



**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. 2023/2024</b>	<b>Disciplina Lab. di Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita</b>
<b>Docente Accursio Crapanzano</b>	<b>Classe 1 C AGEN</b>
<b>Libro di testo:</b> MAITRE CON MLAB 1B 2023 - VOLUME UNICO + BES <b>Autori:</b> FARACCA ANTONIO <b>Casa editrice:</b> LE MONNIER	
<b>Metodi:</b> lezioni frontali articolate in analitiche e globali, discussione guidata, ricerche ed approfondimenti. <b>Strumenti:</b> 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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<b>Modulo 1- LA PROFESSIONE DI OPERATORE DI SALA E LE DIVERSE FIGURE PROFESSIONALI</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>Etica professionale e le fondamentali norme di comportamento.</b></p> <p><b>Disporre del materiale in dotazione alla sala e il suo corretto utilizzo.</b></p> <p><b>Orientarsi nell'organigramma della Brigata in base alle dimensioni dell'azienda e sapersi collocare all'interno di un'organizzazione ristorativa.</b></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</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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



**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><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 pulizia dell'ambiente;</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.</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>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)

<b>inoltre conosce le norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro, nonché i rudimenti sul primo soccorso.</b>	Conoscere le regole di sicurezza sul posto di lavoro.		Il primo soccorso alle patologie comuni  L’H.A.C.C.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><b>Applica la tecnica di preparazione della mise en place dei tavoli in base al menu.</b></p> <p><b>Utilizza le tecniche pratiche idonee degli stili di servizio e di sbarazzo al fine di poter soddisfare i bisogni e le esigenze del cliente.</b></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>Saper preparare i coperti in base ai menu prestabiliti con relativa disposizione dei bicchieri e il materiale necessario per la mise en place del guèridon.</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>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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



	<p>Conoscere l'importanza degli stili di servizio.</p>	<p>Saper accogliere in modo professionale il cliente.</p> <p>Saper espletare con competenza e capacità i vari stili di servizio.</p>	<p>Il trasporto dei piatti, dei vassoi e dei bicchieri.</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 cucina di sala.</p> <p>La tecnica del Flambage.</p> <p>Il materiale di sala e la relativa mise en place.</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**



<b>Modulo 4- IL BARMAN E IL MONDO DEL BAR</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>Sviluppa attitudini di base caratterizzanti la professione del personale bar.</b></p> <p><b>Opera nelle diverse tipologie di bar.</b></p> <p><b>Utilizza le aree del bar.</b></p> <p><b>Individua e distingue le diverse attrezzature in uso al bar.</b></p> <p><b>Riconosce i bicchieri e abbinarli alla miscita della corrispettiva bevanda.</b></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>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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<b>Modulo 5- LA CAFFETTERIA E PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE</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>Utilizza le attrezzature per la preparazione di bevande calde</b></p> <p><b>Svolge correttamente il servizio dell'espresso e derivati.</b></p> <p><b>Acquisire le nozioni basilari sugli infusi e sul loro servizio.</b></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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



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

<b>Modulo 6- LE BEVANDE</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 le principali bevande alcoliche e analcoliche proposte al bar.</b></p> <p><b>Acquisire un quadro completo di tutte le attrezzature e le dotazioni necessarie per la preparazione di bevande montate, succhi di frutta e bevande miscelate.</b></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' appropriata 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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<b>Utilizzare frullatori, turn-mix e shaker. Apprendere le tecniche di preparazione delle bevande montate e miscelate.</b>	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.			
--	--	--	--	--	--

<b>Modulo 7- ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO: IL MENU E LA COMANDA</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>
<b>Delineare le caratteristiche principali di un importante strumento di comunicazione: il menu.</b>  <b>Acquisire le regole da rispettare per la stesura, la progettazione grafica e la composizione di un menu.</b>	Conoscere i principali menu.  Conoscere le varie regole per la realizzazione grafica di un menu.  Conoscere le principali tecniche di vendita.	Saper realizzare graficamente un menu.  Saper accogliere in modo professionale il cliente.  Saper suggerire al cliente un'appropriata vivanda.	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	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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



			strumento di promozione e vendita. Le abilità per prendere l'ordinazione. Nozioni di tecnica di vendita. La comanda.		
--	--	--	---	--	--

prof. Accursio Crapanzano