



**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 4 Cucina
Libro di testo adottato: MASTERLAB. LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA 4 E 5 CLASSE ENOGASTRONOMIA	
Autori: A.FARACCAE.GALIE'A.CAPRIOTTIT.FICCADENTI	
Casa editrice: LEMONNIERSCUOLA	
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**



Modulo 1- L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p>Agire nel sistema produttivo con competenza nell'utilizzo delle attrezzature e delle aree operative.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per</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>Conoscere gli elementi caratterizzanti del</p>	<p>Individuale principali tappe della gastronomia nei secoli.</p> <p>Distingue le principali tipologie ristorative.</p> <p>Applicare 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>Tipologia ed organizzazione delle aziende enogastronomiche</p> <p>Tipologie di aziende ristorative (tradizionale, agrituristica, a tema, neoristorazione, collettiva).</p> <p>Tipologie di bar.</p> <p>Le nuove tendenze.</p> <p>L'organizzazione aziendale.</p> <p>Le nuove figure professionali.</p> <p>Il reparto sala</p> <p>Requisiti strutturali della sala ristorante.</p> <p>Arredi e dotazione</p>	<p>Settembre/ottobre</p>	<p>Orali</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>ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Agire nel sistema produttivo con cognizione delle tempistiche operative.</p>	<p>barman e del 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>	<p>professionale.</p> <p>L'operatore di sala.</p> <p>I momenti di servizio.</p> <p>Il bar</p> <p>Il Barman.</p> <p>I momenti di servizio.</p> <p>La bar list.</p> <p>La brigata del bar (compiti e mansioni delle diverse figure professionali).</p> <p>La divisa del personale del bar.</p> <p>Le aree di servizio del bar.</p> <p>Il banco bar, piano di lavoro.</p> <p>sottobanco, retro banco.</p> <p>Le zone interne ed esterne.</p> <p>Le attrezzature del bar (la macchina del caffè,</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>macinadosatore, shaker, mixing glass, bicchieri e tutti gli utensili). I vari momenti di lavoro al bar. Le pulizie giornaliere.</p>		
--	--	--	--	--	--

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>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</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</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</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</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**



<p>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>Applicare il sistema HACCP. Attua le norme per la corretta applicazione del sistema di autocontrollo.</p> <p>Applicare gli aspetti fondamentali della legge sulla sicurezza e le misure preventive.</p>	<p>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>in base alla tipologia di attrezzatura utilizzata.</p> <p>Saper rendere pulito e sicuro il posto di lavoro.</p>	<p>professionale.</p> <p>La sicurezza.</p> <p>La legge in materia.</p> <p>Misure preventive.</p> <p>Rischi legati a cadute accidentali, ad ustioni a tagli e ferite.</p> <p>H.A.C.C.P.</p> <p>Il primo soccorso alle patologie comuni.</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 3- LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p>Riconoscere la qualità.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Valorizzare e promuovere tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</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>Saper individuare, ed utilizzare i prodotti tipici italiani.</p>	<p>Riconoscere la qualità La qualità percepita. Sistemi di qualità. I prodotti di qualità. Le etichette alimentari.</p> <p>I diversi aspetti della qualità alimentare Dalla qualità alla quantità. Valutare la qualità. La qualità nell'approvvigionamento e gli standard qualitativi. Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile.</p>	Primo quadrimestre	Orali 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**



einaudiceccherelli.edu.it

Riconoscere i diversi aspetti della qualità alimentare.					
---	--	--	--	--	--

Modulo 4- DALLA GASTRONOMIA ALL'ENOGASTRONOMIA

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Promuovere le principali caratteristiche della cucina, i piatti e i vini più rappresentativi di ogni Regione.</p> <p>Valorizzare i Marchi Europei di Tipicità.</p> <p>Promuovere i prodotti</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>Le abitudini alimentari</p> <p>Cibo e cultura Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy. Le diete alimentari.</p> <p>I fattori che influenzano le scelte gastronomiche</p> <p>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; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

tipici italiani. Acquisire nozioni di gastronomia generale, indispensabili per la descrizione dei piatti alla clientela.					
---	--	--	--	--	--

Modulo 5- LA PRODUZIONE VITIVINICOLA

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	<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>Classificai vini in base alle diverse modalità di produzione.</p> <p>Individua la produzione vitivinicola regionale.</p>	<p>La produzione del vino</p> <p>Il vino e l'enologia. La viticoltura. Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione (rosso, bianco, rosato e a macerazione carbonica). Affinamento e stabilizzazione. Maturazione ed</p>	Secondo quadrimestre	Orali 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**



			<p>imbottigliamento. La cantina.</p> <p>La normativa del settore vitivinicolo Normativa nazionale e comunitaria. I disciplinari di produzione. L'etichetta .</p> <p>I vini speciali Champagne e spumanti. Metodo Champenoise. Metodo Charmat.</p> <p>La produzione vitivinicola delle Regioni italiane Le caratteristiche della produzione italiana.</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

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</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 Il menu à la carte, à la grand carte, à la table d'hôte, turistico, degustazione, per bambini e per le specifiche diete alimentari. Criteri di composizione menu. Il menu e carta delle vivande come strumento di promozione e vendita. Le abilità per prendere l'ordinazione. Nozioni di tecnica di vendita. La comanda. La modulistica. I prodotti . Enogastronomici della Toscana.</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>	<p>Orali Scritte</p>

prof. Vincenzo Zeuli