

Programmi di Sala e vendita

Classi Seconde

I.I.S. "A. Prever - Pinerolo

Modulo n° 1 Argomenti: La mise en place e i vari metodi di servizio

Obiettivi generali: Conoscere e applicare mise en place semplici e complesse. Distinguere ed eseguire i principali stili di servizio

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Ripasso e recupero programma del primo anno. sicurezza e Norme HACCP Allestimento dei tavoli e del buffet	Saper preparare la sala e i tavoli in modo appropriato per il servizio	Conoscere i reparti e le relative attrezzature e dotazioni	Igiene e cura della sala ristorante e delle attrezzature in carico	Ottobre Novembre Dicembre Gennaio		
2	Mise en place dei tavoli. Mise en place dei tavoli di servizio e dei gueridon	Raggiungere autonomia professionale e saper gestire ordinatamente il proprio posto di lavoro	Conoscere i reparti e le relative attrezzature e dotazioni	Disposizione, preparazione e abbellimento dei tavoli. Cenni sul galateo	Continua per tutto l'anno		
3	I principali metodi di servizio: vassoio, gueridon, al piatto Uso delle clip; Lo sbarazzo	Svolgere con padronanza le varie fasi del servizio. Svolgere con sicurezza e autonomia il compito assegnato	Conoscenza U.D. 1 e 2 del presente modulo. Conoscere reparti, attrezzature, dotazioni e modalità dei tempi del servizio	Presentazione e servizio delle vivande	Continua per tutto l'anno		
4	Disponibilità 1 o 2 volte al mese a ricevere ospiti e svolgere servizio ristorante	Migliorare, accrescere ed affinare tempi, tecniche e regole del servizio	Conoscere le tecniche del servizio, le mise en place. Conoscere i reparti, attrezzature e dotazioni	Esercitazioni pratiche di sala bar	Continua per tutto l'anno		
5	Principi dello snack	Raggiungere autonomia professionale. Svolgere con sicurezza e autonomia il compito assegnato	Conoscere i reparti e le relative attrezzature e dotazioni. Conoscenza U.D. 3 Modulo 2	Tagliare il pane, preparazione dei composti di base. Assemblaggio di di semplici canapè	Continua per tutto l'anno		
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdiscipl.		Ore	Contenuti
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari.		<ul style="list-style-type: none"> • Verifica orale • Test pratico 	Acquisizione delle tecniche. Cura aspetto esteriore. Ordine. Senso di responsabilità e collaborazione	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione • Italiano e storia • Lingue 		<ul style="list-style-type: none"> • 1 • 1 • 1 	

Lavori di gruppo Visite didattiche guidate	<ul style="list-style-type: none">• Strutturate• Relazioni				
---	---	--	--	--	--

Modulo n° 2 Argomenti: Il vino**Obiettivi generali - LIVELLO BASE. Conoscenza introduttiva della vite e delle operazioni di vinificazione. Le basi per un corretto servizio del vino**

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	La vite	Conoscenze di base sull'allevamento della vite e delle variabili ambientali che le influenzano		<ul style="list-style-type: none"> • La pianta • Metodi di allevamento • Principali nemici della vite 	Novembre		
2	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzione alle Vinificazioni • Cenni sulla Legislazione dei vini 	Principali tecniche di vinificazione - Livello base	Conoscenza U.D 1 del presente modulo	Tecniche di vinificazione. La fermentazione. Sigle in etichetta.	Tutto l'anno		
3	Cenni sul servizio del vino	Saper presentare, stappare e servire il vino nel modo corretto	Conoscenza U.D 1 e 2 del presente modulo e dei principali metodi di cottura e preparazione delle salse	Il Sommelier. Attrezzatura relativa al servizio del vino Tipi di bottiglie. Temperature e successione dei vini.	Da novembre a maggio		
Metodi		Verifiche	Valutazioni		Interdisciplin.	Ore	Contenuti
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate		<ul style="list-style-type: none"> • Verifica orale • Test pratico • Strutture • Relazioni 	Apprendimento ed esposizione. Acquisizione delle tecniche. Aspetto esteriore. Ordine. Responsabilità. Collaborazione.		Alimentazione		aspetti chimici del vino

Modulo n° 3 Argomenti: Tecnica del servizio di sala
Obiettivi generali: Conoscere le tipologie di servizio. Saper adattare lavori e tipologie di servizio nelle diverse situazioni operative

