



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<b>A.S. 2021/2022</b>	<b>Disciplina Lab. di Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita</b>
<b>Docente Vincenzo Zeuli</b>	<b>Classe 4 Enogastronomia settore Cucina</b>
<b>Libro di testo adottato:</b> MASTER LAB. LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA 4 E 5 CLASSE ENOGASTRONOMIA	
<b>Autori:</b> A. FARACCA E. GALIE' A. CAPRIOTTI T. FICCADENTI	
<b>Casa editrice:</b> LE MONNIER SCUOLA	
<b>Metodi:</b> lezioni frontali articolate in analitiche e globali, discussione guidata, ricerche ed approfondimenti	
<b>Strumenti:</b> 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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



[einaudiceccherelli.edu.it](http://einaudiceccherelli.edu.it)

<b>Modulo 1- L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA</b>					
<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Tempi e periodo dell'anno scolastico</b>	<b>Tipologie di verifiche</b>
<p><b>Agire nel sistema produttivo con competenza nell'utilizzo delle attrezzature e delle aree operative.</b></p> <p><b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</b></p> <p><b>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il</b></p>	<p>Conoscere l'evoluzione della cucina nel tempo.</p> <p>Conoscere le diverse tipologie di attività ristorative.</p> <p>Conoscere la pianificazione delle attività di Catering e Banqueting.</p> <p>Conoscere i modelli organizzativi di produzione e servizi.</p>	<p>Individua le principali tappe dell'agronomia nei secoli.</p> <p>Distingue le principali tipologie ristorative.</p> <p>Applica le differenze e le caratteristiche peculiari del Catering e del Banqueting.</p> <p>Applica gli elementi di base nell'organizzazione della cucina e del servizio.</p>	<p><b>Tipologia ed organizzazione delle aziende enogastronomiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie di aziende ristorative (tradizionale, agrituristica, a tema, neoristorazione, collettiva)</li> <li>• Tipologie di bar</li> <li>• Le nuove tendenze</li> <li>• L'organizzazione aziendale</li> <li>• Le nuove figure professionali</li> </ul> <p><b>Il reparto sala</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Requisiti strutturali della sala ristorante</li> </ul>	<p>Primo quadrimestre</p>	<p>Orali 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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



[einaudiceccherelli.edu.it](http://einaudiceccherelli.edu.it)

<p><b>coordinamento con i colleghi.</b></p> <p><b>Agire nel sistema produttivo con cognizione delle tempistiche operative.</b></p>	<p>Conoscere gli elementi caratterizzanti del barman edel personale di bar.</p> <p>Conoscere le diverse tipologie di bar.</p> <p>Conoscere le aree del bar.</p> <p>Riconosce i bicchieri e abbinarli alle giuste bevande.</p>	<p>Individua le diverse aree del bar.</p> <p>Individua e distingue le diverse attrezzature in uso al bar.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arredi e dotazione professionale</li><li>• L'operatore di sala</li><li>• I momenti di servizio</li></ul> <p><b>Il bar</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il Barman</li><li>• I momenti di servizio</li><li>• La bar list</li><li>• La brigata del bar (compiti e mansioni delle diverse figure professionali)</li><li>• La divisa del personale del bar</li><li>• Le aree di servizio del bar</li><li>• Il banco bar, piano di lavoro, sottobanco, retrobanco</li><li>• Le zone interne ed esterne</li></ul>		
--	---	---	---	--	--



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



			<ul style="list-style-type: none"><li>• Le attrezzature del bar (la macchina del caffè, macinadosatore, shaker, mixing glass, bicchieri e tutti gli utensili).</li><li>• I vari momenti di lavoro al bar.</li><li>• Le pulizie giornaliere</li></ul>		
--	--	--	--	--	--



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



[einaudiceccherelli.edu.it](http://einaudiceccherelli.edu.it)

## Modulo 2-

### IL LABORATORIO DI SALA: LE AREE DI LAVORO, LE ATTREZZATURE E GLI UTENSILI. L'IGIENE PERSONALE E LE NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUL LAVORO, CON RUDIMENTI SUL PRIMO SOCCORSO.

