

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

PROGRAMMAZIONE SVOLTA NELL’A. S. 2019-2020 E PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CLASSE 4 SALA VENDITA SEZ. G

MATERIA- LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE – LIDO DI MARCANTONIO

PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:

APPROFONDIMENTO BLOCCHI TEMATICI GENERALI GIA’ AVVIATI NEL BIENNIO E TERZO ANNO IN PARTICOLARE.

MOD. A= IL SERVIZIO IN GENERALE

- L’ORGANIGRAMMA DI SALA E BAR REQUISITI E COMPITI
- ETICA PROFESSIONALE IGIENE DEI LOCALI E PERSONALE.
- LE ATTREZZATURE DELLA SALA RISTORANTE E DEL BAR.
- LA MISE EN PLACE DEL TAVOLO, DEL GUERIDON DEL BAR
- LO SBARAZZO E LE PRECEDENZE DI SERVIZIO.
- I VARI STILI DI SERVIZIO – INGLESE –FRANCESE – ITALIANA – RUSSA – BUFFET.

MOD 1 = IL SERVIZIO ALLA CARTA

- LA MODULISTICA E LA COMANDA.

MOD. 2 = LA CUCINA DI SALA- IL FLAMBEE’

- TECNICHE DI PREPARAZIONE ALLA LAMPADA
- TECNICHE DI COTTURA ALLA LAMPADA.
- ALCUNE RICETTE PREPARATE AL LABORATORIO DAVANTI AL CLIENTE.
- PRIMI PIATTI –
- MEZZE MANICHE CON GAMBERI E ZUCCHINE – ORECCHIETTE CON SALSICCIA E BROCCOLI – FARFALLE PACHINI E PANCETTA – MEZZE MANICHE ALL’ORTOLANA – PASTA CACIO E PEPE – LINGUINE CON GAMBERI E PACHINI – PACCHERI CON PESCE SPADA E PACHINI
- SECONDI PIATTI-
- SCALOPPINE AL MARSALA,AL LIMONE , VINO BIANCO,-
- PETTO DI POLLO AL WHISKY O CURRY -
- DESSERT –
- CREPES SUZETTE, ANANAS FLAMBE.

MOD. 3 = IL TRANCIOIL TAGLIO E LE ALTRE PREPARAZIONI

- IL TAGLIO DELLA FRUTTA FRESCA DAVANTI AL CLIENTE (MELE, PERE,
- ARANCE, BANANE, ANANAS, POMPELMO, KIWI.
- IL TAGLIO DEI DESSERT IN SALA
- IL TRANCIO DELLA CARNE AL CARRELLO O SUL BUFFET
- LA SFILETTATURA DEL PESCE.
- ORGANIZZAZIONE MISE EN PLACE E SERVIZIO.

MOD. 4 - L’ENOLOGIA

- LE ORIGINI DEL VINO, LA FERMENTAZIONE

- LE VINIFICAZIONI, TRATTAMENTI E MALATTIE, INVECCHIAMENTO E IMBOTTIGLIAMENTO.
- LE ETICHETTE E LE BOTTIGLIE.
- LA CLASSIFICAZIONE DEI VINI-
- LA TEMPERATURA DI SERVIZIO, IL SERVIZIO, LA DECANTAZIONE.
- LA CANTINA –IL SOMMELLIER- LA LISTA DEI VINI
- LA DEGUSTAZIONE O ESAME ORGANOLETTICO DEL VINO. ESAME VISIVO – OLFATTIVO – GUSTATIVO
- ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, ANALISI ORGANOLETTICA DEL VINO

MOD. 5 – I SERVIZI NELLA RISTORAZIONE MODERNA ESERCITAZIONI ABBINATE CON LE CLASSI TERZA E QUARTA CUCINA.

- SERVIZI ALLA CARTA, INGLESE, FRANCESE, GUERIDON, AL PIATTO, AL BUFFET, LE COLAZIONI.

MOD. 6 - IL BAR

- TUTTI I NERVINI E LE ALTRE BEVANDE CALDE AL BAR.
- L' ASPETTO MERCEOLOGICO DI TUTTI I PRODOTTI IN USO AL BAR
- LA PRODUZIONE DEI DISTILLATI CLASSIFICAZIONE
- LA PRODUZIONE DEI LIQUORI APERITIVI , CREME E AMARI – CLASSIFICAZIONE E SERVIZIO.
- RICETTE GRAMMATURE, ASPETTO MERCEOLOGICO, PROCEDIMENTO, DECORAZIONI, CATEGORIA E SERVIZIO.DI ALCUNI COCKTAIL I. B. A.
- AMERICANO – ALEXANDER –DAIQUIRI – NEGRONI – GRASSOPPPER –
- GOLDEN DREAM – SPRITZ VENEZIANO – BELLINI – ROSSINI – MIMOSA – CHAMPAGNE COCKTAIL -ESPRESSO MARTINI – MOIJTO – IRISH COFFEE – BLACK RUSSIAN -
- L'H.A.C.C.P.- PREVENZIONE E CONTROLLO NELLA RISTORAZIONE. (LABORATORIO).
- LE NORME DI SICUREZZA IN AZIEND,LABORATORIO E ALTRI RIFERIMENTI .
- DURANTE L'ANNO SCOLASTICO E' STATA EFFETTUATA UNA ESERCITAZIONE A SETTIMANA NEI LABORATORI.
- EVENTO PRE DINNER X ORIENTAMENTO TERZE MEDIE.
- SONO STATE EFFETTUATE VERIFICHE PRATICHE, SCRITTE, E ORALI

***MOD 7 = ARGOMENTI SVOLTI DA MARZO, DOPO LA SOSPENSIONE DELLA DIDATTICA,PER EMERGENZA COVID, E' INIZIATA LA DaD (DIDATTICA A DISTANZA) -COME DA NOTA MIUR**

NUM 388 DEL 17 MARZO 2020 (RECANTE INDICAZIONI SULLA DAD, LE ALTRE DISPOSIZIONI E NORMATIVE CHE SI SONO SUSSEGUITE AD OGGI),. NEL PERIODO DELLA DAD HO INVIATO AI RAGAZZI TRAMITE (CLASSROOM E LA SEZIONE BACHECA ARGO DEL REGISTRO ELETTRONICO), VIDEO, SLIDE, E LAVORI DA FARE: BEVANDE ANALCOLICHE, NUOVI COCKTAIL I.B.A., FRASEOLOGIA CRUCIVERBA DI SALA E BAR, SLIDE SUL TRANCIO – SCHEMA CREAZIONE COCKTAIL, RICERCA SU UN LIQUORE DELLA PROPRIA CITTA,

FATTE VIDEOLEZIONI SUL (SERVIZIO ANTIPASTI CALDI E FREDDI,
IL LAZIO SOTTO IL PROFILO ENOGASTRONOMICO,
RIPASSO ABBINAMENTO CIBO VINO,
- LA DISTILLAZIONE E I VARI DISTILLATI,
VERIFICHE ORALI IN REMOTO.

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'E' STATO POSSIBILE RAGGIUNGERE COMPLETAMENTE
GLI OBIETTIVI PREFISSATI A INIZIO ANNO SCOLASTICO. NON SONO
STATE AFFINATE IN LABORATORIO ALCUNE TECNICHE DI PREPARAZIONE E IL
PERFEZIONAMENTO DI ALCUNI METODI DI LAVORO IN SALA E AL BAR

RIETI, LI 03 -06 -2020
GLI ALUNNI

IL DOCENTE
LIDO DI MARCANTONIO