

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "SANDRO PERTINI"



ISTITUTO PROFESSIONALE INDUSTRIA E ARTIGIANATO: Manutenzione e assistenza tecnica
 ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI: Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Servizi Socio-sanitari
 ISTITUTO TECNICO ECONOMICO: Turismo
 34074 MONFALCONE (GO) via A. Boito, 56 tel. 0481 410441 - 413339 - fax 0481 486681
 C.F.: 90016920317 www.isispertini.edu.it e-mail: gois01100n@istruzione.it, gois01100n@pec.istruzione.it
 Sede associata: 34073 Grado (GO) via Zara, 1 tel. 0431 80152



ANNO SCOLASTICO:	2025-2026
CLASSE:	1 ^a BEA
MATERIA:	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore sala e vendita
DOCENTE:	Rodia Renato
LIBRO DI TESTO:	Sala Bar Green (PRIMO BIENNIO)
COMPETENZA GENERALE N. 1 Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.	
Conoscenze/Contenuti	Prevenzione degli infortuni in sala e bar; primo soccorso
COMPETENZA GENERALE N. 2 Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.	
Conoscenze/Contenuti	- Diventare un professionista - I requisiti e gli sbocchi professionali - La divisa e la persona - Lo staff di sala - Le aree operative del ristorante - L'attrezzatura di sala - Pulizia e manutenzione - Lo staff di sala - Le aree operative del ristorante - L'attrezzatura di sala - Pulizia e manutenzione - Le fasi della mise en place - La preparazione dei coperti - Coperti per differenti menu - La mise en place per singole portate - Composizioni di tovaglioli - Introduzione agli stili di servizio - Il servizio all'italiana - Il servizio all'italiana con vassoio - Il servizio all'inglese - Il servizio alla russa

	• Il servizio alla francese diretto • Il servizio alla francese indiretto • Il self service • Pianeta bar • Le zone di lavoro e lo staff • Le attrezzature del bar • Il caffè • La qualità dell'espresso • Le principali ricette con l'espresso • Montare il latte • La latte art • Cacao e cioccolato calda
COMPETENZA GENERALE N. 4 Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.	
Conoscenze/Contenuti	• Le fasi della mise en place • La preparazione dei coperti • Coperti per differenti menu • La mise en place per singole portate • Composizioni di tovaglioli • Il caffè • La qualità dell'espresso • Le principali ricette con l'espresso • Montare il latte • La latte art • Cacao e cioccolato calda
COMPETENZA GENERALE N. 11 Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.	
Conoscenze/Contenuti	• Il caffè • La qualità dell'espresso • Le principali ricette con l'espresso • Montare il latte • La latte art • Cacao e cioccolato calda
COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA N. 1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	
Conoscenze/Contenuti	• Diventare un professionista • I requisiti e gli sbocchi professionali • La divisa e la persona

	• Lo staff di sala • Le aree operative del ristorante • L'attrezzatura di sala • Pulizia e manutenzione • Lo staff di sala • Le aree operative del ristorante • L'attrezzatura di sala • Pulizia e manutenzione • Le fasi della mise en place • La preparazione dei coperti • Coperti per differenti menu • La mise en place per singole portate • Composizioni di tovaglioli • Introduzione agli stili di servizio • Il servizio all'italiana • Il servizio all'italiana con vassoio • Il servizio all'inglese • Il servizio alla russa • Il servizio alla francese diretto • Il servizio alla francese indiretto • Il self service • Pianeta bar • Le zone di lavoro e lo staff • Le attrezzature del bar
COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA N. 2 Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	
Conoscenze/Contenuti	• Il caffè • La qualità dell'espresso • Le principali ricette con l'espresso • Montare il latte • La latte art • Cacao e cioccolato calda
COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA N. 3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	
Conoscenze/Contenuti	• Prevenzione degli infortuni in sala e bar; primo soccorso
COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA N. 4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	
Conoscenze/Contenuti	• Il caffè • La qualità dell'espresso • Le principali ricette con l'espresso • Montare il latte

	• La latte art • Cacao e cioccolata calda • Stesura della tovaglia e del coprimalta • Uso del tovagliolo di servizio • Uso della clip • Trasporto di piatti, vassoi e bicchieri • Sbarazzo e pulizia del tavolo • Le fasi della mise en place • La preparazione dei coperti • Coperti per differenti menu • La mise en place per singole portate • Composizioni di tovaglioli
COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA N. 6 Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.	
Conoscenze/Contenuti	• Introduzione agli stili di servizio • Il servizio all'italiana • Il servizio all'italiana con vassoio Il servizio all'inglese • Il servizio alla russa • Il servizio alla francese diretto • Il servizio alla francese indiretto • Il self service

Monfalcone, 10 giugno 2026

Firma
Renato Rodia