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p><b>Orientarsi in un laboratorio di sala, con le sue aree di lavoro, e i rapporti con gli altri reparti.</b></p> <p><b>Utilizzare le dotazioni, le attrezzature fondamentali usate in una sala ristorante e acquisisce le abilità richieste per il corretto utilizzo.</b></p> <p><b>Applicare correttamente le nozioni di igiene personale, dei prodotti e conosce i processi di lavoro e</b></p>	<p>Conoscere i diversi reparti di un ristorante e di un albergo.</p> <p>Conoscere i momenti di servizio in un ristorante.</p> <p>Conoscere le diverse attrezzature utilizzate in sala il corretto uso e la giusta collocazione.</p> <p>Conoscere le modalità di pulizia e manutenzione</p> <p>Conoscere le principali norme igieniche da rispettare sul posto di lavoro.</p>	<p>Saper individuare i reparti di un ristorante. Saper riconoscere e distinguere le diverse tipologie di attrezzature.</p> <p>Saper effettuare la manutenzione di base e la pulizia necessaria in base alla tipologia di attrezzatura utilizzata.</p> <p>Saper rendere pulito e sicuro il posto di lavoro.</p>	<p>Le diverse tipologie di tavoli, sedie, prolunghe, pandore, guèridon, carrelli per servizi particolari, caratteristiche generali delle attrezzature, uso e manutenzione della biancheria, cristalleria, argenteria, porcellane e dotazione professionale. La sicurezza. La legge in materia. Misure preventive. Rischi legati a cadute accidentali, ad ustioni a tagli e ferite. Il primo soccorso alle patologie comuni. H.A.C.C.P.</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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



[einaudiceccherelli.edu.it](http://einaudiceccherelli.edu.it)

<p><b>pulizia dell'ambiente;</b></p> <p><b>Applicare il sistema HACCP.</b> <b>Attua le norme per la corretta applicazione del sistema di autocontrollo.</b></p> <p><b>Applicare gli aspetti fondamentali della legge sulla sicurezza e le misure preventive.</b></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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



[einaudiceccherelli.edu.it](http://einaudiceccherelli.edu.it)

<b>Modulo 3- LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI</b>					
<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Tempi e periodo dell'anno scolastico</b>	<b>Tipologie di verifiche</b>
<p><b>Riconoscere la qualità.</b></p> <p><b>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</b></p> <p><b>Valorizzare e promuovere tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera.</b></p> <p><b>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e</b></p>	<p>Conoscere i criteri che regolano l'agricoltura biologica.</p> <p>Conoscere il significato dei marchi europei di tipicità.</p> <p>Conoscere i prodotti tipici italiani.</p> <p>Conoscere la qualità sostenibile.</p> <p>Conoscere i prodotti tipici e la loro valorizzazione.</p>	<p>Saper applicare il concetto di sostenibilità.</p> <p>Saper individuare i criteri che regolano l'agricoltura biologica.</p> <p>Sapere il significato dei marchi europei di tipicità(DOP, IGP, STG, PAT).</p> <p>Sapere individuare, ed utilizzare i prodotti tipici italiani.</p>	<p><b>Riconoscere la qualità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La qualità percepita</li> <li>• Sistemi di qualità</li> <li>• I prodotti di qualità</li> <li>• Le etichette alimentari</li> </ul> <p><b>I diversi aspetti della qualità alimentare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalla qualità alla quantità</li> <li>• Valutare la qualità</li> <li>• La qualità nell'approvvigionamento e gli standard qualitativi</li> <li>• Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile.</li> </ul>	<p>Primo quadrimestre</p>	<p>Orali 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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



[einaudiceccherelli.edu.it](http://einaudiceccherelli.edu.it)

<p><b>tracciabilità dei prodotti.</b></p> <p><b>Riconoscere i diversi aspetti della qualità alimentare.</b></p>					
---	--	--	--	--	--

