



**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. 2022/2023	Disciplina Lab. di Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita
Docente Vincenzo Zeuli	Classe 2 C ENO
Libro di testo: NUOVO MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB - SETTORE SALA E VENDITA / VOLUME UNICO 1° BN + UN AIUTO ALLO STUDIO ED. 2019	
Autori: FARACCA ANTONIO / GALIÈ EMIDIO	
Casa editrice: LE MONNIER	
Metodi: lezioni frontali articolate in analitiche e globali, discussione guidata, ricerche ed approfondimenti.	
Strumenti: libro di testo, Monitor touch, 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- LA PROFESSIONE DI OPERATORE DI SALA E LE DIVERSE FIGURE PROFESSIONALI					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p>Etica professionale e le fondamentali norme di comportamento.</p> <p>Disporre del materiale in dotazione alla sala e il suo corretto utilizzo.</p> <p>Orientarsi nell'organigramma della Brigata in base alle dimensioni dell'azienda e sapersi collocare all'interno di un'organizzazione ristorativa.</p>	<p>Conoscere le diverse figure e distinguere gli addetti di sala, le caratteristiche e l'abbigliamento di ognuno.</p> <p>Conoscere le diverse attrezzature utilizzate in sala il corretto uso e la giusta collocazione.</p>	<p>Riconoscere le principali figure professionali, inserite in un contesto lavorativo e correlato al settore enogastronomico.</p> <p>Saper riconoscere e distinguere le diverse tipologie di attrezzature.</p>	<p>L'operatore di sala e la sua professione.</p> <p>L'etica professionale.</p> <p>La brigata di sala.</p> <p>La divisa del personale di sala.</p> <p>L'attrezzatura professionale.</p> <p>I rapporti con l'ambiente di lavoro.</p> <p>Le principali norme di comportamento.</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 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 NOZIONI SUL PRIMO SOCCORSO.

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p>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>Applicare correttamente le nozioni di igiene personale, dei prodotti e conosce i processi di lavoro e pulizia dell'ambiente;</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>Conoscere le regole di sicurezza sul posto di</p>	<p>Saper individuare i reparti di un ristorante.</p> <p>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.</p> <p>La sicurezza.</p> <p>La legge in materia.</p> <p>Le misure preventive.</p> <p>Rischi legati a cadute accidentali, ad ustioni a tagli e ferite.</p> <p>Il primo soccorso alle patologie comuni</p> <p>L'H.A.C.C.P.</p>	<p>Primo quadrimestre</p>	<p>Orali</p> <p>Pratiche</p> <p>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**



<p>inoltre conosce le norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro, nonché i rudimenti sul primo soccorso.</p>	<p>lavoro.</p>				
--	----------------	--	--	--	--

Modulo 3- TECNICHE DI BASE DI SALA: MISE EN PLACE E STILI DI SERVIZIO.

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p>Applica la tecnica di preparazione della mise en place dei tavoli in base al menu.</p> <p>Utilizza le tecniche pratiche idonee degli stili di servizio e di sbarazzo al fine di poter soddisfare i bisogni e le esigenze del cliente.</p>	<p>Conoscere le regole della mise en place.</p> <p>Conoscere le diverse modalità di impiego delle attrezzature.</p> <p>Conoscere le diverse fasi del servizio.</p> <p>Conoscere tutte le fasi della gestione di un cliente.</p> <p>Conoscere l'importanza degli stili</p>	<p>Saper preparare i coperti in base ai menu prestabiliti con relativa disposizione dei bicchieri e il materiale necessario per la mise en place delguèridon.</p> <p>Acquisire le competenze minime per poter realizzare delle decorazioni di base.</p>	<p>La stesura del tovagliato;</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 particolari;</p> <p>Le decorazioni con i tovaglioli.</p> <p>Il trasporto dei piatti, dei vassoi e dei bicchieri</p> <p>I metodi di servizio</p>	<p>Intero anno scolastico</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

	di servizio.	Saper accogliere in modo professionale il cliente. Saper espletare con competenza e capacità i vari stili di servizio.	(inglese, francese, russa, italiana e al buffet) L'uso delle clips Sporzionatura al guèridon Debarassage Rimpiazzo delle posate Servizio delle bevande La cucina di sala La tecnica del Flambage. Il materiale di sala e la relativa mise en place.		
--	--------------	---	---	--	--