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Servizio alla francese	Saper realizzare la corretta mise en place Riconoscere le attrezzature da utilizzare Saper applicare le varie tipologie di servizio	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza del reparto • Compiti della brigata • La mise en place 	<ul style="list-style-type: none"> • Etimologia della parola servizio • Evoluzione storica • Il servizio nella ristorazione moderna 	Da settembre a giugno		
2	Servizio alla russa o al gueridon	Saper realizzare una corretta mise en place Riconoscere le attrezzature da utilizzare Saper applicare le	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza del reparto • Compiti della brigata • La mise en place 	<ul style="list-style-type: none"> • Etimologia della parola servizio • Evoluzione storica • Il servizio nella ristorazione moderna 	Da settembre a giugno		
3	Servizio al piatto	Saper realizzare una corretta mise en place Riconoscere le attrezzature necessarie Saper applicare le varie tipologie di servizio.	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza del reparto • Compiti della brigata • La mise en place 	<ul style="list-style-type: none"> • Etimologia della parola servizio • Evoluzione storica • Il servizio nella ristorazione moderna 	Da settembre a giugno		
4	<ul style="list-style-type: none"> • Servizio Buffet • Allestimento banchetti 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper realizzare una corretta mise en place • Riconoscere le attrezzature necessarie • Saper applicare le varie tipologie di servizio 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza del reparto • Compiti della brigata • La mise en place 	<ul style="list-style-type: none"> • Etimologia della parola servizio • Evoluzione storica • Il servizio nella ristorazione moderna 	Da settembre a giugno		
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà Ore		Contenuti	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi		• Verifica orale	Apprendimento ed				

<p>didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Test pratico • Strutturate • Relazioni 	<p>esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Aspetto esteriore. Ordine. Responsabilità Collaborazione.</p>			
---	--	---	--	--	--

Modulo n° 4 Argomenti: 4 Dimostrazioni tecniche eseguite dall'insegnante
Obiettivi generali: Far comprendere la complessità e la varietà di alcune tecniche professionali del ristorante e del bar

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Esecuzione di 3 piatti alla lampada			<ul style="list-style-type: none"> • Pesche mandorlate • Sogliola al vino bianco • Entrecôte double al pepe • (o altri piatti in alternativa) 	Ottobre novembre		
2	Uso degli strumenti di miscelazione			<ul style="list-style-type: none"> • Boston shaker • Shaker tradizionale • Mixing glass • Blender 	ottobre novembre		
3	Esecuzione di alcuni cocktail			<ul style="list-style-type: none"> • Bacardi • Cuba Libre • Caipirinha • Strawberry daiquiri • Pousse café 	ottobre novembre		
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	Ore	Contenuti	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate		<ul style="list-style-type: none"> • Verifica orale • Test pratico • Strutture • Relazioni 	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Aspetto esteriore. Ordine. Responsabilità. Collaborazione.	Lab. di cucina	1	I condimenti	

Modulo n° 5 Argomenti: Il menu**Obiettivi generali - Livello Base: saper impostare graficamente il menu.**

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Cenni sulla grafica del menu	Redigere un semplice menu	Conoscenza dei tipi di servizio e le mise en place	Menu con i vari tipi di allineamento	Gennaio giugno		
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	Ore	Contenuti	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate		<ul style="list-style-type: none">• Verifica orale• Test pratico• Strutturate• Relazioni	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Aspetto esteriore. Ordine. Responsabilità Collaborazione.	Lab.cucina	1	Terminologia tecnica delle principi preparazioni culinarie	

Modulo n° 6. argomenti: Caffè e caffetteria							
Obiettivi generali: Conoscere e saper utilizzare le attrezzature per la caffetteria							
1	Norme igieniche e comportamentali La sicurezza	Conoscenza e applicazione delle norme in oggetto	Predisposizione all'ordine	Analisi delle norme	fine ottobre - maggio		
2	Il bar: • Il personale • Il banco, • I bicchieri	Conoscenza del reparto di lavoro e possedere i requisiti professionali	Norme e regole di lavoro e comportamento	Febbraio - Giugno			
3	Cenni di caffetteria: • La macchina per espresso • Il caffè: • Frappé e frullati • Principali bevande analcoliche	Conoscere il caffè e la macchina per espresso nelle loro principali caratteristiche	Conoscenza del reparto di lavoro e possedere i requisiti professionali	Il caffè: merceologia. Macchina per espresso ad erogazione continua: principi generali il latte, gli ingredienti dei frappé e dei frullati	Febbraio - Giugno		
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	Ore	Contenuti	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici. Riviste specifiche del settore. Lavori di gruppo		<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orali • Test pratico • Strutturate • Relazioni 	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Aspetto esteriore. Ordine. Responsabilità. Collaborazione.	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di alimentazione • Diritto 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 • 1 	Riferimento U.D 3 del presente modulo	