



**Istituto di Istruzione Superiore  
Giovanni Giolitti**

via Alassio, 20 - 10126 Torino

tel. 011.6635203/6963017 fax 011 6634660

E-mail: [segreteria@istitutogiolitti.org](mailto:segreteria@istitutogiolitti.org) web: [www.istitutogiolitti.org](http://www.istitutogiolitti.org)

**Tecnica dei Servizi ed Esercitazioni Pratiche di sala e bar**

Classe 3<sup>^</sup> sez. A prof. Vito LARITONDA

Classe 3<sup>^</sup> sez. B prof. Gianluigi CESARI

**PROGETTAZIONE MODULARE**

*OBIETTIVI*

CONTENUTI

*UNITA' DIDATTICHE*

*MODULI*

*METODOLOGIA*

*STRUMENTI*

Proff.ri Gianluigi Cesari, Vito Laritonda

Anno scolastico 2009-10

**Obiettivi minimi:**

1. Conoscenza del ristorante e del bar, dei reparti annessi, del loro arredamento e delle attrezzature.
2. Conoscenza in sala e al bar degli utensili, dei materiali in dotazione e della perfetta pulizia e conservazione.
3. Cura dell'igiene personale e dell'ambiente di lavoro.
4. Conoscenza delle norme antinfortunistiche.
5. Conoscenza delle funzioni del personale di sala e del bar e dei contributi di ognuno nell'organizzazione generale del servizio.
6. Saper eseguire una corretta mise en place in sala e al bar.
7. Saper eseguire la decorazione dei tavoli.
8. Saper curare i rapporti con il cliente.
9. Conoscenza dell'importanza dei rapporti di collaborazione con il reparto di cucina.
10. Conoscenza delle tipologie fondamentali di menù e delle regole di compilazione e ortografia.
11. Conoscenza della lista delle bevande.
12. Saper accogliere il cliente e conoscere le tecniche di base dei diversi tipi di servizio.
13. Saper preparare e svolgere il servizio della piccola colazione (colazione continentale, colazione anglosassone).
14. Conoscenza di alcune tecniche particolari di lavoro e di servizio in sala e precisamente: preparazione e servizio di antipasti raffinati, la cucina di sala, il trancio e la filettatura .
15. Conoscenza delle mansioni del personale del bar, dei tratti fondamentali della professione nonché dell'etica di comportamento.
16. Conoscenza delle tipologie di bar e delle aree di lavoro.
17. Conoscenza dell'arredamento, delle attrezzature, e dell'utensileria del bar.
18. Conoscenza dei diversi prodotti di caffetteria, delle tecniche di preparazione e di servizio.
19. Conoscenza dei principali ingredienti in uso al bar.
20. Conoscenza delle principali bevande alcoliche e analcoliche in uso al bar e delle tecniche di servizio.
21. Conoscenza delle diverse famiglie dei cocktail e delle tecniche di preparazione e di servizio di alcuni dei principali cocktail I.B.A. e precisamente: Alexander, Americano, Bacardi, Bellini, Bronx, Daiquiri, Martini cocktail, Bloody Mary, Gin fizz, Grasshopper.
22. Saper eseguire le guarnizioni dei cocktail.
23. Conoscere la gastronomia del bar.
24. Conoscenza delle fasi principali della vinificazione in rosso, in bianco, in rosato.
25. Conoscenza dei principali vitigni e vini italiani, della terminologia tecnica di degustazione del vino , della temperatura e dell'abbinamento enogastronomico.
26. Conoscenza dei principali vini. del Piemonte e dei principali D.O.C.G. italiani.
27. Conoscenza dei vari metodi di produzione dello champagne e dello spumante.
28. Conoscenza dell'organizzazione del servizio di un banchetto e di un buffet.
29. Conoscenza della gestione del bar e della sala.
30. Conoscenza dei principali termini adottati in sala e al bar.