**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- *IL BARMAN E IL MONDO DEL BAR*

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p>Sviluppa attitudini di base caratterizzanti la professione del personale bar.</p> <p>Opera nelle diverse tipologie di bar.</p> <p>Utilizza le aree del bar.</p> <p>Individua e distingue le diverse attrezzature in uso al bar.</p> <p>Riconosce i bicchieri e abbinarli alla mescita della corrispettiva bevanda.</p>	<p>Conoscere le peculiarità del barman e la sua brigata.</p> <p>Conoscere le diverse tipologie di bar.</p> <p>Individuare le diverse aree del bar.</p> <p>Conosce le attrezzature del bar</p>	<p>Saper individuare le diverse figure che operano al bar.</p> <p>Sapersi collocare all'interno di una brigata di bar.</p> <p>Saper riconoscere le diverse tipologie di bar.</p> <p>Saper applicare la tecnica di miscelazione</p>	<p>La brigata del bar (compiti e mansioni delle diverse figure professionali, la divisa).</p> <p>La divisa del personale del bar.</p> <p>Le aree di servizio del bar.</p> <p>Il banco bar, piano di lavoro. sottobanco, retrobanco.</p> <p>Le zone interne ed esterne.</p> <p>Le attrezzature del bar (la macchina del caffè, macinadosatore, shaker, mixing glass, bicchieri e tutti gli utensili).</p> <p>Cocktails analcolici.</p> <p>I vari momenti di lavoro al bar.</p> <p>Le pulizie giornaliere.</p>	Secondo quadrimestre	<p>Orali</p> <p>Pratiche</p> <p>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**



Modulo 5- LA CAFFETTERIA E PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p>Utilizza le attrezzature per la preparazione di bevande calde</p> <p>Svolge correttamente il servizio dell'espresso e derivati.</p> <p>Acquisire le nozioni basilari sugli infusi e sul loro servizio.</p>	<p>Conoscere le principali regole per la preparazione di un espresso e cappuccino.</p> <p>Conoscere i principali derivati del caffè espresso.</p> <p>Conoscere gli strumenti per la preparazione di bevande a base di caffè.</p>	<p>Saper utilizzare in modo corretto le attrezzature per la preparazione di un espresso e derivati.</p> <p>Saper preparare un espresso e suoi derivati.</p>	<p>La mise en place del servizio al tavolo e al banco.</p> <p>La merceologia e produzione del caffè (storia, definizione, raccolta, lavorazione, torrefazione, confezionamento).</p> <p>Le 5 M del caffè.</p> <p>Le preparazioni dei prodotti di caffetteria (cappuccino, moretto, cappuccino viennese, caffelatte, caffè con panna, marocchino, caffè freddo).</p> <p>I caffè gourmet.</p> <p>Caffè shakerato.</p> <p>Il concetto di infusione</p> <p>Uso e manutenzione della macchina espresso e del</p>	<p>Secondo 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

			Macinadosatore. La depurazione. Il tè e la cioccolata con relativo servizio.		
--	--	--	--	--	--

Modulo 6- LE BEVANDE					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p>Riconoscere le principali bevande alcoliche e analcoliche proposte al bar.</p> <p>Acquisire un quadro completo di tutte le attrezzature e le dotazioni necessarie per la preparazione di bevande montate, succhi di frutta e bevande miscelate.</p>	<p>Conoscere le diverse bevande al bar.</p> <p>Conoscere la classificazione e le caratteristiche degli analcolici.</p> <p>Conoscere alcune ricette di bevande analcoliche</p> <p>Saper individuare le diverse tipologie di aperitivi.</p>	<p>Saper individuare le diverse bevande in uso al bar.</p> <p>Saper suggerire al cliente un'appropriate bevanda analcolica.</p> <p>Saper preparare alcuni aperitivi e cocktail analcolici.</p> <p>Saper preparare le principali bevande montate.</p>	<p>Classificazione dei cocktails</p> <p>La creazione del cocktail analcolici</p> <p>Le grammature</p> <p>Le decorazioni</p> <p>Tecniche di miscelazione</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>	<p>Orali</p> <p>Pratiche</p> <p>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

Utilizzare frullatori, turn-mix e shaker. Apprendere le tecniche di preparazione delle bevande montate e miscelate.	Acquisire una cognizione di base per la preparazione di cocktails.	Saper utilizzare l'attrezzatura necessaria per la preparazione di bevande analcoliche più in uso al bar.			
--	--	--	--	--	--

Modulo 7- 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>Il menu e carta delle vivande come</p>	<p>Secondo 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

			strumento di promozione e vendita. Le abilità per prendere l'ordinazione. Nozioni di tecnica di vendita. La comanda. I prodotti Enogastronomici della Toscana.		
--	--	--	--	--	--

prof. Vincenzo Zeuli