

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

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

**CLASSE SECONDA SEZ. F**

**DOCENTE - DI MARCANTONIO LIDO**

**LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE - SALA VENDITA**

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

**MODULO 0 – APPROFONDIMENTO BLOCCHI TEMATICI AVVIATI PRIMO ANNO.**

**– 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.

L'HACCP 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.

**– 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 - della tavola, del gueridon, della consolle, vari tipi di mise en place.

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

Lo sbarazzo e il rimpiazzo.

**MODULO 1– OPERARE DAVANTI AL CLIENTE**

Il servizio dei dessert in sala - taglio e relativo servizio.

I tagli della frutta davanti al cliente: mele, per ananas, banana, arancia, kiwi.

La cucina di sala, tecniche di preparazione e cotture.

Alcune ricette preparate in laboratorio-

Paccheri con pesce spada e pachini, Dadolata di manzo in camicia di crudo, Spaghetti alla carbonara, petto di pollo al curry, risotto salsiccia e zafferano, pennette gamberi e pachini,

Scaloppine ai vari modi (marsala, vino bianco e limone), Filetto di merluzzo con olive, alici, pachini e capperi.

## MODULO 2 – ENOLOGIA

\La produzione del vino le varie fasi

Le vinificazioni (bianco, rosso, rosato e macerazione carbonica)

La fermentazione del mosto, vari trattamenti chimico-fisici

Dalla conservazione all'invecchiamento.

Le denominazioni d'origine, i vini di qualità.

Lo champagne (le fasi della produzione).

Lo spumante (fasi della produzione)

Il servizio del vino a tavola.

## MODULO 3 – IL MENU

Il menu, tipologie, successione delle vivande, regole da rispettare nella stesura del menu.

Le funzioni del menu

La carta dei vini, la carta dei dolci.

## MODULO 4 - IL BAR

Le bevande analcoliche, le bevande alcoliche,

Gli aperitivi ( vini bianchi, champagne , spumanti, vini liquorosi, vermouth, aperitivi all'anice),  
aspetto merceologico e servizio.

Esecuzione e servizio al bar di tutta la caffetteria, frullati..

Preparazione e servizio di alcuni cocktail I.B.A. ( Americano, Negroni, Manhattan, Mimosa, Irish coffee, espresso martini, Aperol Spritz .Champagne cocktail, Bloody mary, Paradise, B 52, e altri drink).

## **\*\*\*\*\* 5 - ARGOMENTI SVOLTI DURANTE IL PERIODO DI SOSPENSIONE DELLE LEZIONI, PER EMERGENZA COVID-19 ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA.:**

- Invio slide e video su bacheca del registro elettronico e classroom, questionari e ricerche.

-Ripasso aperitivi, categorie, unita di mescita,

I vermouth aspetto merceologico.

La produzione di spumante e champagne

Il caffè dalla pianta alla tazzina

Il tè dalla pianta al servizio

Gli infusi e relativo servizio.

**Per tutte le preparazioni del gruppo di cucina fino alla prima settimana di marzo (sospensione attività didattiche per emergenza covid )sono state effettuate esercitazioni pratiche con servizio** in sala, dopo con la DAD ho mandato avanti solo la parte teorica della programmazione.

Esercitazioni pratiche e relativo servizio al bar.

Lezioni frontali teoriche per la parte teorica del programma e per presentare le varie esercitazioni.

Recupero in itinere nel mese di febbraio.

Verifiche orali, scritte, pratiche. e in remoto durante il periodo con la DaD.

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

- A causa dell'emergenza covid e relativa sospensione delle lezioni non sono state affinate in laboratorio alcune tecniche di preparazione e il perfezionamento di alcuni metodi di lavoro in sala e al bar.

RIETI 05-06-2020

GLI ALUNNI

-----

IL DOCENTE

**DI MARCANTONIO LIDO**