

Classe Terza Operatore dei servizi di SALA/BAR

ITALIANO

MODULO 1 DIDATTICA DELLA SCRITTURA.

- a) Il riassunto e la parafrasi.
- b) Le scritture professionali: lettera, curriculum, relazione, testi regolativi.

MODULO 2 IL GENERE LETTERARIO.

- a) Storia ed evoluzione del genere.
- b) I sottogeneri.
- c) Tecniche narrative e aspetti stilistici.
- d) Tematiche.

MODULO 3 UN'OPERA DEL NOVECENTO.

- a) Analisi delle peculiarità strutturali e formali: struttura, narratore e punto di vista, personaggi, ambientazione, stile.

MODULO 4 STUDIO DI UN AUTORE.

- a) La vita. Le opere. La poetica. Il contesto.

MODULO 5 STUDIO DI UNA TEMATICA.

(La scelta della tematica può variare in base all'indirizzo. Vengono allegati due moduli a titolo di esempio.)

TEMATICA A : LA GUERRA NELLA LETTERATURA DEL NOVECENTO

- a) La "grande guerra": scrittori al fronte
- b) La seconda guerra mondiale: bombardamenti e lager
- c) La realtà della guerra ai giorni nostri.

TEMATICA B: IL CIBO TRA REALTÀ E IMMAGINAZIONE

- a) Cibo e società
- b) Cibo e letteratura
- c) Alimentazione e ristorazione nell'attualità

STORIA

MODULO 1 VERSO LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- a) Imperialismo – nazionalismo – militarismo - razzismo
- b) L'Italia dalla fine dell'Ottocento alla prima guerra mondiale

MODULO 2 LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- a) I conflitti tra le grandi potenze
- b) La prima guerra mondiale
- c) Rivoluzione russa

MODULO 3 IL MONDO E L'EUROPA TRA LE DUE GUERRE

- a) La crisi del '29
- b) Il regime stalinista
- c) Il fascismo
- d) Il nazismo

MODULO 4 LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- a) Il mondo verso la guerra
- b) La 2a guerra mondiale
- c) La Resistenza
- d) La nascita della Repubblica italiana

MODULO 5 IL DOPOGUERRA

- a) Italia del dopoguerra
- b) La guerra fredda
- c) La decolonizzazione

LINGUA INGLESE

MODULO D: OPINIONS AND INTENTIONS

Competenza comunicativa

Saper chiedere e parlare di intenzioni future, di azioni future già programmate. Saper esprimere sentimenti. Saper fare confronti.

Contenuti linguistici

Professioni, qualità ed abilità. Viaggi ed escursioni. Aggettivi per esprimere sentimenti. Abilità ed aspetti della personalità

Contenuti grammaticali

Futuro con to be going. Futuro con presente progressive. Futuro con will. Comparativo di eguaglianza

MODULO E: INSTRUCTIONS AND EXPLANATIONS

Competenza comunicativa

Chiedere e comunicare funzioni e scopi. Chiedere e parlare di eventi avvenuti in un passato molto vicino

Contenuti grammaticali

L'infinito per scopo for+ing form. Pronomi riflessivi. Complemento oggetto e di termine. Passato prossimo. Uso di just con passato prossimo. Passato prossimo con yet e already

MICROLINGUA – SALA E BAR

UNIT 2 - "SERVICE WITH STYLE

Funzioni

Conoscere e descrivere i diversi tipi di servizio e l'attrezzatura

Assicurarsi di aver capito le ordinazioni dei clienti

Contenuti linguistici e lessicali

Tipi di servizio e attrezzatura.

Self-service moderno.

Present Continuous.

UNIT 3 - "TABLE FOR TWO"?

Funzioni

Capire le richieste dei clienti.

Descrivere l'attrezzatura secondo le portate e le pietanze

Contenuti linguistici e lessicali

Funzioni linguistiche relative all'accoglienza dei clienti.

Usi di "like".

Le posate.

MODULO 4 - "THE BAR"

UNIT 13 - "THE BAR AND ALCOHOL"

Funzioni

Conoscere l'attrezzatura di un bar.

Conoscere le diverse bevande.

Capire le ordinazioni relative alla birra.

Parlare della preparazione di bevande alcoliche.

Contenuti linguistici e lessicali

Il bar e le bevande alcoliche.

Preposizioni e gerundio.

