

I.S.I.S. STRIANO/TERZIGNO
PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALE E VENDITA

CLASSE PRIMA

MODULO I: LE ATTIVITÀ ENOGASTRONOMICHE E LA CORRETTA PRASSI IGIENICA.

- Attività enogastronomiche
- La struttura del ristorante
- HACCP e sicurezza sul lavoro

MODULO II: LA SALA RISTORANTE (PERSONALE, ATTREZZATURE, AREE).

- La brigata di sala
- Etica professionale
- I reparti del ristorante
- Arredi e attrezzature di sala

MODULO III: TECNICHE DI BASE DI SALA.

- Mise en place
- Stili di servizio

MODULO IV: IL MENÙ.

- Menù e carta delle vivande;
- Tipologie di menù
- La carta dei vini

MODULO V: IL BAR (LIVELLO I): CONOSCERE IL BAR, IL CAFFÈ E I SUOI DERIVATI.

- Tipologie di bar
- Aree di lavoro, mise en place, brigata
- Banco bar e attrezzature
- Il caffè e la caffetteria

I.S.I.S. STRIANO/TERZIGNO
PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

CLASSE SECONDA

MODULO I: INTRODUZIONE AL MENU

- Il menu e la carta delle vivande
- L'ordine dei piatti che compongono il menu
- Tipologie di menu

MODULO II: IL SERVIZIO

- Preliminari del servizio
- Accoglienza del cliente, tipologie di clientela, la disposizione dei commensali
- La comanda e il servizio al tavolo delle diverse portate

MODULO III: LE BEVANDE E IL LORO SERVIZIO

- Attrezzature e operazioni preliminari
- Gli aperitivi
- L'acqua
- Il vino
- Distillati e liquori
- Le bibite: succhi, sciroppi spremute, frullati e frappè

MODULO IV: IL CAFFÈ E LA CAFFETTERIA

- Tecnologia di produzione e confezionamento
- La preparazione del caffè
- Il servizio del caffè espresso
- I derivati del caffè
- Il latte, la cioccolata, il tè e gli infusi

MODULO V: INTRODUZIONE AI COCKTAIL

- Categorie di cocktail
- Tecniche di base
- I principali cocktail internazionali

I.S.I.S. STRIANO/TERZIGNO
PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALE E VENDITA

CLASSE TERZA SALA E VENDITA

MODULO I: RECUPERO ARGOMENTI DEL BIENNIO PRECEDENTE

- Il concetto di ristorazione;
- Gli attori della ristorazione: Le figure professionali di sala e vendita;
- Le principali forme di ristorazione: commerciale e collettiva;
- Il banqueting e il catering: la programmazione e la gestione di un evento;
- La sala ristorante: il reparto sala, l'attrezzatura in dotazione (ordinaria e complementare).

MODULO II: LA PROFESSIONE DELL'OPERATORE DI SALA

1. La Mise en place

- Le varie fasi della mise en place;
- La mise en place della sala ristorante.

2. Il servizio

- Le abilità preliminari allo svolgimento del servizio: stesura della tovaglia, uso della clips, uso del vassoio, lo sbarazzo;
- I vari metodi di servizio: all'italiana, all'inglese, a gueridon;
- Esercitazioni con servizio svolte in sala;
- Esercitazioni speciali.

MODULO III: IL BAR

1. Il lavoro al bar

- La brigata di bar;
- Le tipologie di bar: L'American bar;
- La mise en place e i vari momenti di lavoro al bar;
- I "ferri del mestiere" (bicchieri, shaker, mixing-glass, gli altri utensili);
- L'attrezzatura in dotazione.

2. Le bevande calde

- La caffetteria (il caffè espresso e i suoi derivati), la cioccolata e gli altri infusi.

3. Le bevande analcoliche

- L'acqua minerale;
- Succhi e spremute di frutta;
- Le bibite.

4. Le bevande alcoliche

- La distillazione e i distillati;

- La distinzione fra distillati e liquori;
- Elenco dei liquori nazionali e internazionali.

MODULO IV: TECNICHE AVANZATE DI BAR

1. Le bevande miscelate

- Le grammature dei cocktails e la loro classificazione.
- I cocktails nazionali ed internazionali: storia, grammature e servizio;
- Uso del mixing-glass, dello shaker del Boston shaker.

2. La cultura del “bere miscelato”

- I principali cocktails IBA e il loro servizio: Golden Cadillac, Alexander, Grasshopper, Americano, Old Fashioned, Negroni, Rob Roy.

MODULO V: TECNICHE AVANZATE DI SALA

1. La sporzionatura in sala

- Il servizio dei dessert.

2. La Cucina di sala

- Il servizio flambè.

MODULO VI: ELEMENTI DI ENOLOGIA

1. La vite e il vino

- Le principali tecniche enologiche: la produzione del vino;
- I vini spumantizzati: lo Champagne. I vini aromatizzati;
- La classificazione dei vini;
- Il servizio del vino: tecniche di mescita, servizio, cenni sull’abbinamento e l’analisi sensoriale.

