



**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**



ISO 9001=ISO 14001  
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



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

<b>Materia:</b>	Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore Sala e Vendita
<b>Classe:</b>	II D ENO
<b>Insegnante:</b>	Stuto Salvatore
<b>Libri di testo:</b>	Nuovo Maître e Barman con Masterlab

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
<b>0. Presentazione della materia</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <i>Conoscenza con la classe</i></li><li>▪ <i>Presentazione del programma da svolgere</i></li><li>▪ <i>L'organizzazione del personale</i><ul style="list-style-type: none"><li>▪ Le figure professionali della ristorazione</li><li>▪ Le figure manageriali</li><li>▪ Gli addetti dei reparti sala e caffetteria</li><li>▪ Gli addetti del reparto bar</li><li>▪ Comportamento ed etica professionale</li></ul></li></ul>
<b>1. Le aree di lavoro: sicurezza e igiene, attrezzature</b>	<ol style="list-style-type: none"><li><b>1. LA SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO</b><ul style="list-style-type: none"><li>▪ La prevenzione degli infortuni</li><li>▪ La segnaletica di sicurezza</li><li>▪ Nozioni di primo soccorso</li></ul></li><li><b>2. LE BUONE PRASSI IGIENICHE</b><ul style="list-style-type: none"><li>▪ L'igiene della persona</li><li>▪ L'igiene degli alimenti e delle attrezzature</li><li>▪ La salubrità degli alimenti</li><li>▪ La normativa sull'igiene dei prodotti alimentari</li></ul></li><li><b>3. LA SALA RISTORANTE</b><ul style="list-style-type: none"><li>▪ La struttura del reparto</li><li>▪ Il mobilio</li><li>▪ I requisiti igienici degli ambienti</li></ul></li><li><b>4. L'ATTREZZATURA</b><ul style="list-style-type: none"><li>▪ La biancheria</li><li>▪ L'attrezzatura di sala</li><li>▪ L'attrezzatura per il servizio della prima colazione</li><li>▪ I requisiti igienici delle attrezzature</li></ul></li><li><b>5. L'OFFERTA RISTORATIVA</b><ul style="list-style-type: none"><li>▪ Le occasioni di servizio</li><li>▪ Il menu</li></ul></li></ol>
<b>2. Il lavoro di sala</b>	<ol style="list-style-type: none"><li><b>1. LA MISE EN PLACE DELLA SALA</b><ul style="list-style-type: none"><li>▪ Le fasi della mise en place</li><li>▪ La mise en place della tavola</li><li>▪ La mise en place del coperto</li></ul></li><li><b>2. IL SERVIZIO DI SALA</b><ul style="list-style-type: none"><li>▪ Abilità preliminari</li></ul></li></ol>



**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**



ISO 9001=ISO 14001  
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



		<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Le fasi del rapporto con il cliente</li><li>▪ Altre operazioni</li></ul> <p><b>3. I METODI DI SERVIZIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Regole generali</li><li>▪ Gli stili di servizio tradizionali</li><li>▪ Il servizio al buffet</li><li>▪ Servizi particolari</li></ul> <p><b>4. IL SERVIZIO DELLA PRIMA COLAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Orari, modalità e prodotti</li><li>▪ La mise en place</li><li>▪ Il momento del consumo</li></ul>
<b>3. Il vino</b>		<p><b>1. BASI DI ENOLOGIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ La denominazione d'origine: i marchi di qualità DOC, DOCG, IGT, PAT, DOP, IGP, STG, BIO, De.Co.</li><li>▪ I vini DOC e DOCG della regione Toscana</li></ul> <p><b>2. IL SERVIZIO DEI VINI</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Il servizio del vino</li><li>▪ Le attrezzature per il servizio del vino</li><li>▪ La stappatura del vino</li><li>▪ Come si allestisce un guéridon</li><li>▪ Come viene presentata la bottiglia in sala</li><li>▪ Servire il vino a tavola</li></ul>
<b>4. Struttura e offerta del bar</b>		<p><b>1. IL LOCALE E LE ATTREZZATURE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ La struttura del locale</li><li>▪ L'attrezzatura</li><li>▪ I requisiti igienici del bar</li></ul> <p><b>2. LE ABILITÀ DI BASE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ La mise en place del banco</li><li>▪ I momenti del servizio e il rapporto con il cliente</li></ul> <p><b>3. LA CAFFETTERIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Preparare e servire il caffè</li><li>▪ Il cappuccino e altri derivati del caffè</li></ul>
<b>5. Le bevande al bar</b>		<p><b>2. LE BEVANDE ALCOLICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ I cocktail</li><li>▪ L'uso dello shaker</li><li>▪ L'uso del Boston shaker</li><li>▪ Leggere la ricetta</li><li>▪ Conoscere le unità di misura</li><li>▪ Preparazione dei cocktail (Alexander e Americano)</li></ul>

Piombino, giugno 2020

Firma Insegnante

*Stuto Salvatore*