

Oscar Galeazzi

## SERVIZIO DI SALA E BAR



### DESTINAZIONE

Istituti professionali per i servizi alberghieri e della ristorazione per la materia Laboratorio dei servizi di ristorazione – Settore sala-bar.

### STRUTTURA E IMPOSTAZIONE

Il testo è articolato in **due volumi**.

Il **primo** sviluppa, in **12 moduli** e **31 unità didattiche**, le nozioni teoriche di competenza del biennio e parte degli argomenti pratici trattati nell'arco dei tre anni di corso.

Il **secondo volume**, composto da **5 moduli** e **16 unità didattiche**, completa le nozioni pratiche del triennio e affronta le nozioni teoriche del monoennio terminale. Lo sviluppo degli argomenti è ispirato alla **flessibilità didattica**: l'insegnante può seguire fedelmente la struttura dei moduli e delle unità proposta dal testo, ma anche ricomporla in sequenze personalizzate.

La strutturazione delle unità didattiche segue il criterio del **livello di difficoltà** (*base, intermedio, avanzato*). Per facilitare la comprensione degli argomenti, la trattazione ricorre a un **linguaggio semplice** e **immediato**, sostenuto da un ricco apparato di **fotografie** e **disegni** che illustrano le attrezzature e le sequenze delle lavorazioni. L'esposizione principale è accompagnata, a margine, da note di commento, spiegazioni del lessico, rimandi ad altre parti del testo.

Ogni unità didattica si conclude con una pagina di **verifiche**.

Ciascun volume si chiude inoltre con un **glossario delle bevande** aggiornato.

**Vol. 1:** 2004, 2ª edizione, pp. XIV-370  
ISBN 88-203-3187-X

Professionista e persona • Introduzione al servizio • Mise en place • Stili di servizio • Servizio di sala • Servizio delle bevande • La colazione • Buffet e banchetti • Sviluppo delle abilità • Lavorare nel bar • La caffetteria • Bevande non miscelate

### IN ALLEGATO AL VOLUME 1



**CD-ROM per lo studente**

Contiene **esercizi e giochi interattivi**, con percorso guidato e controllo statistico delle risposte, elaborati da *Creative Didactics* sulla base delle immagini e degli argomenti affrontati nel testo.

### PER IL DOCENTE



**Guida per il docente**, pp.

128

Preparata da *Emiliana Barbieri*, didatta dei processi di apprendimento e della comunicazione, contiene **suggerimenti** sull'uso didattico del testo e sugli ambiti e le modalità di somministrazione delle tipologie di prove di verifica più utilizzate. È completata da **96 prove di verifica** di fine unità didattica e **12 prove sommative** di fine modulo, con le rispettive risposte.



**CD-ROM per il docente**

Allegato alla *guida*, contiene, oltre agli esercizi e ai giochi interattivi presenti nel CD-ROM per lo studente, le **prove di verifica** di fine unità didattica e le **prove sommative** di fine modulo in formato utile per la riproduzione e per l'utilizzo nelle esercitazioni della classe.

## NOVITÀ DELLA SECONDA EDIZIONE

Gli argomenti di entrambi i volumi sono stati **aggiornati** e **potenziati sotto il profilo didattico** da una pagina di apertura dell'unità che ne indica i **contenuti**, i **prerequisiti** e gli **obiettivi**, questi ultimi suddivisi in **conoscenze** (il *sapere della professione*) e in **competenze** (il *saper fare*).

Un'apposita icona segnala, a fianco dei titoli di paragrafo all'inizio dell'unità e all'interno del testo, che il tema è ripreso nei giochi di apprendimento inclusi nel **CD-ROM per lo studente** allegato al volume.

Un **elenco di siti Internet**, all'inizio di ciascun volume in continuità con l'indice generale e all'inizio di ciascuna unità didattica, sostiene il bisogno di approfondimento dei temi trattati.

La pagina di **verifiche**, che chiude ciascuna unità, è stata didatticamente rinforzata con l'inserimento di un elenco di **termini tecnici** affiancati dal numero di pagina del testo in cui si trovano citati e con la proposta di **domande aperte** e **test di ripasso** sui temi generali.

Il secondo volume presenta, nel modulo dedicato alla *Pratica di bar*, una **nuova unità dedicata al freestyle**, un sistema di lavoro molto amato dai giovani. Inoltre è stata aggiornata e potenziata la parte della trattazione dedicata ai **vini DOC e DOCG**, con nuove cartine illustrative della produzione vinicola delle regioni italiane.

I **CD-ROM** allegati a ciascun volume propongono, ispirandosi alla tecnica del videogioco, una pratica di apprendimento piacevole senza ignorare l'utilità della valutazione dell'insegnamento. Con lo stesso intento, nel CD-ROM allegato al secondo volume sono stati inclusi brevi filmati della pratica di bar e cartine descrittive della produzione enologica italiana di comoda ed efficace consultazione.

**Vol. 2:** 2004, 2ª edizione,  
pp. XII-372  
ISBN 88-203-3313-9

Professionista e persona • Pratica di sala • Pratica di bar • Tecnica di sala: enologia e prodotti regionali • Tecnica di bar

## IN ALLEGATO AL VOLUME 2



**CD-ROM per lo studente**

Contiene **esercizi e giochi interattivi**, con percorso guidato e controllo statistico delle risposte, elaborati da *Creative Didactics* a partire dalle immagini e dagli argomenti del testo.

Sono inoltre inclusi: a) una sezione di **approfondimento** dedicata alla tecnica culinaria; b) alcuni **filmati** relativi alla pratica di bar; c) le **cartine particolareggiate e aggiornate dei vini DOC e DOCG** di tutte le regioni italiane, in formato adatto all'ingrandimento e alla riproduzione su carta.

## TESTI NON IN SAGGIO

Oscar Galeazzi

**Dizionario gastronomico.**  
**Italiano, inglese, francese,**  
**spagnolo, tedesco**

1994, pp. VIII-168  
ISBN 88-203-2114-9  
€ 15,50