

**Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO**

Versione  
10 aprile 2024



|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| ANNO SCOLASTICO | 2024/25                      |
| CLASSE          | 1°S                          |
| MATERIA         | Laboratorio eno-sala-vendita |
| DOCENTE         | Ficara Antonino              |

**ARGOMENTI SVOLTI**

**UDA 1**

- Le principali figure del settore F&B ,organigramma di un Albergo e/o Ristorante e la loro Organizzazione
- Etica professionale e comportamento del personale di sala bar sicurezza negli ambienti di lavoro, il corretto comportamento della figura del cameriere.
- le attrezzature di sala -bar (piccola e grande attrezzatura, utensileria speciale) .Nozioni e accenni su igiene e sicurezza personale e sugli ambienti di lavoro.
- LA MISE EN PLACE DELLA SALA E LE FASI OPERATIVE.
- IL SERVIZIO DI SALA accenni sui vari stili e tecniche di servizio
- le figure della brigata di sala- la figura del barman e le attrezzature della mixology
- le zone di lavoro della sala, l'office,le sezioni della sala,i ranghi,la caffetteria di sala e tutte le attrezzature di sala.
- introduzione alle varie forme di ristorazione: commerciale e collettiva.
- I VARI TIPI DI MICE EN PLACE- LA MICE N PLACE PER LA PRIMA COLAZIONE- USO DELLA CLIPS- LE REGOLE DELLO SBARAZZO
- LE VARIE TIPOLOGIE DI PASTO E SERVIZI OFFERTI IN ALBERGO NELL'ARCO DELLA GIORNATA
- il menu' la codifica e la successione delle portate ,le carte e le diverse tipologie di menu'.
- I vari tipi di bar: American bar, Dancing bar, Caffè bar, Tea rooms, Bar gelateria, Snack bar, Piano bar, Pub, Wine bar, Bar pasticceria, Internet caffè, Book caffè.

**UDA 2**

- i 7 punti dell' HACCP La prevenzione e la contaminazione degli alimenti (fisico-chimico-biologico) ,le tecniche di conservazione
- la classificazione delle bevande analcoliche , le acque minerali, bibite, frappe, estratti di frutta.
- LE VARIE TIPOLOGIE DI MENU' -MENU' SENZA SCELTA MENU' FISSO O TABLE D' HOTE ,TURISTICO, CENA DI LAVORO ,MENU' DEGUSTAZIONE,MENU' A TEMA.
- MENU' CONCORDATI PER EVENTI E BANCHETTI
- MENU' A LA CARTE E GRAND CARTE

La sala: zone di lavoro e attrezzature, l'office ,la cantina,la zona caffetteria.

- IL BANCO BAR E LA GROSSA ATTREZZATURA-PICCOLA ATTREZZATURA-I BICCHIERI PER TIPOLOGIA NOME E DESTINAZIONE D' USO.
- Mansioni,ruoli conoscenze e competenze delle figure di sala

UDA storia della pianta di caffè' -le sottospecie della qualita' arabica e robusta.

- schema e funzionamento macchina del caffè' espresso professionale
- il caffè':i maggiori paesi produttori,coltivazione e provenienza,raccolta ed estrazione -torrefazione e metodi di estrazione.
- il macinadosatore , la granulometria corretta del caffè' espresso ,grammatura, dose e tempi di estrazione corretti per un buon espresso.
- la pianta del cacao e le fasi della produzione del cioccolato e della cioccolata calda.
- la pianta del te' origini, usi e costumi ,preparazione degli infusi.



### Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO

Versione 10 aprile 2024

-tecniche di estrazione dei chicchi di caffè', metodi di estrazione : samovar a stantuffo, ibrik turco, moka, caffettiera napoletana, caffè' filtro americano

- la classificazione delle bevande(aperitivi ,bevande digestive, dissetanti,nervine ,stimolanti,energetiche e toniche.

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, \_\_\_\_\_

FIRMA DEGLI ALUNNI

ERIDON TAHIRI  
Reni Giulia

FIRMA DOCENTE