



AL di
ISIS **VC** **CORNIA**

LICEO "Leonardo da Vinci" • TECNICO "L. Einaudi" • PROFESSIONALE "A. Ceccherelli"
 Agenzia formativa Regione Toscana - codice LI0599
 Certificazione di sistema di qualità DNV Business Assurance ISO 9001
 e-mail: LIIS004009@istruzione.it - P.E.C.:
LIIS004009@pec.istruzione.it
 Cod. fiscale: **81002090496** - Cod. meccanografico: **LIIS004009**



A.S. 2023/2024	Disciplina Sala e Vendita
Docente Leslie Tringali	Classe 2D ENO
Libro di testo: Nuovo Maitre e barman con Masterlab	
Strumenti: libro di testo, appunti forniti dal docente, fotocopie fornite dal docente, strumenti di laboratorio.	

Modulo 1- Le aziende della ristorazione, la brigata di sala

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Sapersi comportare in maniera adeguata e corretta in una sala ed essere in grado di inserirsi nel gruppo di lavoro rispettando le regole e la gerarchia.	Saper classificare i locali di ristorazione Sapersi collocare all'interno di una brigata di sala.	Rispettare le regole di sicurezza sul lavoro. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.	UD1 Le aziende della ristorazione UD2 L'organizzazione del personale	40	<u>Verifiche:</u> semistrutturate verifiche orali <u>Recupero:</u> in itinere



AL di
ISIS **CORNIA**

LICEO "Leonardo da Vinci" • TECNICO "L. Einaudi" • PROFESSIONALE "A. Ceccherelli"



Agenzia formativa Regione Toscana - codice LI0599
 Certificazione di sistema di qualità DNV Business Assurance ISO 9001
 e-mail: LIIS004009@istruzione.it - P.E.C.:
LIIS004009@pec.istruzione.it
 Cod. fiscale: **81002090496** - Cod. meccanografico: **LIIS004009**



Modulo 2 - Il rapporto con il cliente

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Saper redigere una comanda, sia cartacea che elettronica, saper gestire un eventuale reclamo da parte del cliente, comprendere l'importanza della collaborazione tra colleghi.	Acquisire le basi della comunicazione professionale.	Interagire con qualsiasi cliente nel rispetto delle regole della buona educazione	UD 1 Il rapporto con il cliente ; la comunicazione nella ristorazione.	20	<u>Verifiche:</u> semistrutturate verifica orale <u>Recupero:</u> in itinere

Modulo 3 - La sicurezza e l'igiene

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
------------	------------	---------	-----------	--------------------------------------	------------------------



AL di
ISIS **CORNIA**

LICEO "Leonardo da Vinci" • TECNICO "L. Einaudi" • PROFESSIONALE "A. Ceccherelli"



Agenzia formativa Regione Toscana - codice LI0599
 Certificazione di sistema di qualità DNV Business Assurance ISO 9001
 e-mail: LIIS004009@istruzione.it - P.E.C.:
LIIS004009@pec.istruzione.it
 Cod. fiscale: **81002090496** - Cod. meccanografico: **LIIS004009**



<p>Operare nel rispetto delle normative sulla sicurezza, la salute e l'igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro.</p>	<p>Conoscere le precauzioni da prendere per evitare infortuni.</p> <p>Conoscere le regole di una corretta prassi igienica, sia nella persona che negli alimenti.</p>	<p>Adottare le precauzioni da prendere per evitare infortuni.</p> <p>Adottare le regole di una corretta prassi igienica, sia nella persona che negli alimenti.</p>	<p>UD 1 La sicurezza negli ambienti di lavoro.</p> <p>UD 2 Le buone prassi igieniche.</p>	<p>30</p>	<p><u>Verifiche:</u> semistrutturate verifica orale</p> <p><u>Recupero:</u> in itinere</p>
--	--	--	---	-----------	--

Modulo 4 - La sala ristorante e le attrezzature della sala

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
------------	------------	---------	-----------	--------------------------------------	------------------------



AL di ISIS CORNIA

LICEO "Leonardo da Vinci" • TECNICO "L. Einaudi" • PROFESSIONALE "A. Ceccherelli"



Agenzia formativa Regione Toscana - codice LI0599
 Certificazione di sistema di qualità DNV Business Assurance ISO 9001
 e-mail: LIIS004009@istruzione.it - P.E.C.:
LIIS004009@pec.istruzione.it
 Cod. fiscale: **81002090496** - Cod. meccanografico: **LIIS004009**



