



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 pec: 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 Acquasua

Il docente

Alessia Tambosco

MODULO 1 "ripasso argomenti del biennio precedente"

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

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

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

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

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

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

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

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 5: "Il menu"

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

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

Tolmezzo, 1 giugno '18

FIRMA STUDENTI

Leonora Bonini
Matteo Formentieri

ALESSIA TAMBOSCO

Alessia Tambosco