



**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. 2021/2022	Disciplina sala e vendita
Docente Saponara Serena	Classe 1C eno
Libro di testo: Nuovo maitre e barman con masterlab	
Strumenti: lezioni teoriche e pratiche	

Modulo 1 Aziende e personale della ristorazione

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione virgola di organizzazione virgola di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera,	Strategie di comunicazione del prodotto	Diversificare il prodotto servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato	Le aziende della ristorazione L'organizzazione del personale	Settembre/ottobre	Scritta e pratica



**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**



promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche					
Modulo 2 Igiene e sicurezza					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Il sistema HA CCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	<ul style="list-style-type: none">• Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCPNormativa volta alla tutela e alla sicurezza del cliente	<ul style="list-style-type: none">• Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente e del territorio.	<ol style="list-style-type: none">1. La sicurezza negli ambienti di lavoro2. Le buone prassi igieniche	Ottobre/novembre	Scritta e pratica



**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

		Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.			
--	--	---	--	--	--

Modulo 3 La comunicazione nella ristorazione

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione virgola di organizzazione virgola di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico 	<ul style="list-style-type: none"> Principi di fidelizzazione del cliente Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc) Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento Applicare criteri di pianificazione del	<ol style="list-style-type: none"> La comunicazione interna La comunicazione esterna 	novembre	orale



**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

<p>alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento virgola di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>gestione organizzativa</p>	<p>proprio lavoro, operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti</p>			
Modulo 4 Struttura e offerta del ristorante					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche



**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

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Tecniche di Rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.	1. La sala ristorante 2. L'attrezzatura 3. L'offerta ristorativa	Novembre/dicembre	Scritta, pratica
--	---	--	--	--------------------------	-------------------------

Modulo 5 La mise en place

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di 	<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del 	1. La mise en place della sala 2. La mise en place del coperto	Novembre/dicembre	pratica



**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**



<p>accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto servizio. <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p>	<p>target di riferimento.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti</p>			
Modulo 6 Il servizio di sala					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche



**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

<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.• Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo	<p>. Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <ul style="list-style-type: none">• Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto servizio.• Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.• Terminologia tecnica, specifica del settore anche in lingua straniera. <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.• Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Le abilità preliminari e altre operazioni2. Il rapporto con il cliente	<p>Gennaio/marzo</p>	<p>Scritta, pratica</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

della cultura dell'innovazione. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche		rilevandone il grado di soddisfazione.			
--	--	--	--	--	--

Modulo 7 I metodi di servizio

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
------------	------------	---------	-----------	--------------------------------------	------------------------



**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

<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.• Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di	<ul style="list-style-type: none">• . Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.• Tecniche di rilevazione di 9 tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.• Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto servizio.• Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. <p>Terminologia tecnica, specifica del settore,</p>	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto servizio rispondenti alle aspettative e gli stili di vita del target di riferimento.• Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari le parti. <p>Assistere in cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Gli stili di servizio2. Il servizio della prima colazione	<p>Marzo/aprile</p>	<p>Scritta, pratica</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

<p>qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p>	<p>anche in lingua straniera</p>	<p>rilevandone il grado di soddisfazione.</p>			
---	----------------------------------	---	--	--	--

Modulo 8 Struttura e offerta del bar

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
------------	------------	---------	-----------	--------------------------------------	------------------------



**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

<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione di organizzazione di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.• Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di	<ul style="list-style-type: none">• Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.• Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto servizio• Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.• Terminologia tecnica,	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto servizio rispondenti alle aspettative e gli stili di vita del target di riferimento.• Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Il locale e le attrezzature2. Le abilità di base3. La caffetteria	Aprile/maggio	pratica
---	---	---	--	----------------------	----------------



**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**



<p>vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>	<p>specificata del settore, anche in lingua straniera. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.</p>	<p>di soddisfazione</p>			
---	--	-------------------------	--	--	--

Piombino 29/10/2021

Docente
Serena Saponara