

PROGRAMMAZIONE SVOLTA E

PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

DOCENTE: Fabio Di Cesare

MATERIA: Laboratorio dei servizi enogastronomici - Sala e Vendita

CLASSE: III

SEZIONE: H

✓ PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:

Ripasso degli argomenti del primo biennio:

- 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

Professione ristorazione

- le aziende della ristorazione commerciale
- lavorare nelle aziende enogastronomiche
- sicurezza nelle aziende enogastronomiche

Il lavoro di sala

- comunicare con il cliente
- il ciclo del cliente
- attrezzature e mise en place particolari

Aspetti particolari del servizio di sala

- la cucina di sala

I vini

- produzione vitivinicola
- la normativa del settore vitivinicolo
- il servizio del vino
- champagne e spumanti
- gli altri vini speciali

Analisi sensoriale e degustazione

- L'analisi delle caratteristiche organolettiche
- la sommellerie
- l'abbinamento tra cibo e vino

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
- Degustazione e analisi organolettica del vino con le schede AIS
- Simulazione servizio alla carta

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

La produzione vinicola in Italia

- la produzione vitivinicola delle regioni italiane

Le bevande al bar

- Le acque minerali: classificazione, il residuo fisso, l'etichetta
- Le bevande nervine e gli alcaloidi naturali
- Bevande analcoliche
- Bevande alcoliche

I superalcolici

- la produzione dei distillati
- classificazione e servizio dei distillati
- i liquori e le creme liquore

Mixology:

- l'arte del bere miscelato
- i cocktail e le attrezzature
- la realizzazione di bevande miscelate
- la gradazione alcolica e il calcolo della gradazione di un cocktail
- approfondimento sui problemi alla salute legati al consumo di alcol

✓ **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