

ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE “F.lli Costa Azara”

Corso IV Novembre 114 – 08038 - SORGONO - tel. 0784621001 fax 0784621136

C.Mecc. NUIS01200G - C.F. 81002630911 - P.iva 01106990912 email:

nuis01200g@istruzione.it; PEC: nuis01200g@pec.istruzione.it

Sede Associata: I.P.S.E.O.A. Desulo

PROGRAMMA SVOLTO

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGRASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

Materia: Sala e vendita

Docente: Susanna Frongia

Classe: I A Alberghiero

Anno scolastico: 2023/2024

Ore settimanali: 6 ore

Libro: SalaBar Green

UNITÀ DIDATTICA 1 - FORME DI RISTORAZIONE

- 1.1: La ristorazione commerciale
- 1.2: La ristorazione collettiva

UNITÀ DIDATTICA 2 – LA PROFESSIONE

- 2.1: Lavorare nel settore food and beverage
- 2.2: Diventare un professionista
- 2.3: I requisiti e gli sbocchi professionali
- 2.4: La divisa e la persona

UNITÀ DIDATTICA 3 – SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO

- 3.1: La sicurezza sul lavoro
 - La tutela della sicurezza
 - Gli obblighi del datore di lavoro
 - Gli obblighi dei lavoratori
- 3.2: La prevenzione degli infortuni
 - I principali pericoli sul lavoro
- 3.3: Il primo soccorso
 - Il comportamento da tenere
 - Le principali situazioni di emergenza
- 3.4: La sicurezza igienica degli alimenti
 - Le cause di contaminazione degli alimenti
 - Lavorare in modo igienicamente corretto
- 3.5: Il sistema HACCP
 - HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare

UNITÀ DIDATTICA 4 – LO STAFF, LE AREE E LE ATTREZZATURE

- 4.1: Lo staff di sala
 - La brigata di sala
- 4.2: Le aree operative del ristorante

- Come è strutturato un ristorante
- La sala
- L'office
- La cucina

4.3: L'attrezzatura di sala

- Il mobilio
- Il tovagliato
- Il vasellame
- La posateria
- I bicchieri
- Altro materiale di sala

UNITÀ DIDATTICA 5 – IL BAR

5.1: Le zone di lavoro del bar

5.2: Le attrezzature del bar

UNITÀ DIDATTICA 6 – IL CAFFÈ

6.1: Il caffè

- Produzione e lavorazione del caffè

6.2: I principali metodi per ottenere il caffè

6.3: La macchina espresso

ATTIVITÀ DI LABORATORIO

1. Tecniche di Sala

- La stesura del tovagliato
- Uso del tovagliolo di servizio
- Uso delle clip
- Trasporto di piatti, vassoi e bicchieri
- Sbarazzo e pulizia del tavolo

2. Tecniche di Bar

- Mise en place del bar
- Il caffè
- Il caffè macchiato
- Il cappuccino
- Pulizia del piano di lavoro e della macchina espresso

Data: 18/06/2024

Il docente

