

IPSSEOA COSTAGGINI

Anno Scolastico 2019-20

Programmazione svolta e piano di integrazione degli apprendimenti

Docente: Marco Elia

Materia: Lab Serv Enog Sala e Vendite

Classe: 1 Sezione: F

Programmazione svolta in presenza:

- Preparazioni caffetteria*
- Preparare e servire il caffè*
- Il cappuccino e altri derivati del caffè*
- La cioccolata*
- Le aziende della ristorazione*
- La classificazione delle aziende ristorative*
- La ristorazione commerciale*
- La ristorazione collettiva*
- Organizzazione del personale*
- Le figure professionali della ristorazione*
- Le figure manageriali*
- Gli addetti dei reparti sala e caffetteria*
- Gli addetti del reparto bar*
- Comportamento ed etica professionale*
- La sicurezza negli ambienti di lavoro*
- Le buone prassi igieniche*
- La sala ristorante*
- L'attrezzatura*

Argomenti svolti durante il periodo di sospensione delle lezioni, per emergenza covid-19, attraverso la didattica a distanza:

- La comunicazione interna*
- La comunicazione esterna*

-La mise en place della sala

-Gli stili di servizio

-Il servizio di sala

-Il servizio della prima colazione

-Orari, modalità e prodotti

-La mise en place

-Il momento del consumo

-English breakfast

-Continental breakfast

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

Si consiglia di rivedere integralmente il programma di pratica.

Firma del docente

Marco Elia