

## PROGRAMMA SVOLTO

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

INSEGNANTE: Vincenzo Arnone

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE :Maitre & Barman con Masterlab – Le monnier

UDA Il mercato ristorativo	
Prerequisiti della disciplina: <ul style="list-style-type: none"><li>• Requisiti personali e professionali per operare nella ristorazione</li><li>• Ristorazione commerciale e collettiva</li><li>• Le brigate dei reparti vendita</li><li>• arredi ed attrezzature dei reparti vendita</li><li>• Tecnica professionale nei reparti vendita</li><li>• Lo spreco alimentare</li></ul>	
Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ristorazione e professione</li><li>• La ristorazione in hotel: il settore F &amp; B ed i suoi reparti</li><li>• I momenti operativi</li><li>• L'organizzazione del lavoro nei reparti vendita</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gestire le brigate dei reparti vendita della ristorazione</li><li>• Affinare la comunicazione frontale</li><li>• Saper espletare il servizio nei reparti frontali</li></ul>

### 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

### 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.

Per le verifiche scritte è stato utilizzato il seguente criterio di valutazione:  
griglie di valutazione allegate ad ogni verifica scritta

### 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 teoriche, sono state svolte 240 ore .

## PROGRAMMA SVOLTO TEORICO – PRATICO

- Ripasso argomenti degli anni precedenti  
Le brigate di sala e di bar.  
I reparti.  
L'attrezzatura professionale della sala e del bar.  
La mise en place della sala e di un tavolo.  
Gli stili di servizio  
I cocktail: attrezzatura, preparazione e principali classificazioni.  
La caffetteria, le bevande analcoliche e alcoliche.  
Cocktail e categoria di cocktail.
- Unità 1 - Professione ristorazione:  
Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche.  
Il reparto sala.  
La differenza tra comunicazione verbale e non verbale
- Unità 2 - Il lavoro di sala:  
Affinare le tecniche di comunicazione per la buona riuscita del servizio.  
Particolarità sul servizio in sala  
Saper interagire con il cliente e presentare i servizi e i prodotti offerti.
- Unità 3 - Il servizio degli antipasti, dei salumi e dei formaggi:  
Svolgere il servizio degli antipasti, dei salumi e dei formaggi.  
Tipologie di antipasti, salumi e formaggi e principali abbinamenti enogastronomici.  
Prodotti caseari.
- Unità 4 — Aspetti particolari del servizio di sala:  
Tecnica e attrezzatura per la cucina di sala e il flambé.
- Unità 5 – I vini:  
La produzione vitivinicola.  
La normativa del settore vitivinicola.  
Il servizio del vino
- Unità 9 - I superalcolici  
La produzione dei distillati: i distillati e il ciclo di produzione.

### *ESERCITAZIONI LABORATORIALI*

- Il servizio in sala  
Mise en place e stili di servizio  
Il servizio dei formaggi (tipologie, classificazioni, abbinamenti)  
Sfilettatura del pesce.
- Piatti alla lampada:  
Crepes Suzette  
Tagliatelle alla crema di formaggi e tartufo  
Filetto Voronof
- Enologia e tecnica di servizio dei vini:  
L'analisi organolettica del vino (visiva e olfattiva) e compilazione della scheda organolettica descrittiva
- Servizio di bar

Preparazione e bevande di caffetteria

Preparazione e servizio di bevande miscelate aperitivi e after dinner

Cocktail: sparkling cocktail, Martini Dry cocktail, Clover club, Garibaldi, Martini sweet, Americano, Negroni, Mai tai, Daiquiri, Mojito, Planters punch.

- Briefing operativo
- Esercitazioni pratiche speciali: ristorante didattico e buffet lunch esterni
- Progettazione e realizzazione di un evento.
- Progettazione e realizzazione di un menu.

#### Argomenti di educazione civica

La sicurezza nelle aziende enogastronomiche

Normativa del settore vitivinicolo.

Roma 05-06-2023

prof. Vincenzo Arnone