

PROGRAMMA SVOLTO

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

I. I. S. “Buonarroti-Volta” Guspini

Docente Monica Deidda

Classe 2H a.s. 2025/26

UNITA' DIDATTICA		TEMPI
Unità Le aziende e il personale della ristorazione		
Le figure professionali addette al servizio di sala e relativi compiti		1^quadr
Unità La sicurezza e l'igiene		
- Le precauzioni da prendere per evitare gli infortuni - Le regole di una corretta prassi igienica - Le regole relative alla salubrità degli alimenti - Operare nel rispetto delle normative sulla sicurezza, la salute e l'igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro		1^quadr
Unità Struttura e offerta del ristorante		
- Conoscere le aree di lavoro, gli arredi, le attrezzature e gli utensili del ristorante - I requisiti igienici del reparto		2^quadr
Unità Il lavoro di sala		
- Le regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio in tutte le occasioni - Mise en place e servizio della colazione anglosassone - Tecniche di intaglio della frutta e decorazione di piatti per una sensibilizzazione verso il consumo della frutta.		2^quadr
Unità Struttura e offerta del bar		
- Aree di lavoro, attrezzature e utensili in uso nel bar: i ferri del mestiere del barman - Le preparazioni della caffetteria e le preparazioni analcoliche (Alla scoperta dell'oro nero: visione di un filmato sulla produzione del caffè) - Le tipologie delle bevande al bar: la classificazione delle acque, le bevande fantasia, i succhi di frutta, le spremute, i centrifugati, gli estratti, i frullati, i frappè, energy drink - Realizzazione di frullati e bevande a base di frutta. Esecuzione di bevande di caffetteria e consolidamento competenze di base		2^quadr
ATTIVITA', METODI E STRUMENTI UTILIZZATI		
- Modulistica di reparto; - Lavori di ricerca individuali o di gruppo; - Proiezione di video, utilizzo della LIM , slide, programma di power point su argomenti di carattere professionale; - Lezione frontale in laboratorio: esercitazioni pratiche mirate all'acquisizione di specifiche abilità (stesura del tovagliato, realizzazione del buffet, uso delle clips, riconoscimento delle diverse figure professionali e delle attrezzature; manualità nell'esecuzione di preparazioni di base come preparazioni di caffetteria tra cui caffè espresso e derivati, cioccolata classica e relativo servizio nel trasporto di piatti e vassoi). Esecuzione di drinks analcolici per apprendere le basi dell'arte della miscelazione e le varie tecniche (shaker, blender, pestato, miscelato). Esecuzione di: Virgin Mojito, Virgin colada, Florida, Rainbow, Green light, Orange light, Shirley Temple), esecuzione di frappè aromatizzati.		

EDUCAZIONE CIVICA

Uguaglianza di genere;

La parità di genere nel mondo del lavoro.

Cittadinanza attiva

La segnaletica come strumento di cittadinanza: lavoro di gruppo sull'analisi della cartellonistica. Una modalità per apprendere dagli esempi concreti come diritto e doveri si intreccino

"Per la disciplina Laboratorio di Enogastronomia – settore Cucina, sono state regolarmente svolte le ore previste nell'ambito dell'Unità di Apprendimento interdisciplinare *“Benvenuti in laboratorio”*, attraverso attività teorico-pratiche finalizzate all'acquisizione di competenze professionali,

27 Maggio 2026

Gli alunni

la Docente


