



**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 Lab. di Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita
Docente Vincenzo Zeuli	Classe 3D Sala e Vendita
Libro di testo adottato: MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB / VOLUME UNICO - 2° BIENNIO E 5° ANNO	
Autori: FARACCA ANTONIO- GALIE EMILIO-CAPRIOTTI ALESSANDRO- TIZIANA FICCADENTI	
Casa editrice: LE MONNIER	
Metodi: lezioni frontali articolate in analitiche e globali, discussione guidata, ricerche ed approfondimenti	
Strumenti: libro di testo, LIM, PC, Internet, Laboratori Enogastronomici, materiale fornito dal docente e caricato su classroom.	



**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 1- POTENZIAMENTO DI ARGOMENTI TRATTATI NEL 1° BIENNIO					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p>Applicare i principali stili di servizio in sala e sa muoversi in sala a contatto con i clienti.</p> <p>Utilizzare correttamente le attrezzature di sala. Orientarsi in un laboratorio di sala, con le sue aree di lavoro, e i rapporti con gli altri reparti.</p> <p>Utilizzare le dotazioni, le attrezzature fondamentali usate in una sala ristorante e acquisisce le abilità richieste per il corretto utilizzo.</p>	<p>Conoscere i vantaggi di ogni stile del servizio di sala.</p> <p>Comprendere l'importanza del rapporto cliente/addetto di sala.</p> <p>Conoscere le diverse modalità di impiego delle attrezzature.</p> <p>Conoscere le regole ed eccezioni della mise en place.</p>	<p>Individua i possibili stili di servizio rapportati a ogni evento.</p> <p>Riesce ad apparecchiare un tavolo in base al menu proposto.</p> <p>Applica le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Operare nel rispetto della normativa di sicurezza del settore.</p>	<p>I metodi di servizio (inglese, francese, russa, italiana e al buffet).</p> <p>L'uso delle clips.</p> <p>Sporzionatura al guèridon.</p> <p>Debarassage.</p> <p>Rimpiazzo delle posate.</p> <p>Servizio delle bevande.</p> <p>La mise en place del coperto, del guèridon e della console.</p> <p>La mise en place per menu fisso, à la carte, per portate particolar.</p> <p>I rapporti con l'ambiente di lavoro.</p> <p>Le principali norme di comportamento.</p> <p>La sicurezza.</p> <p>La legge in materia.</p>	<p>Primo quadrimestre</p>	<p>Orali Pratiche Scritte</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>Applicare correttamente le nozioni di igiene personale, dei prodotti e conosce i processi di lavoro e pulizia dell'ambiente;</p>			<p>Le misure preventive. Rischi legati a cadute accidentali, ad ustioni a tagli e ferite. Il primo soccorso alle patologie comuni L'H.A.C.C.P.</p>		
--	--	--	--	--	--

Modulo 2- ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO: IL MENU E LA COMANDA

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p>Delineare le caratteristiche principali di un importante strumento di comunicazione: il menu.</p> <p>Acquisire le regole da rispettare per la stesura, la progettazione grafica e la composizione di un menu.</p>	<p>Conoscere i principali menu.</p> <p>Conoscere le varie regole per la realizzazione grafica di un menu.</p> <p>Conoscere le principali tecniche di vendita.</p>	<p>Saper realizzare graficamente un menu.</p> <p>Saper accogliere in modo professionale il cliente.</p> <p>Saper suggerire al cliente un appropriata vivanda.</p>	<p>Il menu à la carte, à la grand carte, à la table d'hote, turistico, degustazione, per bambini e per le specifiche diete alimentari.</p> <p>Criteri di composizione menu.</p>	<p>Primo quadrimestre</p>	<p>Orali Pratiche Scritte</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 3- BANQUETING E CATERING “Il banqueting e il catering; Organizzazione di un evento”					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell’anno scolastico	Tipologie di verifiche
Organizzazione di un evento attraverso lo studio delle sue fasi operative: dalla richiesta al servizio vero e proprio.	<p>Conoscere le particolarità del servizio banqueting e catering.</p> <p>Conoscere le procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di un evento speciale.</p>	<p>Allestire opportunamente gli spazi e disporre la mise en place per un evento speciale.</p> <p>Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.</p>	<p>L’attività di banqueting.</p> <p>L’organizzazione e le tipologie di eventi</p> <p>L’attrezzatura speciale</p> <p>L’attività di catering.</p> <p>Tecniche di produzione e trasporto.</p> <p>La produzione e la distribuzione itinerante per attività di catering.</p> <p>La preparazione di un evento.</p> <p>La vendita di un evento speciale.</p> <p>La pianificazione del lavoro.</p> <p>La preparazione della sala.</p> <p>Il buffet.</p> <p>La mise en place dei tavoli.</p> <p>Il servizio in sala.</p>	Primo quadrimestre	Pratiche



**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 4- LA PROFESSIONE DELL'OPERATORE DI SALA "Le regole di base, il servizio degli antipasti, servizio di formaggi e dolci, la cucina di sala, sfilettatura del pesce e trinciatura della carne".