Percorso didattico e piano di lavoro classe terza

3 <sup>^</sup> Anno	Modulo n° 0	Ripetizione e rivisitazione dei principali argomenti svolti l'anno precedente.	
	Modulo n° 1	Il bar.	
	Modulo n° 2	I diversi prodotti di caffetteria, le tecniche di preparazione e di servizio. Gastronomia del bar.	
	Modulo n° 3	I principali ingredienti in uso al bar. Le principali bevande alcoliche e analcoliche in uso al bar e le tecniche di servizio.	
	Modulo n° 4	I cocktail, le diverse famiglie e le tecniche di preparazione e di servizio di alcuni dei principali cocktail I.B.A.. Le guarnizioni dei cocktail.	
	Modulo n° 5	L'amministrazione del bar.	
	Modulo n° 6	Il personale di sala: professionalità e sicurezza sul posto di lavoro.	
	Modulo n° 7	Il ristorante.	
	Modulo n° 8	Il menù.	
	Modulo n° 9	Insalate, formaggi e frutta.	
	Modulo n° 10	Organizzazione dei banchetti e dei buffet.	
		Modulo n° 11	L'amministrazione del ristorante.
		Modulo n° 12	Particolari servizi di sala.
		Modulo n° 13	Il vino.
	Modulo n° 14	Esercitazioni pratiche di laboratorio	

**L'accoglienza****Definizione degli obiettivi:**

- ❖ Accogliere l'utenza.
- ❖ Individuare i prerequisiti dell'educando.
- ❖ Individuare e supportare la transizione degli studenti, dal 2<sup>a</sup> anno del corso di studio al 3<sup>a</sup> anno.
- ❖ Fare conoscere la progettazione del 3<sup>a</sup> anno del corso di studio indicando i blocchi tematici già trattati nel precedente anno scolastico che saranno oggetto di approfondimento.
- ❖ Favorire la creazione di un adeguato clima all'interno della classe.
- ❖ Individuare le conoscenze e le competenze maturate nel corso degli studi.
- ❖ Ripetizione e rivisitazione dei principali argomenti svolti l'anno precedente.

<b>Unità didattica 0.1</b>	<b>Unità didattica 0.2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accoglienza (analisi del curriculum scolastico).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi del livello di partenza della classe rilevato tramite colloqui, mediante verifiche orali e tecnico pratiche.</li> </ul>
<b>Unità didattica 0.3</b>	<b>Unità didattica 0.4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi del metodo di studio.</li> <li>• Presentazione della progettazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nozioni introduttive.</li> <li>• Ripetizione e rivisitazione dei principali argomenti svolti l'anno precedente.</li> </ul>

## Modulo 1

**Il bar****Definizione degli obiettivi:**

- ❖ Conoscere l'organigramma e le mansioni del personale del bar.
- ❖ Conoscere l'etica di comportamento.
- ❖ Conoscere l'importanza dell'igiene e della sicurezza sul posto di lavoro.
- ❖ Conoscere le tipologie di bar.
- ❖ Conoscere l'arredamento, le diverse attrezzature e i diversi utensili del bar.
- ❖ Saper eseguire la mise en place del bar.
- ❖ Conoscere i bicchieri in uso al bar.
- ❖ Conoscere i principali termini in uso al bar.

<b>Unità didattica 1.1</b>	<b>Unità didattica 1.2</b>
Il personale del bar: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le diverse figure professionali</li> <li>• L'etica di comportamento</li> <li>• Igiene e sicurezza sul posto di lavoro.</li> </ul>	Il bar: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie.</li> <li>• Aree di lavoro</li> <li>• Arredamento</li> <li>• Attrezzature ed utensili.</li> <li>• La mise en place al bar.</li> <li>• I bicchieri in uso al bar.</li> <li>• I principali termini in uso al bar</li> </ul>

## Modulo 2

**I prodotti di caffetteria**

**Definizione degli obiettivi:**

- ❖ Conoscere le principali bevande nervine (caffè, tè, cioccolata), i prodotti di caffetteria e le tecniche di preparazione e di servizio.