La preparazione di bevande alcoliche.

Il linguaggio relativo alla birra.

Congiunzioni avversative.

UNIT 14 - "DRINKS SERVICE AND SNACKS"

Funzioni

Conoscere le procedure e l'attrezzatura per il servizio dei vini.

Descrivere le principali qualità dei vini.

Contenuti linguistici e lessicali
Servizio dei vini.
Bar Snacks

FRANCESE

MODULO 1: IL RISTORANTE

1. Il Ristorante
- Le pluriel, les adjectifs possessifs, démonstratifs
 - L'impératif en cuisine
 - Le passé composé

MODULO 2: MANSIONI DEL PERSONALE DI SALA

1. L'accoglienza
- Il Faut
 - Il Future Proche
 - La forma interrogativa

MODULO 3: IL CAMERIERE

1. Il servizio
- Le Passé composé
 - L'accord du participe passé

MODULO 4: IL SOMMELIER

1. Il vino
- I pronomi complemento
 - L'imperfetto

MODULO 5: IL BARMAN

1. Il bar
- Le pronom O_
 - Il maschile e il femminile dei sostantivi

MODULO 6 : PREPARAZIONE ALLA PROVA DI QUALIFICA

1. Revisione

LABORATORIO DI SALA E BAR

BLOCCO TEMATICO 1

1. I diversi settori di ristorazione.
2. La ristorazione collettiva a carattere sociale.
3. La ristorazione a carattere commerciale.

BLOCCO TEMATICO 2

1. L'organizzazione del lavoro di sala.
2. Presentazione dei ruoli e dei compiti in un ristorante.
3. Determinazione dei ruoli e dei compiti in un ristorante a seconda dei settori di attività.
4. I posti di lavoro e le rispettive attività.
5. Programmazione settimanale dei giorni di riposo.
6. Organizzazione dei rang della sala.
7. Organizzazione delle sezioni della sala.
8. Tabella generale di organizzazione del lavoro della sala.

BLOCCO TEMATICO 3

1. La ripartizione delle aree e ubicazione dei locali nel ristorante.
2. I locali destinati alla clientela.
3. I locali annessi alla sala ristorante utilizzati per il servizio.
4. I locali di stoccaggio.

BLOCCO TEMATICO 4

1. La commercializzazione dei prodotti al ristorante.

2. Il menu in un ristorante classico.
3. Le diverse tipologie di menu.
4. La carta dei vini.
5. Determinazione dei prezzi di vendita.

BLOCCO TEMATICO 5

1. Le diverse tipologie di buffet.
2. Definizione e presentazione del buffet al ristorante.
3. I diversi tipi di buffet.
4. La preparazione dei buffet.

BLOCCO TEMATICO 6

1. Il servizio dei banchetti.
2. La brigata del servizio ristorazione banchetti.
3. Le mise en place della sala in occasione di banchetti.
4. L'organizzazione del servizio dei banchetti.

BLOCCO TEMATICO 7

1. La ristorazione del self service.
2. Presentazione dei diversi sistemi di distribuzione.
3. Caratteristiche e attrezzature della sala.
4. Il personale di un ristorante self service.

BLOCCO TEMATICO 8

1. L'american bar.
2. I locali del bar.
3. Il materiale del bar.
4. Regole di preparazione del servizio, di funzionamento e utilizzo dei vari documenti del bar.
5. I documenti utilizzati dal personale del bar.
6. Determinazione del prezzo di vendita e del ricavo.
7. La lista del bar.
8. I cocktail internazionali.
9. Presentazione dei vari tipi di bar esistenti.

BLOCCO TEMATICO 9

1. Le prime colazioni e il "room service".
2. Le prime colazioni.
3. Il servizio ai piani.
4. Il minibar.
5. Ubicazione e attrezzature del room service.
6. Le comande dei clienti.
7. Mise en place delle sala per le prime colazioni.

BLOCCO TEMATICO 10

1. Meeting e banchetti.
2. Presentazione dei locali in occasione di meeting/banchetti.

BLOCCO TEMATICO 11

1. La conoscenza dei prodotti serviti al ristorante nonché le loro tecniche di servizio, di flambage e di filettatura.
2. Le salse e i burri composti.
3. Il foie gras.
4. Il caviale.
5. Il salmone affumicato.
6. I crostacei.
7. La filettatura di orata, sogliola, branzino.
8. Il carrè di vitello.
9. Il carrè di maiale.

