



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE FINALE

Classe: Prima D

Materia: Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala e vendita

Anno scolastico 2017/2018

Docente: Murru Fabrizio

OBIETTIVI GENERALI	CONTENUTI O U.D.
<p>Conoscere le varie figure professionali che compongono lo staff di un ristorante. Saper disporre e destinare le attrezzature e il mobilio necessari alle proprie mansioni.</p> <p>Conoscere nel dettaglio le regole di una corretta mise en place e le varie tecniche di servizio. Saper espletare con competenza e professionalità il servizio di sala in ogni momento della giornata.</p> <p>Conoscere le qualità e i requisiti che contraddistinguono i professionisti del settore. Conoscere e saper utilizzare le attrezzature e l'utensileria del bar. Conoscere le bevande nervine e il corretto procedimento per la loro preparazione.</p> <p>Conoscere, osservare e saper applicare le fondamentali norme igieniche nei luoghi di lavoro.</p> <p>Conoscere, osservare e saper applicare le norme principali in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e le relative misure di prevenzione.</p>	<p><b>1° MODULO: Il Ristorante</b></p> <p>1° U. D. – Gli attori della ristorazione.</p> <p>2° U. D. – La sala ristorante</p> <p>3° U. D. _ L'attrezzatura</p> <p>4° U. D. _ L'offerta del ristorante</p> <p><b>2° MODULO: La professione dell'operatore di sala.</b></p> <p>1° U. D. – La mise en place</p> <p>2° U. D. – Il servizio.</p> <p>3° U. D. _ Il servizio della prima colazione</p> <p><b>3° MODULO: Il Bar</b></p> <p>1° U. D. – Il barman e il bar</p> <p>2° U. D. – Il banco bar e la mise en place</p> <p>3° U. D. – L'attrezzatura del bar</p> <p>4° U.D. _ La caffetteria</p> <p><b>4° MODULO: L'igiene e la sicurezza nell'ambiente di lavoro.</b></p> <p>1° U. D. – L'igiene_ L'HACCP</p> <p>2° U. D. – La sicurezza nell'ambiente di lavoro</p>

Tortolì 10 giugno 2018

Gli alunni

*Carla Giada*

*Stefano De Luca*

Il Docente  
Fabrizio Murru



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I

Ipsia

A

Alberghiero

N

Nautico

A

Agrario

S

Socio Sanitario

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE FINALE

Classe: Prima D

Materia: Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala e vendita

Anno scolastico 2017/2018

Docente: Murru Fabrizio

OBIETTIVI GENERALI	CONTENUTI O U.D.
<p>Conoscere le varie figure professionali che compongono lo staff di un ristorante. Saper disporre e destinare le attrezzature e il mobilio necessari alle proprie mansioni.</p> <p>Conoscere nel dettaglio le regole di una corretta mise en place e le varie tecniche di servizio. Saper espletare con competenza e professionalità il servizio di sala in ogni momento della giornata.</p> <p>Conoscere le qualità e i requisiti che contraddistinguono i professionisti del settore. Conoscere e saper utilizzare le attrezzature e l'utensileria del bar. Conoscere le bevande nervine e il corretto procedimento per la loro preparazione.</p> <p>Conoscere, osservare e saper applicare le fondamentali norme igieniche nei luoghi di lavoro.</p> <p>Conoscere, osservare e saper applicare le norme principali in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e le relative misure di prevenzione.</p>	<p><b>1° MODULO: Il Ristorante</b></p> <p>1° U. D. – Gli attori della ristorazione.</p> <p>2° U. D. – La sala ristorante</p> <p>3° U. D. _ L'attrezzatura</p> <p>4° U. D. _ L'offerta del ristorante</p> <p><b>2° MODULO: La professione dell'operatore di sala.</b></p> <p>1° U. D. – La mise en place</p> <p>2° U. D. – Il servizio.</p> <p>3° U. D. _ Il servizio della prima colazione</p> <p><b>3° MODULO: Il Bar</b></p> <p>1° U. D. – Il barman e il bar</p> <p>2° U. D. – Il banco bar e la mise en place</p> <p>3° U. D. – L'attrezzatura del bar</p> <p>4° U.D. _ La caffetteria</p> <p><b>4° MODULO: L'igiene e la sicurezza nell'ambiente di lavoro.</b></p> <p>1° U. D. – L'igiene_ L'HACCP</p> <p>2° U. D. – La sicurezza nell'ambiente di lavoro</p>

Tortolì 10 giugno 2018

Gli alunni

Il Docente  
Fabrizio Murru

*Paolo Gada* \_\_\_\_\_

*Luca Janna* \_\_\_\_\_