<b>Unità didattica 2.1</b>	<b>.Unità didattica 2.2</b>
Le bevande nervine: <ul style="list-style-type: none"><li>• Il caffè.</li><li>• Il tè.</li><li>• La cioccolata.</li><li>• I prodotti di caffetteria.</li></ul>	La gastronomia del bar: <ul style="list-style-type: none"><li>• Alcuni prodotti.</li><li>• Alcuni consigli.</li></ul>

## Modulo 3

**Le bevande analcoliche e alcoliche****Definizione degli obiettivi:**

- ❖ Conoscere le principali bevande alcoliche ed analcoliche, il possibile utilizzo, e i metodi di servizio.
- ❖ Conoscere i principali ingredienti in uso al bar e le modalità e le tecniche di impiego.

<b>Unità didattica 3.1</b>	<b>.Unità didattica 3.2</b>
Le principali bevande analcoliche. <ul style="list-style-type: none"><li>• L'acqua.</li><li>• Le bibite.</li><li>• Le spremute.</li><li>• I succhi di frutta.</li><li>• I frappè</li><li>• Gli sciroppi.</li><li>• Gli aperitivi analcolici.</li></ul>	Le principali bevande alcoliche: <ul style="list-style-type: none"><li>• La Birra: produzione e miscita.</li><li>• Il vermouth.</li><li>• Distillazione e acquaviti.</li><li>• Le acquavite di vino e di vinacce: Brandy, Cognac, Armagnac, Grappa.</li><li>• Le acquaviti di cereali: Whisky e whiskey, Gin, Vodka.</li><li>• Le acquaviti prodotti dalle piante: Rum, Tequila, Mezcal, Cachaca.</li><li>• Le acquaviti di Frutta.</li><li>• Le creme ed i liquori.</li><li>• Gli aperitivi, gli amari e gli anicizzanti: origine, modo di preparazione e servizio.</li><li>• Gli ingredienti in uso al bar.</li></ul>

**I cocktails**

**Definizione degli obiettivi:**

- ❖ Conoscere le diverse famiglie dei cocktail e le tecniche di preparazione e servizio di alcuni dei principali cocktail dell'I.B.A.

<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 4.1</b></p> <p>I cocktail:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le diverse famiglie dei cocktail.</li> <li>• Alcuni consigli per la loro elaborazione e per il servizio.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>.Unità didattica 4.2</b></p> <p>Alcuni tra i principali cocktail dell'I.B.A. :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alexander.</li> <li>2. Americano.</li> <li>3. Bacardi.</li> <li>4. Bellini.</li> <li>5. Black Russian.</li> <li>6. Bloody Mary.</li> <li>7. Bronx.</li> <li>8. Mimosa.</li> <li>9. Daiquiri.</li> <li>10. Daiquiri frozen</li> <li>11. Mojto</li> <li>12. Gin fizz.</li> <li>13. Grasshopper.</li> <li>14. Manhattan.</li> <li>15. Martini cocktail o dry martini.</li> <li>16. Negroni.</li> <li>17. Champagne cocktail.</li> <li>18. Florida.</li> <li>19. Garibaldi.</li> <li>20. Margarita.</li> <li>21. Sidecar.</li> <li>22. Stinger.</li> <li>23. Tequila sunrise</li> <li>24. White lady.</li> <li>25. Irish coffee</li> <li>26. Caipirina</li> </ol>
<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 4.3</b></p> <p>La gradazione alcolica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinazione della gradazione alcolica.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>.Unità didattica 4.4</b></p> <p>Le decorazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le guarnizioni dei cocktail.</li> <li>• Il codice di servizio del barman</li> </ul>

**L'amministrazione del bar**

**Definizione degli obiettivi:**

- ❖ Conoscere come si determina il costo del drink.
- ❖ Conoscere come si determina il prezzo di vendita.
- ❖ Conoscere come si determina il prezzo di vendita dei prodotti serviti al bar.

