

## **PROGRAMMAZIONE SVOLTA E**

### **PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

**DOCENTE:** Fabio Di Cesare

**MATERIA:** Laboratorio dei servizi enogastronomici - Sala e Vendita

**CLASSE:** II      **SEZIONE:** E

#### **✓ PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:**

##### **Ripasso degli argomenti del primo anno:**

- Le aziende della ristorazione commerciale e collettiva
- La struttura della sala ristorante
- La struttura e le tipologie di bar
- Le attrezzature della sala e del bar
- Le figure professionali in sala e al bar
- Gli stili di servizio in sala
- Le occasioni di servizio in sala e al bar
- La comanda
- La caffetteria:
  - La produzione del caffè (dal seme alla miscela), preparare e servire il caffè
  - Le cinque M e altre regole per la realizzazione del caffè espresso
  - Il cappuccino e altri derivati del caffè
  - Il latte, parametri di classificazione e utilizzo al bar
  - Il tè e altri infusi
  - Il cacao e la preparazione della cioccolata calda
- Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro

##### **L'offerta ristorativa**

- Il menu
- Le funzioni del menu
- La classificazione del menu: a prezzo fisso, vario, concordato
- La costruzione del menu
- L'indicazione degli allergeni
- La carta dei vini e le altre carte

##### **Basi di enologia**

- La produzione del vino
- Le vinificazioni
- La fermentazione alcolica
- La classificazione nazionale dei vini

- La classificazione comunitaria dei vini
- I vini speciali: gli spumanti, i vini passiti, i vini liquorosi e i vini aromatizzati (vermouth)
- Il servizio del vino:
  - la figura del sommelier,
  - la successione dei vini a tavola,
  - le temperature di servizio
- Le caratteristiche della cantina

### **Esercitazioni pratiche in laboratorio, effettuate prima della sospensione della didattica in presenza:**

- Ripasso abilità preliminari: stesura della tovaglia, trasporto dei piatti e utilizzo della clip, corretta posizione rispetto al cliente
- Le fasi della mise en place in sala: mise en place della panadora, allineamento di tavoli e sedie, mise en place del gueridon e del coperto
- Operazioni preliminari per la realizzazione della mise en place del coperto
- Esercitazioni sui diversi stili di servizio in sala: al piatto, al vassoio, al gueridon, alla francese, al buffet per i menu preparati in cucina
- La mise en place delle attrezzature del bar, la mise en place per le bevande di caffetteria e per la preparazione di bevande miscelate, il riassetto del reparto
- Preparazione di bevande di caffetteria: caffè espresso, caffè d'orzo, caffè decaffeinato, caffè shakerato, cappuccino e altri derivati del caffè, tè e altri infusi, cioccolata calda
- Preparazione di frappé e frullati, crema al caffè, cocktail analcolici
- Le tecniche di miscelazione e realizzazione di diversi cocktails codificati IBA
- Le tecniche di preparazione e realizzazione di diversi piatti alla lampada
- Il taglio della frutta
- Il servizio del vino e del vino spumante

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

#### **Le bevande al bar**

- Le acque minerali: classificazione, il residuo fisso, l'etichetta
- Le bevande nervine e gli alcaloidi naturali
- Bevande analcoliche
- Bevande alcoliche
- Superalcolici: i principali distillati, liquori e creme

#### **Le tecniche di miscelazione**

- I cocktail: definizione, ingredienti e parametri di classificazione
- Le attrezzature
- La classificazione IBA
- Ricette IBA oggetto di esercitazione di laboratorio prima della sospensione della didattica in presenza
- Le principali tecniche di preparazione di bevande miscelate

### **Le tecniche di preparazione di piatti alla lampada**

- La cucina di sala
- Le tecniche per primi piatti, preparazioni salate e dolci
- Le regole della tecnica del flambé

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

-----

*Il docente*  
*Fabio Di Cesare*