



**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/ Lab. dei Servizi Enogastronomici settore Cucina
Docente Serena Saponara	Classe 3 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 e laboratoriali, 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- LE AZIENDE DELLA RISTORAZIONE E L'ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p>Distinguere le diverse tipologie di aziende della ristorazione</p> <p>Riconoscere ed offrire i prodotti/servizi a seconda della tipologia di ristorazione</p> <p>Riconoscere l'organizzazione del personale di sala e bar a seconda della tipologia di ristorazione</p> <p>Riconoscere ruoli e mansioni delle figure professionali presenti a seconda dell'azienda ristorativa</p>	<p>Conoscere le diverse tipologie di aziende ristorative</p> <p>Conoscere i prodotti/servizi offerti a seconda dell'azienda ristorativa</p> <p>Conoscere l'organizzazione del personale a seconda delle diverse tipologie di aziende ristorative</p> <p>Conoscere ruoli e mansioni delle diverse tipologie di aziende ristorative</p>	<p>Individua i prodotti/servizi offerti a seconda della tipologia di azienda ristorativa</p> <p>Riesce ad operare in autonomia in base al ruolo stabilito dal maitre di sala</p> <p>Riesce ad operare a seconda del servizio richiesto nelle diverse aziende ristorative</p>	<p>Le aziende ristorative: la classificazione delle aziende ristorative, la ristorazione commerciale e collettiva.</p> <p>Il catering e il banqueting</p> <p>Food delivery service.</p> <p>Street food</p> <p>L'organizzazione del personale: le figure professionali della ristorazione, le figure manageriali. Gli addetti ai reparti di sala e caffetteria, gli addetti al reparto bar.</p> <p>Comportamento ed etica professionale.</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**



Modulo 2- 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**



Applicare correttamente le nozioni di igiene personale, dei prodotti e conosce i processi di lavoro e pulizia dell'ambiente;			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.		
---	--	--	--	--	--

Modulo 3 – GLI STILI DI CUCINA E I MENU

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

<p>Applicare le varie tipologie culinarie e adattare i menù</p>	<p>Conoscere i vantaggi di ogni stile di cucina e saper impostare menù</p>	<p>Saper destreggiare i vari tipi di menù e gli stili di cucina</p>	<p>Il menu: Gli stili di servizio di cucina</p>	<p>Intero anno scolastico</p>	<p>Orali Pratiche Scritte</p>
<p>Adottare ed analizzare le tecniche di cucina</p>	<p>Stabilire il metodo lavorativo e di cottura</p>	<p>Saper preparare salse madri e preparazioni elementari</p>	<p>I metodi di cottura e le salse</p>		
<p>Saper riconoscere gli impasti base, le minestre e le lavorazioni basilari</p>	<p>Riconoscere le metodologie più adatte per i vari tipi di lavorazione</p>	<p>Applicare metodi e tecniche più adatti al servizio</p>	<p>Gli impasti base, le minestre, i primi</p>		
<p>Saper utilizzare e riconoscere le attrezzature essenziali per i vari tipi di lavorazione e cottura</p>	<p>Saper identificare i vari tipi di carne ed i vari derivati</p>	<p>Applicare le tecniche attinenti alla lavorazione</p>	<p>Preparazione e lavorazione di carni e derivati</p>		
<p>Utilizzare le derrate, conoscere gli ambienti e le attrezzature</p>	<p>Conoscere le tecniche di base e gli impasti</p>	<p>Applicare tecniche e corretta procedura nella realizzazione dei piatti</p>	<p>Materie prime e lavorazioni in pasticceria</p>		
<p>Conoscere le verdure ed il loro utilizzo in cucina</p>	<p>Saper stabilire il giusto utilizzo e i piatti tipici</p>		<p>I prodotti agroalimentari e la cucina regionale</p>		

Modulo 4- ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO: IL MENU E LA COMANDA

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

<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'hôte, 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**



Modulo 5- 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 6- 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**



einaudiceccherelli.edu.it

Modulo 7- 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 8- LE BEVANDE MISCELATE “I cocktails e l’evoluzione del bere miscelato”.					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell’anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p>Utilizzare in modo corretto gli utensili del bar.</p> <p>Promuovere le ricette e saper preparare i principali cocktails internazionali.</p> <p>Effettuare il servizio di cocktails nel modo corretto e al momento opportuno.</p>	<p>Conoscere le tecniche di preparazione delle bevande miscelate.</p> <p>Distinguere le diverse tipologie di cocktails.</p>	<p>Propone e crea cocktails applicando le corrette tecniche di miscelazione.</p>	<p>Linea per i cocktails.</p> <p>Le principali regole per la realizzazione di un ottimo cocktail.</p> <p>Classificazione dei cocktails.</p> <p>Realizzazione di un cocktail di fantasia.</p> <p>Consumo consapevole delle bevande miscelate.</p> <p>I cocktails IBA.</p> <p>I mocktails.</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>	<p>Orali</p> <p>Pratiche</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 9- 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. 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