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Applicare le tecniche di utilizzo della lampada e delle attrezzature usate nella cucina di sala e conoscenza di alcune preparazioni più importanti. Realizzare con professionalità alcuni servizi particolari.	Conoscere le modalità di servizio delle diverse tipologie di antipasti, formaggi e salumi. Conoscere tecniche avanzate di sala (cucina alla lampada, porzionatura, trinciatura, sfilettatura ecc.)	Servire correttamente le diverse tipologie di antipasti, formaggi e salumi. Applicare tecniche avanzate di sala (cucina alla lampada, porzionatura, trinciatura, sfilettatura ecc.)	Tipologie di antipasti Antipasti particolari La classificazione dei salumi. Il servizio dei formaggi. La porzionatura e il servizio.	Intero anno scolastico con attività di Laboratorio.	Orali Pratiche Scritte



**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- LA PRODUZIONE DEL VINO. CARATTERISTICHE ENOGRAFIA REGIONALE “la produzione vitivinicola, normativa del settore vitivinicolo, i vini speciali, la produzione vitivinicola regionale”.

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Proporre le diverse tipologie di vino e le modalità di servizio per valorizzarne il consumo.	Conoscere le modalità di produzione del vino e i principali aspetti dell'enologia.	Classifica i vini in base alle diverse modalità di produzione.	La produzione del vino. La normativa del settore vitivinicolo. La produzione vitivinicola delle Regione Toscana.	Primo quadrimestre	Orali Pratiche Scritte
Promuovere l'enografia Regionale.	Conoscere le caratteristiche della produzione vitivinicola regionale.	Presenta la produzione vitivinicola regionale.			



**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 6- ALCOLICI E SUPERALCOLICI “la produzione e la classificazione dei distillati, la produzione dei liquori e delle creme.

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Promuovere con consapevolezza le caratteristiche delle principali bevande alcoliche e superalcoliche e saperle servire in modo corretto	Conoscere le modalità di produzione di distillati, liquori e creme liqueure. Conoscere le diverse tipologie di distillati e liquori.	Classifica i distillati, liquori e creme in base alle loro caratteristiche organolettiche e merceologiche.	I processi di distillazione. I distillati. I liquori. Le crème.	Secondo quadrimestre	Orali Pratiche Scritte



**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 7- LE BEVANDE MISCELATE “I cocktails e l’evoluzione del bere miscelato”.					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell’anno scolastico	Tipologie di verifiche
Utilizzare in modo corretto gli utensili del bar. Promuovere le ricette e saper preparare i principali cocktails internazionali. Effettuare il servizio di cocktails nel modo corretto e al momento opportuno.	Conoscere le tecniche di preparazione delle bevande miscelate. Distinguere le diverse tipologie di cocktails.	Propone e crea cocktails applicando le corrette tecniche di miscelazione.	Linea per i cocktails. Le principali regole per la realizzazione di un ottimo cocktail. Classificazione dei cocktails. Realizzazione di un cocktail di fantasia. Consumo consapevole delle bevande miscelate. I cocktails IBA. I mocktails.	Secondo quadrimestre	Orali Pratiche



**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 8- LE ALTRE OFFERTE AL BAR Il buffet aperitivo; cups; appetizer; caffetteria.

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p>Proporre un repertorio variegato di appetizer.</p> <p>Allestire un buffet aperitivo in base all'evento richiesto.</p> <p>Svolgere correttamente un servizio di caffetteria e altre bevande del bar.</p> <p>Realizzare alcune ricette di cups e punch alcolici e analcolici.</p>	<p>Conoscere le tecniche di presentazione e preparazione di snacks e appetizer.</p> <p>Approfondire le tecniche di preparazione e di servizio di caffetteria, di bevande a base di latte e/o frutta e infusi.</p> <p>Conoscere le ricette di alcune cups e punch.</p>	<p>Preparare snack e aperitivi e saperli presentare.</p> <p>Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.</p>		Secondo quadrimestre	Pratiche