I.S.I.S. STRIANO/TERZIGNO
PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALE E VENDITA

CLASSE QUARTA SALA E VENDITA

MODULO I: RECUPERO

1. Il reparto sala e vendita

- La mise en place, la stesura della tovaglia, il coperto di base, il coperto per menù fisso;
- Gli stili di servizio.

2. La ristorazione:

- Il concetto di ristorazione. La ristorazione commerciale: definizione e tipologie;
- La neoristorazione: definizione, caratteristiche, tipologie;
- Il franchising nella ristorazione;
- La ristorazione collettiva: il catering e il banqueting.

3. Il bar

- Le tipologie di bar: L'American Bar;
- La brigata di Bar e la figura del 1° Barman;
- I bicchieri in dotazione al bar. Gli strumenti per miscelare: mixing-glass, shaker europeo, shaker boston;
- Le bevande calde.

MODULO II: IL SERVIZIO DI SALA E VENDITA

1. Tecniche di allestimento e presentazione

- Gli stili di servizio;
- Le nuove figure del servizio di sala e vendita;
- Le diverse tipologie di clientela;
- La comunicazione tra culture diverse.

MODULO III: LE BEVANDE ANALCOLICHE

1. Le bevande analcoliche in uso al bar

- L'acqua minerale;
- I succhi di frutta, le spremute, gli sciroppi, i frullati, i frappè.

MODULO IV: LE BEVANDE ALCOLICHE

1. Distillati e liquori

- Distillazione e distillati;
- Distillati e liquori.

MODULO V: TECNICHE AVANZATE DI BAR

1. Le bevande miscelate

- Le grammature dei cocktails e la loro classificazione.
- I cocktails nazionali ed internazionali: storia, grammature e servizio;
- Uso del mixing-glass, dello shaker, del Boston shaker.

2. La cultura del “bere miscelato”

- I principali cocktails IBA e il loro servizio: Alexander, Paradise, Golden Dream, White Lady, Garibaldi, Americano, Dry Martini, Old Fashioned, Side car, Negroni.

MODULO VI: PARTICOLARI SERVIZI DI SALA

1. La cucina di sala

- La lampada e la tecnica del flambé;
- Ricette classiche della cucina di sala.

MODULO VII: ANALISI E SVILUPPO DEL MENU

1. Definizione di menu:

- La carta e le carte in una sala ristorante;
- Le tipologie di menu.

2. Struttura del menu:

- Menu con possibilità di scelta e senza possibilità di scelta.

3. L'aspetto gastronomico e dietetico del menu:

- Gli stili alimentari;
- La dieta mediterranea;
- La cucina a basso contenuto calorico;
- Come prevenire l'eccesso di colesterolo e l'ipertensione.

MODULO VIII: IL VINO

1. Le bevande alcoliche: il vino

- La vite, l'uva, la lavorazione dell'uva
- I sistemi di vinificazione in rosso, in bianco, in rosato, carbonica.

I.S.I.S. STRIANO/TERZIGNO
PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

CLASSE QUARTA ENOGASTRONOMIA CUCINA

MODULO I: L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA

- Tipologie e organizzazione delle aziende enogastronomiche (tipologie di aziende ristorative, tipologie di bar, nuove tendenze, organizzazione aziendale)
- Il reparto di sala (requisiti e struttura della sala ristorante, arredi e dotazione, momenti del servizio)
- Il reparto di bar (requisiti strutturali della bar, dotazione professionale, bar list)
- La sicurezza alimentare (protocollo HACCP)

MODULO II: LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

- Riconoscere la qualità (sistemi di qualità, prodotti di qualità, etichette alimentari)
- I diversi aspetti della qualità (la qualità nell'approvvigionamento, la qualità etica e sostenibile)

MODULO III: DALLA GASTRONOMIA ALL'ENOGASTRONOMIA

- Le abitudini alimentari (cibo e cultura, tipicizzazione dei prodotti e made in Italy, diete alimentari)
- I fattori che influenzano le scelte gastronomiche (fattori dietetici e culturali)

MODULO IV: LA PRODUZIONE DEL VINO

- Vino ed enologia
- Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione
- Normativa nazionale e comunitaria di settore
- I vini speciali (vini liquorosi, vini aromatizzati, champagne e spumanti)

MODULO V: EVENTI SPECIALI

- L'attività di catering (operatori, tipologie di eventi, attrezzature speciali)
- L'attività di banqueting
- La pianificazione di un evento speciale

I.S.I.S. STRIANO/TERZIGNO
PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALE E VENDITA

CLASSE QUINTA SALA E VENDITA

MODULO I: RIPASSO

1. Il reparto sala e vendita:

- Gli stili di servizio;
- La comanda e il commiato.

2. Il servizio bar:

- Le bevande calde;
- L'America Bar.