<p>Conoscere nel dettaglio la struttura e la dotazione della sala per poter svolgere un servizio in maniera professionale.</p>	<p>Conoscere le principali attrezzature ed il loro corretto utilizzo.</p>	<p>Saper allestire gli spazi della sala, riconoscere le giuste attrezzature e gli utensili per poter svolgere un adeguato servizio. Conoscere le terminologie delle attrezzature in lingua straniera.</p>	<p>UD1 La sala ristorante e le attrezzature utilizzate.</p>	<p>20</p>	<p><u>Verifiche:</u> semistrutturate verifica orale</p> <p><u>Recupero:</u> in itinere</p>
--	---	--	---	-----------	--

Modulo 5 - Il lavoro di sala

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
------------	------------	---------	-----------	--------------------------------------	------------------------



AL di ISIS CORNIA

LICEO "Leonardo da Vinci" • TECNICO "L. Einaudi" • PROFESSIONALE "A. Ceccherelli"



Agenzia formativa Regione Toscana - codice LI0599
 Certificazione di sistema di qualità DNV Business Assurance ISO 9001
 e-mail: LIIS004009@istruzione.it - P.E.C.:
LIIS004009@pec.istruzione.it
 Cod. fiscale: **81002090496** - Cod. meccanografico: **LIIS004009**



<p>Riuscire ad eseguire una corretta mise en place per ogni tipo di menu.</p> <p>Sapersi inserire all'interno di una brigata operando con la padronanza delle diverse tecniche di sala acquisite.</p>	<p>Conoscere le regole di una corretta mise en place.</p> <p>Effettuare il servizio all'italiana.</p>	<p>Riuscire ad eseguire una corretta mise en place per ogni tipo di menu.</p> <p>Riuscire a svolgere in maniera impeccabile ogni stile di servizio, riuscendo a comprendere quale sia il migliore da adottare per un determinato cibo.</p>	<p>UD1 La mise en place della sala</p> <p>UD2 Il servizio di sala</p> <p>UD3 I metodi di servizio</p>	<p>60</p>	<p><u>Verifiche:</u> semistrutturate Verifica orale</p> <p><u>Recupero:</u> in itinere</p>
Modulo 6 - Il mondo del bar					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche



AL di
ISIS **CORNIA**

LICEO "Leonardo da Vinci" • TECNICO "L. Einaudi" • PROFESSIONALE "A. Ceccherelli"



Agenzia formativa Regione Toscana - codice LI0599
 Certificazione di sistema di qualità DNV Business Assurance ISO 9001
 e-mail: LIIS004009@istruzione.it - P.E.C.:
LIIS004009@pec.istruzione.it
 Cod. fiscale: **81002090496** - Cod. meccanografico: **LIIS004009**



Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione.	Conoscere le aree di lavoro ed i principali utensili.	Conoscere le diverse tipologie di bar in base al servizio che offrono. Utilizzare le attrezzature del bar per la pruzione di caffetteria e di cocktails analcolici.	UD1 Il locale bar e le attrezzature UD 2 La caffetteria	30	<u>Verifiche:</u> semistrutturate verifica orale <u>Recupero:</u> in itinere
--	---	--	--	----	--

Modulo 7 Il Vino

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
------------	------------	---------	-----------	--------------------------------------	------------------------



AL di ISIS CORNIA

LICEO "Leonardo da Vinci" • TECNICO "L. Einaudi" • PROFESSIONALE "A. Ceccherelli"



Agenzia formativa Regione Toscana - codice LI0599
 Certificazione di sistema di qualità DNV Business Assurance ISO 9001
 e-mail: LIIS004009@istruzione.it - P.E.C.:
LIIS004009@pec.istruzione.it
 Cod. fiscale: **81002090496** - Cod. meccanografico: **LIIS004009**



<p>Aprire in maniera corretta una bottiglia di vino davanti al cliente. Conoscere le differenze tra decantazione ed ossigenazione.</p>	<p>Conoscere le fasi di servizio del vino e la sua produzione.</p>	<p>Individuare le qualità e le caratteristiche organolettiche dei vini</p>	<p>UD1 Le basi della sommellerie. UD2 La produzione del vino. UD3 Il servizio del vino.</p>	<p>12</p>	<p><u>Verifiche:</u> semistrutturate verifica orale</p> <p><u>Recupero:</u> in itinere</p>
Modulo 8					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche



AL di
ISIS V C CORNIA

LICEO "Leonardo da Vinci" • TECNICO "L. Einaudi" • PROFESSIONALE "A. Ceccherelli"

Agenzia formativa Regione Toscana - codice LI0599

Certificazione di sistema di qualità DNV Business Assurance ISO 9001

e-mail: LIIS004009@istruzione.it - P.E.C.:

LIIS004009@pec.istruzione.it

Cod. fiscale: **81002090496** - Cod. meccanografico: **LIIS004009**

Cambridge

English Qualifications™

