



**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**



**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2019/2020**

Materia:	Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore Sala e Vendita
Classe:	IE Eno
Insegnante:	Stuto Salvatore
Libri di testo:	Nuovo Maître e Barman con Masterlab

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
0. Presentazione della materia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscenza con la classe; ▪ Spiegazione della materia e del programma che sarà svolto durante l'anno scolastico; ▪ Norme di comportamento; ▪ Le norme generali e come muoversi bene in sala ristorante; ▪ La nostra professione.
1. La sicurezza e l'igiene	<ol style="list-style-type: none"> 1. LA SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO <ul style="list-style-type: none"> ▪ La prevenzione degli infortuni ▪ La segnaletica di sicurezza ▪ Nozioni di primo soccorso 2. LE BUONE PRASSI IGIENICHE <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'igiene della persona ▪ L'igiene degli alimenti e delle attrezzature ▪ La salubrità degli alimenti ▪ La normativa sull'igiene dei prodotti alimentari
2. Il personale della ristorazione e la comunicazione	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le figure professionali della ristorazione ▪ Le figure manageriali ▪ Gli addetti dei reparti sala e caffetteria ▪ Gli addetti del reparto bar ▪ Comportamento ed etica professionale 2. LA COMUNICAZIONE ESTERNA <ul style="list-style-type: none"> ▪ La comunicazione con il cliente 3. LA COMUNICAZIONE INTERNA <ul style="list-style-type: none"> ▪ La comunicazione tra i reparti
3. Struttura e offerta del ristorante	<ol style="list-style-type: none"> 1. LA SALA RISTORANTE <ul style="list-style-type: none"> ▪ La struttura del reparto ▪ Il mobilio ▪ I requisiti igienici degli ambienti 2. L'ATTREZZATURA <ul style="list-style-type: none"> ▪ La biancheria ▪ L'attrezzatura di sala ▪ L'attrezzatura per il servizio della prima colazione



**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**



ISO 9001=ISO 14001
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



		<ul style="list-style-type: none">▪ I requisiti igienici delle attrezzature 3. L'OFFERTA RISTORATIVA <ul style="list-style-type: none">▪ Il menu
4. Il lavoro di sala		LA MISE EN PLACE <ol style="list-style-type: none">1. La mise en place della sala<ul style="list-style-type: none">▪ Le fasi della mise en place▪ La mise en place della tavola2. La mise en place del coperto<ul style="list-style-type: none">▪ Le regole principali IL SERVIZIO DI SALA <ol style="list-style-type: none">3. Le abilità preliminari e le altre operazioni<ul style="list-style-type: none">▪ Abilità preliminari▪ Altre operazioni4. Il rapporto con il cliente<ul style="list-style-type: none">▪ Le fasi del servizio e il rapporto con il cliente I METODI DI SERVIZIO <ol style="list-style-type: none">5. Gli stili di servizio<ul style="list-style-type: none">▪ Regole generali▪ Gli stili di servizio tradizionali▪ Il servizio al buffet▪ Servizi particolari (il taglio e il servizio dei formaggi, il taglio delle torte e servizio dei dolci, il servizio delle insalate e le salse di condimento)6. Il servizio della prima colazione<ul style="list-style-type: none">▪ Orari, modalità e prodotti▪ La mise en place▪ Il momento del consumo
5. Struttura e offerta del bar		<ol style="list-style-type: none">1. IL LOCALE E LE ATTREZZATURE<ul style="list-style-type: none">▪ La struttura del locale▪ L'attrezzatura▪ I requisiti igienici del bar2. LE ABILITÀ DI BASE<ul style="list-style-type: none">▪ La mise en place del banco▪ I momenti del servizio e rapporti con il cliente3. LA CAFFETTERIA<ul style="list-style-type: none">▪ Preparare e servire il caffè▪ Il cappuccino e altri derivati del caffè