MODULO II: L'ATTIVITÀ ENOGASTRONOMICA

1. La ristorazione commerciale:

- Definizione, caratteristiche e tipologie;
- La neoristorazione;

2. La ristorazione collettiva:

- Definizione, caratteristiche e tipologie;
- Banqueting e catering.

MODULO III: ANALISI E SVILUPPO DEL MENU

1. Definizione di menu:

- La carta e le carte in una sala ristorante;
- Le tipologie di menu.

2. Struttura del menu:

- Menu con possibilità di scelta e senza possibilità di scelta.

3. L'aspetto gastronomico e dietetico del menu:

- Gli stili alimentari;
- La dieta mediterranea;
- La cucina a basso contenuto calorico;
- Come prevenire l'eccesso di colesterolo e l'ipertensione.

MODULO IV: I PRODOTTI ALIMENTARI

1. I prodotti alimentari per la ristorazione:

- Classificazione;
- Sistemi di conservazione.

2. I prodotti di qualità:

- I marchi DOP e IGP;
- I prodotti biologici;-I prodotti agroalimentari campani.

MODULO V: LA GASTRONOMIA ITALIANA E INTERNAZIONALE

1. Nozioni basilari di enogastronomia:

- Le regole di descrizione del piatto;
- Le principali tecniche di cottura degli alimenti;
- La gastronomia italiana.

2. La cucina regionale italiana:

- Caratteristiche;
- La cucina regionale del nord Italia;
- La cucina regionale del centro Italia;
- La cucina regionale dell'Italia del sud e insulare.

MODULO VI: IL SERVIZIO DI SALA E VENDITA

1. Particolariservizi di sala:

- La cucina di sala;
- La lampada e la tecnica del flambè.

MODULO VII: LE BEVANDE

1. Le bevande analcoliche

2. Le bevande alcoliche: il vino:

- La vite, l'uva, la lavorazione dell'uva;-La preparazione del mosto;-I sistemi di vinificazione: in rosso, in bianco, in rosato, carbonica;-Le sigle: IGT, DOC, DOCG;
La lettura dell'etichetta;
L'enografia regionale italiana;
La degustazione e l'analisi sensoriale del vino(gli strumenti - l'esame visivo, olfattivo, gustativo);-Gli spumanti e i metodi di spumantizzazione: metodo "classico" e metodo "charmat";-Lo champagne;-I vini liquorosi: Marsala, Porto, Madeira;
I vini aromatizzati: il Vermut.

- **3. Le bevande alcoliche: la birra**

Tecnologia di produzione;
Classificazione e servizio.

- **4. Le bevande alcoliche: I distillati e i liquori:**

La distillazione;
I distillati e i liquori;
La classificazione dei distillati;
I distillati di vino: il Cognac, l'Armagnac, il Brandy;
I distillati di vinacce: la Grappa e il Marc;
I distillati di cereali: il Gin, la Vodka, il Whisky (produzione e tipologie per provenienza);
I distillati di canna da zucchero: il Rum;

I distillati di piante e frutta: classificazione caratteristiche;

I liquori ele creme: definizioni e storia.

MODULO VIII: LE BEVANDE MISCELATE

- **Tecniche avanzate di bar:**

Gli strumenti per miscelare: uso del mixing-glass, dello shaker e del boston shaker.

- **2. La cultura del bere miscelato:**

I cocktails (definizione e classificazione);

I principali cocktails IBA e il loro servizio: Alexander, Paradise, Golden Dream, Americano, Dry Martini, OldFashioned, Side car, Negroni, Grasshopper, Manhattan.

MODULO IX: LA PROGRAMMAZIONE DEL SETTORE RISTORATIVO

La pianificazione nelle diverse tipologie di attività ristorative;

L'organizzazione del lavoro nell'attività ristorativa: le risorse umane,

L'organigramma del lavoro

I.S.I.S. STRIANO/TERZIGNO
PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

CLASSE QUINTA ENOGASTRONOMIA CUCINA

MODULO I: IL VINO IN ITALIA È NEL MONDO

- La produzione vitivinicola delle regioni italiane
- La produzione vitivinicola europea
- La produzione vitivinicola extraeuropea

MODULO II: L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

- Principi e strumenti di marketing
- Programmare l'offerta enogastronomica (il menù, tipologie di menu, determinare i prezzi di vendita)
- La comunicazione dell'offerta enogastronomica (i mezzi di comunicazione, la carta dei vini, il briefing operativo)
- La carta dei vini

MODULO III: PRINCIPI DI ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

- Il sommelier e le attrezzature per la degustazione
- L'analisi organolettica del vino (esame visivo, olfattivo, gustativo)
- Principi di abbinamento e successione di vini a tavola

MODULO IV: TECNICHE DI GESTIONE

- Forme di gestione delle attività turistico ristorative
- Le risorse umane
- La gestione degli acquisti (approvvigionamento e magazzino)
- I software per il settore ristorativo e tecnologie informatiche