscelate aperitivi.

*In termini di competenze*

- Riconoscere le principali figure professionali.
- Identificare attrezzature e utensili di uso comune.
- Rispettare le buone pratiche per l'igiene personale
- Effettuare il servizio del vino.
- Eseguire le principali tecniche nel servizio di sala e bar e le relative preparazioni.

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:

- Lezione frontale per presentare gli argomenti di studio utilizzando il libro di testo in adozione
- Lezione interattiva attraverso la discussione sui libri e testi di settore
- Attività di simulazione in laboratorio
- Recupero in itinere dove necessario

VERIFICA E VALUTAZIONE :

Di pratica e orali, per aiutare a valutare la loro capacità espressiva

Per le verifiche di pratica e orale sono stati applicati il seguente criterio di valutazione:  
impegno e partecipazione al dialogo didattico-educativo, livello di partenza e continuità nello studio, grado di acquisizione dei contenuti, autonomia e senso critico.

OSSERVAZIONI GENERALI

Sono stati forniti agli studenti tutti i metodi, mezzi e strumenti tali da poter cogliere i caratteri fondamentali della disciplina venendo incontro alle varie esigenze, fermandosi con il programma quando necessario, per approfondire al meglio le lezioni svolte.

## PROGRAMMA SVOLTO (TEORICO)

- Ripasso argomenti del primo:
  - Le aziende ristorative.
  - La sala ristorante, Il bar, il personale.
  - Le occasione di servizio e i menu.
  - La mise en place della sala e il servizio di sala.
- Modulo 3 L'offerta ristorativa
  - Il menu - La classificazione dei menu
  - Il coordinamento tra i reparti- Le componenti dell'offerta ristorativa
  - I rapporti tra i reparti;
- Modulo 5 Operare davanti al cliente
  - Il servizio delle insalate
  - Il servizio dei dessert
  - La cucina di sala
- Modulo 6 Il lavoro di bar
  - Le acque minerali e le bevande analcoliche.
  - Le bevande alcoliche.
  - I cocktails.
- Modulo 7 Le basi della sommellerie
  - La produzione del vino.
  - Il servizio del vino.

## ESERCITAZIONI PRATICHE DI SALA

Ripasso della stesura del tovagliato e della mise en place.

Mise en place della sala e stili di servizio con menu elaborati dal gruppo cucina.

Mise en place e allestimento buffet.

Il servizio di caffetteria: espresso- Thè – cappuccino – cioccolato.

Preparazione e servizio dell'english breakfast.

Le dosi, le quantità di servizio e le tecniche di miscelazione dei cocktail

Preparazione e servizio di cocktail internazionali.

Piatti alla lampada:

Medaglioni di vitello al curry

Ananas flambé

Enologia e tecnica di servizio dei vini.