



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



A.S. 2020/2021	Disciplina LABORATORIO DI SALA E VENDITA
Docente SALVATORE STUTO	Classe 4C CUC
Libro di testo: Masterlab – Settore Sala e Vendita, IV e V anno	
Strumenti: Libro di testo, PC/internet, dispense fornite dal docente, mappe concettuali, video tutorial.	

Modulo 1 - “Tecniche di gestione dell’impresa ristorativa”

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell’anno scolastico	Tipologie di verifiche
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio; - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Le varie tipologie di aziende ristorative - L’organizzazione del reparto sala e vendita - L’organizzazione del menu nelle varie aziende ristorative - Avvio e organizzazione dell’impresa ristorativa - Le mansioni e le competenze del Food & Beverage manager - Le tecniche di gestione delle merci 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper operare in maniera corretta all’interno dei laboratori - Saper gestire il personale di sala e del bar - Saper gestire gli acquisti nel settore ristorativo - Saper gestire gli approvvigionamenti in base al menu 	Unità1: Avvio e organizzazione dell’impresa ristorativa Unità 2: La figura del Food & Beverage manager Unità 3: La gestione dei conflitti sul lavoro Unità 4: L’acquisto delle materie prime, l’approvvigionamento di bevande e generi alimentari, il ricevimento delle merci	Settembre / Ottobre / Novembre	Test a risposta chiusa Test a risposta multipla Test a completamento Prove strutturate Prove semistrutturate Prove aperte Relazioni Colloqui guidati



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

Modulo 2 - “L’offerta enogastronomica”

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell’anno scolastico	Tipologie di verifiche
<ul style="list-style-type: none">- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	<ul style="list-style-type: none">- Le varie tipologie di menu- I criteri per la corretta compilazione della carta del ristorante- I prodotti del proprio territorio e i prodotti nazionali e internazionali	<ul style="list-style-type: none">- Saper progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato- Saper promuovere il prodotto del proprio ristorante	Unità 1: Pianificare l’offerta enogastronomica Unità 2: programmare l’offerta gastronomica Unità 3: comunicare l’offerta enogastronomica	Dicembre / Gennaio	Test a risposta chiusa Test a risposta multipla Test a completamento Prove strutturate Prove semistrutturate Prove aperte Relazioni Colloqui guidati



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Modulo 3 - “Enologia e sommellerie”

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<ul style="list-style-type: none">- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico- Valorizzare i vitigni autoctoni e promuovere i vini locali e della propria regione.- Presentare in maniera professionale un vino del proprio territorio- Regole relative al servizio del vino a tavola- Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana	<ul style="list-style-type: none">- Le caratteristiche della vite- Come è strutturato il grappolo- I fattori da cui dipendono le caratteristiche del vino- Come avviene la vendemmia- Vinificazione in bianco, rosso e rosato- I vini passiti e i vini di ghiaccio- La figura professionale del sommelier- Strutture e tipologie di bottiglie- L'attrezzatura del sommelier- Come stappare una bottiglia di vino davanti al cliente- Come effettuare la decantazione in sala- L'analisi organolettica del vino- Gli abbinamenti cibo-vino- I marchi di qualità e la piramide dei vini	<ul style="list-style-type: none">- Saper leggere le etichette- Saper proporre un vino al cliente- Saper svolgere in modo professionale il servizio dei vini- Saper abbinare un vino della propria regione con un piatto tipico- Saper riconoscere i marchi di qualità	<p>Unità 1: La produzione vitivinicola delle regioni italiane</p> <p>Unità 2: L'analisi delle caratteristiche organolettiche</p> <p>Unità 3: La sommellerie</p> <p>Unità 4: L'abbinamento tra cibo-vino</p>	Febbraio / Marzo	<ul style="list-style-type: none">- Test a risposta chiusa- Test a risposta multipla- Test a completamento- Prove strutturate- Prove semistrutturate- Prove aperte- Relazioni- Colloqui guidati



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

Modulo 4 - “I distillati, i liquori e l’evoluzione del bere miscelato”					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell’anno scolastico	Tipologie di verifiche
<ul style="list-style-type: none"> - Predisporre una carta per i cocktails coerenti con il contesto e le esigenze della clientela; - Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico e merceologico; - Adeguare e organizzare la miscelazione e la vendita in relazione alla potenziale clientela. - Individuare il prodotto distillato più adatto alla preparazione da eseguire 	<ul style="list-style-type: none"> - Classificazione dei distillati - Le caratteristiche di produzione dei distillati - Il processo di distillazione - Le caratteristiche dei liquori - Le tecniche di produzione dei liquori - I bicchieri e le altre attrezzature - La mise en place del banco - Le attrezzature per la preparazione di bevande miscelate - Le tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail - I diversi prodotti (distillati, liquori, creme, sciroppi) utilizzati nei cocktail e la loro provenienza e produzione 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione - Saper usare le attrezzature per la preparazione di bevande miscelate - Saper creare un cocktail rispettando le grammature - Saper individuare la provenienza e le caratteristiche dei distillati e dei liquori - Saper servire i vari cocktail e collocarli nel periodo della giornata. 	Unità 1: I cocktail Unità 2: L’evoluzione del bere miscelato Unità 3: I liquori e i distillati	Marzo / Aprile	<ul style="list-style-type: none"> Test a risposta chiusa Test a risposta multipla Test a completamento Prove strutturate Prove semistrutturate Prove aperte Relazioni Colloqui guidati



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Modulo 5 - “Eventi speciali”

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione e gestione di un evento speciale in tutte le sue fasi, tenendo conto delle esigenze e delle aspettative del cliente. - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. - Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere e distinguere i vari banchetti e la loro importanza - Le attrezzature per banchetti - L'organigramma del personale addetto ai servizi speciali - Le varie tipologie di buffet - I vari tipi di servizi - Le varie disposizioni dei tavoli - Le tecniche di catering e banqueting 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper valorizzare i banchetti - Saper organizzare e preparare la sala per i banchetti - Sapere il ruolo e l'importanza che rivestono le varie figure professionali - Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting 	<p>Unità 1: Il banqueting Unità 2: Il catering Unità 3: La preparazione di un evento speciale</p>	<p>Aprile / Maggio</p>	<p>Test a risposta chiusa Test a risposta multipla Test a completamento Prove strutturate Prove semistrutturate Prove aperte Relazioni Colloqui guidati</p>



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

Modulo 6 - “La cucina di sala”					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell’anno scolastico	Tipologie di verifiche
<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera- Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali	<ul style="list-style-type: none">- Le principali tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala- Le attrezzature per la cucina di sala- Le varie tipologie di lampade	<ul style="list-style-type: none">- Saper operare in maniera corretta all’interno dei laboratori- Saper sporzionare davanti al cliente- Saper eseguire piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambage di prestigio- Saper operare e creare davanti al cliente- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore	Unità 1: Cucinare davanti al cliente Unità 2: L’attrezzatura Unità 3: La tecnica Unità 4: Il falmbè Unità 5: Ricettario	Maggio / Giugno	Test a risposta chiusa Test a risposta multipla Test a completamento Prove strutturate Prove semistrutturate Prove aperte Relazioni Colloqui guidati