10. Il carrè d'agnello.
11. La sella d'agnello.
12. Il cosciotto d'agnello.
13. Il filetto alla tartara.
14. Il filetto al pepe verde flambé.
15. Lo Chateaubriand.
16. I rognoni di vitello flambé.
17. L'anatra al sangue.
18. I dessert alla lampada.

BLOCCO TEMATICO 12

1. I vini, la cucina e i prodotti regionali.
2. Piemonte.
3. Lombardia.
4. Veneto.
5. Trentino Alto Adige.
6. Friuli Venezia Giulia.
7. Emilia Romagna.
8. Toscana.
9. Campania.
10. Calabria.
11. Sicilia.

ALIMENTI ED ALIMENTAZIONE/SALA BAR

BLOCCO TEMATICO 1

1. La viticoltura.
2. La vite.
3. Il ciclo annuale.
4. I fattori naturali della qualità.
5. I fattori biologici della qualità.
6. I fattori umani della qualità.
7. La gestione della vite.
8. I vitigni.
9. I vitigni a bacca bianca.
10. I vitigni a bacca rossa.

BLOCCO TEMATICO 2

1. L'enologia.
2. L'uva e il mosto.
3. La fermentazione alcolica.
4. La fermentazione malolattica.
5. La solfitazione.
6. La vinificazione in rosso.
7. La vinificazione in bianco.
8. La vinificazione in rosato.
9. La macerazione carbonica.
10. I principali costituenti del mosto e del vino.
11. L'affinamento.
12. La botte e barrique.
13. La stabilizzazione.
14. L'imbottigliamento.
15. L'invecchiamento.

BLOCCO TEMATICO 3

1. La birra.
2. I distillati.
3. I liquori.
4. I succhi di frutta.
5. Le bevande.
6. Le bevande nervine.
7. L'acqua.

MATEMATICA

MODULO 1 GEOMETRIA ANALITICA SEGMENTI E RETTE

1. Coordinate cartesiane nel piano
2. Segmenti
3. La retta: equazione esplicita
4. Concetto di coefficiente angolare
5. Fascio di rette per un punto
6. Mutua posizione tra due rette

MODULO 2 LA PARABOLA

1. La parabola: vertice ed intersezioni con gli assi

MODULO 3 DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO

1. Soluzione grafica delle disequazioni di primo e secondo grado

EDUCAZIONE FISICA

1. Pratica del gioco
2. Fondamentali di squadra

MODULO 2 AVVIAMENTO AL CALCETTO

1. Pratica del gioco
2. Fondamentali di squadra

MODULO 3 AVVIAMENTO ALLA PALLAVOLO

1. Pratica del gioco
2. Fondamentali di squadra

RELIGIONE CATTOLICA

MODULO GESÙ STORICO CRISTO DELLA FEDE

1. Ragione e rivelazione
2. Gesù storico
3. Gesù figlio di Dio
4. Profilo di alcuni personaggi cristiani

ELEMENTI DI GESTIONE AZIENDALE

MODULO 1 ATTIVITÀ ECONOMICA ED AZIENDA

- Ud. 1 Attività economica: beni e bisogni, mercato
- Ud. 2 L'azienda e le sue classificazioni
- Ud. 3 Le forme societarie.

Ud. 4 Le aziende alberghiere e ristorative

MODULO 2 PATRIMONIO E REDDITO

- Ud. 1 Il patrimonio aziendale sotto l'aspetto qualitativo e quantitativo
- Ud. 2 L'inventario di esercizio
- Ud. 3 Costi, ricavi, reddito

MODULO 3 LA GESTIONE FINANZIARIA

Ud. 1 Le fonti e le principali forme di finanziamento aziendale

Ud. 2 I calcoli dell'interesse

MODULO 4 RAPPORTI CON CLIENTI E FORNITORI

Ud. 1 Principali elementi del contratto di compravendita

Ud. 2 Ricevuta fiscale e fattura;

Ud. 3 L'IVA: base imponibile, registrazione delle fatture, liquidazione periodica

MODULO 5 MEZZI DI PAGAMENTO E TITOLI DI CREDITO

Ud. 1 I principali mezzi di pagamento e la moneta elettronica

Ud. 2 La cambiale

Ud. 3 Assegni bancari e circolari