



ISI di Barga

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "F.lli Pieroni"
Liceo Linguistico, Liceo delle Scienze Umane "G. Pascoli"
Liceo Classico "L. Ariosto"
Istituto Tecnico SETTORE TECNOLOGICO "E. Ferrari"

RELAZIONE FINALE

Istituto	IPSEOA
Classe	1 A
Disciplina	COMPRESENZA SALA E VENDITA-LINGUA STRANIERA FRANCESE
Ore settimanali	2
Docente	SANTI PATRIZIA
Anno scolastico	2018/2019

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI Descrivere i contenuti svolti, specificandone possibilmente il tempo complessivo in ore, comprensivo delle prove di valutazione/verifica	N. unità didattiche mono/pluri-disciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/discreto/suff.
Modulo 1: IL PERSONALE DI SALA E DI BAR; <ul style="list-style-type: none">- La brigata di sala r<ol style="list-style-type: none">1. La brigata di sala4. La figura professionale del cameriere ed il suo lavoro5. La divisa del personale di sala6. Norme di comportamento in sala7. Le attrezzature di sala	2	sufficiente
Modulo 3: TECNICHE DI SALA : <ul style="list-style-type: none">- Abilità di base- La mise en place- Il coperto- Gli stili di servizio<ol style="list-style-type: none">1. Che cos'è uno stile di servizio2. Servizio all'italiana3. Servizio all'inglese4. Servizio alla russa5. Servizio alla francese6. Servizio al buffet- Tipologie di menu	2	sufficiente
Modulo 4: Il servizio: tipologie e tecniche; <ul style="list-style-type: none">- il servizio della piccola colazione continentale e inglese	1	sufficiente

Barga, 07 giugno 2019

Il docente

SANTI PATRIZIA