



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"PASCHINI-LINUSSIO"

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305  
Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219  
e-mail: [udis019009@istruzione.it](mailto:udis019009@istruzione.it) pec: [udis019009@pec.istruzione.it](mailto:udis019009@pec.istruzione.it)  
Codice Univoco Ufficio: UFGADU

MOD. DISCIPLINA

ANNO SCOLASTICO  
2017 / 2018

PROGRAMMA SVOLTO

INDIRIZZO	ENOGASTRONOMIA
CLASSE	II CEN
SEZIONE	C
DISCIPLINA	LABORATORIO DI SAU E VENDITA
DOCENTE	TAMBOSCO ALESSIA

Per la programmazione dettagliata vedi  
allegato

Tolmezzo, 7/06/2018

Gli studenti

Maria Grazia Gabai

Chantal Acquasiva

Il docente

Alessia Tambosco

## MODULO 1 "ripasso argomenti del biennio precedente"

<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• conoscere le basi e le regole di sala e del bar e sapersi destreggiare in ristorante e in generale in contesti ristorativi.*</li></ul>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il personale di sala e del bar*</li><li>• L'attrezzatura: nomi tecnici e utilizzi*</li><li>• La mise en place*</li><li>• Gli stili di servizio*</li><li>• La caffetteria di base *</li></ul>
<u>Saper fare:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Effettuare servizi di sala *</li><li>• Preparare le bevande base di caffetteria*</li></ul>	<u>Sapere:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Riconoscere le figure di sala *</li><li>• Riconoscere il miglior servizio in base alle esigenze*</li><li>• Proporre al cliente i prodotti di caffetteria*</li></ul>

\* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

---

## MODULO 2: "La mise en place e il servizio di sala "

<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici*</li></ul>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• La successione dei piatti*</li><li>• Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio*</li></ul>
<u>Saper fare:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Saper preparare una tavola con tutta la biancheria di sala necessaria*</li><li>• Saper fare la mise en place di base e quella con un menù predefinito*</li><li>• Saper fare i servizi di base: all'italiana, all'inglese, alla francese*</li><li>• Saper fare il taglio della frutta di fronte al cliente.*</li></ul>	<u>Sapere:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere le differenze fra antipasti, primi, secondi, contorni e dessert.*</li><li>• Conoscere le posate e i piatti necessari per le diverse portate.*</li><li>• Sapere le diverse regole per la Mise en Place.*</li><li>• Conoscere i diversi stili di servizio e le rispettive regole*</li></ul>

\* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

**MODULO 3: "Tecniche di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche"**

<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio e nelle preparazioni di bar*</li> </ul>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di base di bar: la caffetteria*</li> <li>• Le differenze fra i vari tipi di bevande: tipologie e usi. Approfondimento sulle bevande analcoliche *</li> <li>• Le differenze fra le bevande analcoliche e la loro produzione ( succhi, nettari, sciroppi, frullati, frappè, centrifugati)*             <ul style="list-style-type: none"> <li>• La piccola e la grande attrezzatura di bar, i bicchieri e il loro utilizzo*</li> <li>• Tecniche di base per la preparazione di un cocktail *</li> </ul> </li> </ul>
<p><u>Saper fare:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le attrezzature del bar*</li> <li>• Utilizzare il vassoio per il servizio*</li> <li>• Utilizzare la macchina espresso e fare le preparazioni semplici e complesse a base di caffè espresso.*</li> <li>• Cocktail analcolici con le tecniche shake and strain e blender*</li> </ul>	<p><u>Sapere:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le attrezzature del bar*</li> <li>• Conoscere la storia del caffè e tutte le fasi della produzione *</li> <li>• Riconoscere le figure professionali del bar*</li> <li>• Conoscere il latte, le sue proprietà e il suo utilizzo in bar*</li> <li>• Conoscere le bevande analcoliche (i succhi di frutta, frullati, frappè e centrifugati )*</li> <li>• Utilizzare gli strumenti per la preparazione di cocktail con tecnica shake and strain e blender*</li> </ul>

\* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

## MODULO 5: "Il menu"

<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Distinguere il menù dalla carta</li></ul>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Principali tipi di menu e successione dei piatti*</li><li>La legge per la segnalazione degli allergeni in ristorante*</li></ul>
<u>Saper fare:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>Creare un menù rispettando le regole di successione dei piatti.*</li></ul>	<u>Sapere:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>Conoscere le differenze fra antipasti, primi, secondi, contorni e dessert.*</li><li>Conoscere le diverse tipologie di menu (anche per esigenze alimentari specifiche)</li><li>Riconoscere gli allergeni in un menu</li></ul>

\* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

Tolmezzo, 1 giugno '18

FIRMA STUDENTI

Leonora Bonini  
Matteo Foranzer

ALESSIA TAMBOSCO

Alessia Tambosco