### Modulo 4- *DALLA GASTRONOMIA ALL'ENOGASTRONOMIA*

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p><b>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</b></p> <p><b>Promuovere le principali caratteristiche della cucina, i piatti e i vini più rappresentativi di ogni Regione.</b></p>	<p>Conoscere il significato dei Marchi Europei di Tipicità.</p> <p>Conoscere i prodotti tipici italiani.</p>	<p>Individua i prodotti con Marchi Europei di Tipicità.</p> <p>Valorizza le caratteristiche organolettiche dei prodotti tipici italiani nel rispetto delle esigenze alimentari.</p>	<p><b>Le abitudini alimentari</b> Cibo e cultura Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy Le diete alimentari</p> <p><b>I fattori che influenzano le scelte gastronomiche</b> Le scelte gastronomiche Fattori dietetici Fattori culturali</p>	<p>Primo quadrimestre</p>	<p>Orali 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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



[einaudiceccherelli.edu.it](http://einaudiceccherelli.edu.it)

<p><b>Valorizzare i Marchi Europei di Tipicità. Promuovere i prodotti tipici italiani.</b></p> <p><b>Acquisire nozioni di gastronomia generale, indispensabili per la descrizione dei piatti alla clientela.</b></p>					
--	--	--	--	--	--

**Modulo 5- LA PRODUZIONE VITIVINICOLA**

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p><b>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</b></p>	<p>Conoscere le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione.</p> <p>Conoscere la normativa del settore vitivinicolo.</p> <p>Conoscere le caratteristiche della produzione vitivinicola regionale.</p>	<p>Individua la produzione enoica nazionale.</p> <p>Classifica i vini in base alle diverse modalità di produzione.</p> <p>Individua la produzione vitivinicola regionale.</p>	<p><b>La produzione del vino</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il vino e l'enologia</li> <li>• La viticoltura</li> <li>• Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione (rosso, bianco, rosato e a macerazione carbonica)</li> </ul>	<p>Secondo quadrimestre</p>	<p>Orali 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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



[einaudiceccherelli.edu.it](http://einaudiceccherelli.edu.it)

			<ul style="list-style-type: none"><li>• Affinamento e stabilizzazione</li><li>• Maturazione ed imbottigliamento</li><li>• La cantina</li></ul> <p><b>La normativa del settore vitivinicolo</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Normativa nazionale e comunitaria</li><li>• I disciplinari di produzione</li><li>• L'etichetta</li></ul> <p><b>I vini speciali</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Champagne e spumanti</li><li>• Metodo Champenoise</li><li>• Metodo Charmat</li></ul> <p><b>La produzione vitivinicola delle Regioni italiane</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le caratteristiche della produzione italiana.</li></ul>		
--	--	--	--	--	--



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



[einaudiceccherelli.edu.it](http://einaudiceccherelli.edu.it)

<b>Modulo 6- ANALISI E SVILUPPO DEL MENU</b>					
<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Tempi e periodo dell'anno scolastico</b>	<b>Tipologie di verifiche</b>
<p><b>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</b></p> <p><b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</b></p>	<p>Conoscere tutte le fasi e la progettazione di un menu.</p> <p>Conoscere le diverse tipologie di menu.</p>	<p>Realizzare una carta corretta nella composizione e nella grafica.</p> <p>Applicare le regole principali per la corretta redazione.</p> <p>Simulare la preparazione di un menu, che soddisfi le particolari esigenze di una specifica clientela.</p>	<p>Storia del menu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il menu à la carte, à la grand carte, à la table d'hôte, turistico, degustazione, per bambini e per le specifiche diete alimentari</li><li>• Criteri di composizione menu</li><li>• Il menu e carta delle vivande come strumento di promozione e vendita</li><li>• Le abilità per prendere l'ordinazione</li><li>• Nozioni di tecnica di vendita</li><li>• La comanda</li><li>• La modulistica</li><li>• I prodotti Enogastronomici della Toscana.</li></ul>	<p>Secondo quadrimestre</p>	<p>Orali Scritte</p>