

**.I P. S. S. E. O. A. – A. COSTAGGINI - RIETI**

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA NELL' ANNO SCOLASTICO 2019-2020 E PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

**CLASSE PRIMA SEZ. – C**

**LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE - SALA VENDITA**

**DOCENTE - LIDO DI MARCANTONIO**

-----  
**PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA-**

**MODULO =0 – L'ACCOGLIENZA**

L'inserimento nella nuova scuola – conoscenza , socializzazione con figure che rappresentano i diversi spazi nella struttura scolastica e nella città .

**MODULO 1 – L'IMPRESA RISTORATIVA” CLASSIFICAZIONE “**

Le tipologie della ristorazione moderna.

La ristorazione commerciale , alberghiera e tradizionale

La ristorazione collettiva - catering, banqueting.

La ristorazione agrituristica , congressuale e sociale.

**MODULO 2– IL RISTORANTE**

Il personale di sala.: organigramma completo, requisiti e compiti di ogni singola figura.

L' etica professionale , la divisa ,la presenza , le qualità morali, norme di comportamento, igiene professionale con riferimento all'etica e normative vigenti.

La prevenzione antinfortunistica.

L'autocontrollo alimentare e l'igiene degli alimenti.

La struttura del reparto di sala, requisiti generali.

Il mobilio , la biancheria, la posateria, la cristalleria, la porcellana ,e altre attrezzature in dotazione della sala ristorante.

I locali adiacenti alla sala – alla cucina – alla caffetteria- alla dispensa e cantina del giorno.

**MODULO 3 – IL SERVIZIO**

Momenti del servizio in sala., servizi particolari. Abilità preliminari..

Gli stili di servizio.: inglese – francese – gueridon o alla russa – buffet e self service .

La mise en place .- la mise en place della tavola , del gueridon , , vari tipi di mise en place .

Alcune regole di servizio , - le varie fasi del servizio , - le precedenze o priorità .

-----  
**PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA-**

**MODULO =0 – L’ACCOGLIENZA**

L’inserimento nella nuova scuola – conoscenza , socializzazione con figure che rappresentano i diversi spazi nella struttura scolastica e nella città .

**MODULO 1 – L’IMPRESA RISTORATIVA” CLASSIFICAZIONE “**

Le tipologie della ristorazione moderna.

La ristorazione commerciale , alberghiera e tradizionale

La ristorazione collettiva - catering, banqueting.

La ristorazione agrituristica , congressuale e sociale.

**MODULO 2– IL RISTORANTE**

Il personale di sala.: organigramma completo, requisiti e compiti di ogni singola figura.

L’ etica professionale , la divisa ,la presenza , le qualità morali, norme di comportamento, igiene professionale con riferimento all’etica e normative vigenti.

La prevenzione antinfortunistica.

L’autocontrollo alimentare e l’igiene degli alimenti.

La struttura del reparto di sala, requisiti generali.

Il mobilio , la biancheria, la posateria, la cristalleria, la porcellana ,e altre attrezzature in dotazione della sala ristorante.

I locali adiacenti alla sala – alla cucina – alla caffetteria- alla dispensa e cantina del giorno.

**MODULO 3 – IL SERVIZIO**

Momenti del servizio in sala., servizi particolari. Abilità preliminari..

Gli stili di servizio.: inglese – francese – gueridon o alla russa – buffet e self service .

La mise en place .- la mise en place della tavola , del gueridon , , vari tipi di mise en place .

Alcune regole di servizio , - le varie fasi del servizio , - le precedenze o priorità .

Lo sbarazzo e il rimpiazzo .

Il sommelier.

I tagli della frutta davanti al cliente : mele, pere ,banane , kiwi , ananas e arancia,.

Le varie fasi della mise en place.

## **MODULO 4 - IL BAR**

L'organigramma del bar requisiti e mansioni.

La classificazione dei bar.

Il bancone, l'office del bar, la mise en place del bar, il lavoro in generale al bar.

I ferri del mestiere, - le varie attrezzature, gli utensili, i bicchieri uso di essi.

La caffetteria e bevande calde

- Il Caffè - origini, caratteristiche merceologiche, lavorazione, servizio di essi al bancone e al tavolo.

Esecuzione e servizio di caffè, cappuccino, latte macchiato, decaffeinato, orzo, mascherina ; te al latte e al limone, cioccolata calda.

### **\*ARGOMENTI SVOLTI ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA DURANTE IL PERIODO DI SOSPENSIONE DELLE LEZIONI ,PER EMERGENZA COVID**

#### **\*\*MODULO 5 – LE COLAZIONI E LE MATERIE PRIME DEL BAR**

- Le bevande nervine invio materiale su bacheca del registro elettronico,

- Ripasso stili di servizio con esercizi sul libro di testo,

- **U.D.A.**- Le prime colazioni

Mise en place, preparazione della sala

Orari, modalità del servizio e prodotti

Il buffet

Il momento del consumo, lo sbarazzo

Il servizio ai piani, il door menu.

- Il bar, tipologie varie.

- Il tè, gli infusi, il caffè e la cioccolata dalla pianta alla tazza e relativi servizi.

- Le bevande analcoliche: spremute- bibite –preparazione, servizio.

Per tutte le preparazioni del gruppo di cucina fino al 5 marzo (giorno della sospensione delle attività didattiche per emergenza Covid ) sono state effettuate esercitazioni pratiche con servizio nel laboratorio di sala e bar.

Esercitazioni pratiche e relativo servizio al bar.

Lezioni frontali teoriche per la parte teorica del programma e per presentare

le varie esercitazioni. Invio materiale didattico e esercizi scritti da fare su bacheca del registro elettronico e su classroom,.

Verifiche orali, scritte e pratiche, orali in remoto durante la DAD.

**\*\*\*\*\*ARGOMENTI DA SVOLGERE E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DA CONSEGUIRE O DA CONSOLIDARE PER LA CLASSE A PARTIRE DAL MESE DI SETTEMBRE:**

Non sono state affinate tecniche di preparazione, metodi di lavoro in sala e al bar, inserirsi positivamente nella brigata di sala, utilizzare fraseologia di settore.

Allestire il banco bar e una work station di lavoro

RIETI 05-06-2020

GLI ALUNNI

IL DOCENTE

**LIDO DI MARCANTONIO**