

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE I

DISCIPLINA: L.S.E. SALA E VENDITA

- PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1 Essere cittadini consapevoli nel rispetto delle regole
(Gli ambienti di lavoro-La brigata di sala)

Gli ambienti di lavoro

- ✓ La sala ristorante
- ✓ La cucina
- ✓ L'office
- ✓ Il passe
- ✓ La plonge
- ✓ La caffetteria
- ✓ Il magazzino
- ✓ La cantina

Il personale di sala

- ✓ Il personale della sala e del bar: l'organigramma della brigata di sala e del bar, la divisa del personale di sala e del bar.

UDA N° 2 Igiene, sicurezza, benessere e salute

(MOD. 6 Arredi corredi e utensili PAG. 92-121- MOD 7. Il posto a tavola PAG. 122-136)

Arredi, corredi e utensili

- ✓ Il mobilio di sala: tavoli, carrelli di servizio, prolunghe, sedie, panadore.
- ✓ La biancheria di sala: mollettone, tovaglie, coprimacchia, tovagliolo, tovagliolo di servizio, torcione, frangino.
- ✓ L'attrezzatura di sala: la principale cristalleria, la posateria, la porcellana.

Il posto a tavola

Le fasi della mise en place: l'allestimento dei tavoli, la preparazione delle attrezzature, la mise en place della tavola.

- ✓ Il servizio di sala: il trasporto dei piatti, l'uso della clip.

UDA N° 3 La percezione di sé ed il rapporto con gli altri

(Gli stili U7 pag.137-142) (unità 9 I servizi speciali al tavolo pag 166-194)

I servizi speciali al tavolo

- ✓ I metodi di servizio: all'italiana, alla russa "guéridon", all'inglese, alla francese.
- ✓ Lo sbarazzo dei piatti.

- ✓ Il taglio della frutta: arancia, mela, banana.
- ✓ La preparazione ed il servizio della macedonia

UDA N° 4 L'ambiente: un bene da proteggere

Lavorare al bar pag. 264-279/caffetteria pag. 308-309 (U 12 - U 13)

Argomenti

- ✓ Il bar: la struttura.
- ✓ Il personale del bar: l'organigramma della brigata del bar.
- ✓ L'igiene della persona, degli attrezzi e luoghi di lavoro.
- ✓ La mise en place del banco bar, la preparazione del caffè, cappuccino.
- ✓ Il riordino e la pulizia delle attrezzature.

Erice, 07-06-2023