<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 5.1</b></p> <p>L' amministrazione del bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinazione del costo del drink.</li> <li>• Determinazione del prezzo di vendita del drink.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>.Unità didattica 5.2</b></p> <p>I prodotti serviti al bar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinazione del prezzo di vendita.</li> </ul> <p style="text-align: center;">6</p>
---	---

Modulo 6

**Il personale di sala: professionalità e sicurezza sul posto di lavoro**

**Definizione degli obiettivi:**

- ❖ Conoscere le caratteristiche professionali del personale di sala
- ❖ Conoscere le mansioni, i ruoli del personale di sala e i contributi nell'organizzazione generale del servizio.
- ❖ Conoscere le norme di etica professionale
- ❖ Inquadrare l'attenzione al rispetto delle norme igieniche come elemento fondamentale della professione
- ❖ Conoscere le norme igieniche che riguardano il personale, i locali dove si somministrano gli alimenti e le bevande
- ❖ Sapere come si attuano le operazioni di pulizia nel settore ristorativo
- ❖ Individuare le possibili cause di rischio nell'ambiente di lavoro
- ❖ Sapere applicare le fondamentali norme di prevenzione dagli infortuni
- ❖ Conoscere l'importanza del rapporto di collaborazione tra il reparto di sala e il reparto di cucina
- ❖ Conoscere l'importanza dei rapporti con la clientela

<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 4.1</b></p> <p>La brigata di sala:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerarchia e ruoli della brigata</li> <li>• Le varie mansioni e i contributi nell'organizzazione generale del servizio.</li> <li>• La collaborazione con il reparto di cucina</li> <li>• I rapporti con la clientela</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>.Unità didattica 4.2</b></p> <p>Principi e d'igiene e nozioni di antinfortunistica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• igiene della persona.</li> <li>• igiene degli ambienti di lavoro.</li> <li>• L'ambiente di lavoro.</li> <li>• La prevenzione degli infortuni.</li> </ul>
--	---

Modulo 7

**Il ristorante**

**Definizione degli obiettivi:**

- ❖ Conoscere i reparti del ristorante.
- ❖ Conoscere l'arredamento e le attrezzature della sala ristorante.
- ❖ Conoscere le diverse modalità di allestimento della sala.
- ❖ Conoscere le varie tipologie di servizio.
- ❖ Conoscere i buoni ed i moduli in uso al ristorante.

<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 3.1</b></p> <p>I reparti del ristorante:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La sala ristorante.</li> <li>• Gli altri reparti del ristorante.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 3.2</b></p> <p>Arredamento e attrezzature della sala ristorante.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'arredamento e l'attrezzatura della sala ristorante.</li> <li>• Utensili e materiale in dotazione alla sala: perfetta pulizia e conservazione.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 3.3</b></p> <p>L'allestimento della sala ristorante e il servizio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La disposizione dei tavoli.</li> <li>• La mise en place.</li> <li>• Le decorazioni floreali.</li> <li>• I vari stili di servizi.</li> <li>• Il servizio delle bevande.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 3.4</b></p> <p>Modulistica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I buoni di prelievo</li> <li>• La comande</li> <li>• La check-list</li> <li>• Buono frigobar</li> <li>• Door menu</li> </ul>

## Modulo 8

### Il menù

#### Definizione degli obiettivi:

- ❖ Conoscere i principali tipi di menù e le regole di compilazione e ortografia.
- ❖ Conoscere la stagionalità e la reperibilità dei prodotti.

<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 4.1</b></p> Il menù <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipologie di menù.</li><li>• La redazione del menù.</li></ul>	<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 4.2</b></p> Elaborazione del menù: <ul style="list-style-type: none"><li>• Stagionalità e reperibilità dei prodotti.</li></ul>
---	--

## Modulo 9

### Insalate, Formaggi e Frutta

#### Definizione degli obiettivi:

- ❖ Conoscere le varie categorie di insalate.
- ❖ Conoscere le varie categorie di formaggi.
- ❖ Conoscere le varie categorie di frutta.
- ❖ Conoscere alcune salse fredde
- ❖ Conoscere il trancio e la porzionatura dei formaggi, dei dolci e della frutta.

<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 4.</b></p> Le insalate: <ul style="list-style-type: none"><li>• Le insalate.</li></ul>	<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 4.2</b></p> I formaggi: <ul style="list-style-type: none"><li>• I formaggi.</li></ul>
<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 4.3</b></p> La frutta: <ul style="list-style-type: none"><li>• La frutta.</li></ul>	<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 4.4</b></p> Preparazione e servizio delle insalate, della frutta e dei formaggi: <ul style="list-style-type: none"><li>• Preparazione e tecniche di servizio, delle insalate, dei formaggi e della frutta.</li><li>• Le salse fredde.</li></ul>

Modulo 10  
**Organizzazione dei banchetti e dei buffet**

**Definizione degli obiettivi:**

- ❖ Conoscere le tipologie dei banchetti e dei buffet.
- ❖ Saper organizzare un banchetto e un buffet.
- ❖ Saper effettuare la mise en place in un banchetto e in un buffet.
- ❖ Conoscere le modalità di disposizione dei commensali.
- ❖ Saper effettuare il servizio in un banchetto e in un buffet.

<b>Unità didattica 4.1</b>	<b>Unità didattica 4.2</b>
Banchetti e buffet: <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipologie di banchetti .</li><li>• La disposizione dei tavoli.</li><li>• Organizzazione di un banchetto.</li><li>• Disposizione dei commensali.</li><li>• Disposizione dei tovaglioli.</li><li>• Planning e checking list.</li><li>• Il servizio banchetti.</li></ul>	Il buffet: <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipologie di buffet.</li><li>• Preparazione di un buffet.</li><li>• Alcuni consigli tecnici.</li><li>• Cocktail party.</li><li>• Coffee break.</li></ul>

Modulo 11  
**L'amministrazione del ristorante**

**Definizione degli obiettivi:**

- ❖ Saper pianificare gli acquisti
- ❖ Saper determinare il costo del singolo piatto.

<b>Unità didattica 4.1</b>	<b>Unità didattica 4.2</b>
Pianificazione degli acquisti: <ul style="list-style-type: none"><li>• Importanza e significato della pianificazione degli acquisti.</li></ul>	Il costo del singolo piatto: <ul style="list-style-type: none"><li>• La determinazione del costo del singolo piatto.</li></ul>

Modulo 12  
**Particolari servizi di sala**

**Definizione degli obiettivi:**

- ❖ Saper effettuare la mise en place per l'esecuzione di particolari servizi di sala.
- ❖ Conoscere le tecniche di preparazione e servizio di particolari prodotti.
- ❖ Conoscere le tecniche di preparazione e servizio di alcuni piatti alla lampada.
- ❖ Conoscere l'arte del trinciare e le modalità di servizio dei piatti.

<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 4.1</b></p> <p>La preparazione e il servizio di alcuni prodotti pregiati.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place per la preparazione e il servizio dei seguenti prodotti:</li> <li>• Il caviale.</li> <li>• Il salmone.</li> <li>• Le ostriche.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 4.2</b></p> <p>La cucina di sala:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place per la preparazione e il servizio di alcuni piatti alla lampada.</li> <li>• Alcune preparazioni di primi piatti , secondi piatti e dessert.</li> <li>• La successione degli ingredienti.</li> <li>• La tecnica del flambé.</li> <li>• Il servizio dei piatti alla lampada: <ul style="list-style-type: none"> <li>filetto voronoff</li> <li>farfalle al salmone</li> <li>spaghetti alla carbonara</li> <li>gamberoni al curry</li> <li>crepes suzettes</li> <li>ananas flambé</li> </ul> </li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 4.2</b></p> <p>L'arte del trinciare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place per la preparazione e il servizio di grossi tranci di carne e la filettatura di grandi pesci.</li> <li>• La trinciatura della carne.</li> <li>• La filettatura del pesce.</li> </ul>	

Modulo 13

**Il vino**

**Definizione degli obiettivi:**

- ❖ Conoscere le fasi di produzione del vino
- ❖ Conoscere le attrezzature di servizio
- ❖ Conoscere i principali bicchieri e le varie bottiglie del vino
- ❖ Conoscere la temperatura di servizio
- ❖ Conoscere la successione dei vini
- ❖ Conoscere l'abbinamento eno-gastronomico
- ❖ Conoscere la decantazione
- ❖ Conoscere i vini aromatizzati, i vini liquorosi e i vini spumanti.
- ❖ Conoscere le tecniche di servizio dei vini, dello spumante e dello champagne.

<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 5.1</b></p> <p>La produzione del vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le varie fasi di produzione</li> <li>• Le temperature di servizio</li> <li>• La successione dei vini</li> <li>• Abbinamento eno-gastronomico</li> <li>• La decantazione</li> <li>• Vini aromatizzati, vini liquorosi e vini spumanti.</li> <li>• Champagne e spumante.</li> <li>• Le tecniche di servizio dei vini, dello spumante e dello champagne.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Unità didattica 5.2</b></p> <p>Le attrezzature di servizio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le varie attrezzature di servizio</li> <li>• I principali bicchieri e le varie bottiglie del vino</li> </ul>
--	---

Modulo 15  
**Esercitazioni pratiche di laboratorio**

**Definizione degli obiettivi:**

- ❖ Far acquisire abilità tecnico-pratiche ai discenti simulando situazioni reali di attività lavorativa nel reparto bar.
- ❖ Conoscere le principali bevande nervine (caffè, tè, cioccolata), i prodotti di caffetteria e le tecniche di preparazione e di servizio.
- ❖ Conoscere le principali bevande alcoliche ed analcoliche, il possibile utilizzo, e i metodi di servizio.
- ❖ Conoscere i principali ingredienti in uso al bar e le modalità e le tecniche di impiego.
- ❖ Conoscere le diverse famiglie dei cocktail e le tecniche di preparazione e servizio di alcuni dei principali cocktail dell'I.B.A..
- ❖ Conoscere le mansioni, i ruoli del personale di sala e i contributi nell'organizzazione generale del servizio.
- ❖ Conoscere le diverse modalità di allestimento della sala.
- ❖ Saper effettuare in successione le diverse attività della mise en place.
- ❖ Conoscere le varie tipologie di servizio.
- ❖ Conoscere i buoni ed i moduli in uso al ristorante.
- ❖ Conoscere i principali tipi di menù e le regole di compilazione e ortografia
- ❖ Far acquisire abilità tecnico-pratiche ai discenti simulando situazioni reali di attività lavorativa nel reparto ristorante.
- ❖ Saper eseguire correttamente il taglio e il servizio della frutta, delle insalate e dei formaggi.
- ❖ Conoscenza e preparazione di alcuni condimenti per insalate e verdure fresche.
- ❖ Saper organizzare un banchetto e un buffet.
- ❖ Conoscere le tecniche di preparazione e servizio di particolari prodotti.
- ❖ Conoscere le tecniche di preparazione e servizio di alcuni piatti alla lampada.
- ❖ Conoscere l'arte del trinciare e le modalità di servizio dei piatti.
- ❖ Conoscere il vino, i vini aromatizzati, i vini liquorosi e i vini spumanti.
- ❖ Conoscere le tecniche e le modalità di servizio dei vini, dello spumante e dello champagne.

1) Il servizio al bar e la mise en place.	1) Il servizio in sala e la mise en place.
2) I prodotti di caffetteria.	2) Tipologie di servizio in sala.
3) Bevande alcoliche ed analcoliche.	3) Buoni e moduli in uso al ristorante.
4) Ingredienti in uso al bar.	4) Il menù: compilazione e ortografia.
5) I cocktail dell'I.b.a.	5) La frutta, le insalate e i formaggi.
	6) Banchetti e buffet.
	7) Particolari servizi di sala.
	8) Il vino.

**Metodi d'insegnamento:** lezione frontale, lavori di gruppo, problem solving, lezione con supporti informatici, attività tecnico pratiche.

**Materiali e risorse:** Dispense on line, materiale cartaceo, aula d'informatica, videocassette, laboratorio di sala e di bar.

**Agganci interdisciplinari** con le diverse materie oggetto di trattazione nel corso di studi.

**Strumenti di verifica:** test, dibattito, verifica orale, esercitazioni tecnico pratiche.

**Valutazione:** voto pratico da 1 a 10.

Torino, 22 settembre 2009

Prof. Vito Laritonda .....

Prof. Gianluigi Cesari .....