



**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>



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

Materia:	Lab. Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita
Classe:	IV° D Sala e Vendita
Insegnante/i:	Vincenzo Zeuli
Libri di testo:	MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB / VOLUME UNICO - 2° BIENNIO E 5° ANNO FARACCA ANTONIO / GALIE EMILIO/ CAPRIOTTI ALESSANDRO

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. LE AZIENDE DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE	<ul style="list-style-type: none">• Le aziende enogastronomiche nel mondo globalizzato• La ristorazione tradizionale e alberghiera• La neo ristorazione• Le nuove tendenze del settore
LAVORARE NELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE	<ul style="list-style-type: none">• L'organizzazione aziendale• Essere professionisti nel settore dei servizi enogastronomici• L'operatore di sala• Il barman• Nuove figure professionali• La ristorazione tradizionale e alberghiera• La neo ristorazione• Le nuove tendenze del settore
LA SICUREZZA NELE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE	<ul style="list-style-type: none">• La sicurezza alimentare• La sicurezza sul lavoro
2. IL LAVORO IN SALA	<ul style="list-style-type: none">• L'arte della comunicazione• La comunicazione verbale e paraverbale• La comunicazione non verbale• La comunicazione efficace• Le decorazioni a tavola e in sala
IL CICLO CLIENTE	<ul style="list-style-type: none">• La prenotazione• L'accoglienza• Il cliente al tavolo• Il servizio in sala• Il congedo
L'ATTREZZATURE E MISE EN PLACE PARTICOLARI	<ul style="list-style-type: none">• Utensili per il finger food ed il buffet• Attrezzature per il servizio di sala sulle navi da crociera• Il tovagliato• casi particolari di mise en place del coperto• Il congedo



**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>



3.	IL SERVIZIO DEGLI ANTIPASTI, DEI SALUMI E DEI FORMAGGI	<ul style="list-style-type: none">• Le tipologie di antipasti• Antipasti classici particolari (caviale, salmone, ostriche, il foie gras) • La classificazione dei salumi• La porzionatura e il servizio • La classificazione dei formaggi• Il taglio e il servizio • Gli abbinamenti Enogastronomici con gli antipasti, i salumi ed i formaggi
4.	ASPETTI PARTICOLARI DEL SERVIZIO IN SALA	<ul style="list-style-type: none">• I prodotti ittici• La sfilettatura del pesce• La trinciatura dei crostacei • La classificazione delle carni• Metodi e attrezzature• Trinciare le carni bovine• Trinciare il cosciotto d'agnello• Trinciare il pollame • La cucina di Sala• L'attrezzatura• La tecnica di cottura alla lampada• Trinciare le carni bovine
5.	LA PRODUZIONE DEL VINO E DELLA BIRRA. CARATTERISTICHE ENOGRAFIA NAZIONALE "la produzione della birra, la produzione vitivinicola, normativa del settore vitivinicolo, i vini speciali, la produzione vitivinicola nazionale"	<ul style="list-style-type: none">• La produzione del vino (vendemmia, pigiatura, diraspatura, fermentazione, travasi, filtrazioni, stabilizzazione, invecchiamento)• Vinificazione in bianco, in rosso, in rosato ed a macerazione carbonica• Normativa nazionale e comunitaria• I disciplinari di produzione• Denominazioni del vino• L'etichetta• Le bottiglie• Il sommelier• Successione dei vini a tavola• Temperature di servizio• La classificazione del vino• I vini novelli• Le alterazioni, le malattie e i difetti del vino• La produzione vitivinicola delle Regioni italiane • Lo spumante, lo champagne• Metodo Champenoise, Metodo Charmat• La classificazione dei vini spumanti • I vini aromatizzati• I vini liquorosi• I vini passiti



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



		<ul style="list-style-type: none">• Il sommelier• L'attrezzatura di servizio• Apertura del vino e degli spumanti• Decantage• Il servizio dei vini a tavola• Presentazione del vino• I bicchieri di servizio• Temperature di servizio• Successione dei vini a tavola• La carta dei vini.• La cantina.• Approvvigionamento e gestione della Cantina• Presentazioni in aula LIM di Itinerari eno-gastronomici delle Regioni italiane <ul style="list-style-type: none">• La Birra• La produzione della birra• Classificazione della birra• Servizio della birra
6.	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo• L'analisi organolettica del vino: l'esame olfattivo• L'analisi organolettica del vino: l'esame gusto olfattivo• Le sensazioni finali• Tutorial presentazione vino
7.	ALCOLICI E SUPERALCOLICI "la produzione e la classificazione dei distillati, la produzione dei liquori e delle creme.	I distillati: <ul style="list-style-type: none">• La distillazione (alambicco continuo e discontinuo)• I distillati di vino (Brandy, Cognac, Armagnac)• I distillati di vinaccia (Grappa e Marc)• I distillati di cereali (Whisky, Whiskey, Gin, Vodka)• I distillati di vegetali (Cachaça, Rum, Tequila)• I distillati di frutta (Calvados, Slivovitz, Williamine, Kirsch, Framboise) I liquori: <ul style="list-style-type: none">• Storia dei liquori• Preparazione dei liquori• Infusione• Classificazione dei liquori (dolci, amari e creme) Gli aperitivi: <ul style="list-style-type: none">• Gli aperitivi a base di vino• Gli altri aperitivi
8.	LE BEVANDE MISCELATE "I cocktails e l'evoluzione del bere miscelato	Il bere miscelato: <ul style="list-style-type: none">• Classificazione dei cocktails• La creazione del cocktail• Le grammature• Le decorazioni• Tecniche di miscelazione• I cocktails IBA• Tecniche di miscelazione bartenders.• Calcolo gradazione alcolica dei cocktails



**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>



9.	<i>ANALISI E SVILUPPO DEL MENU</i>	<ul style="list-style-type: none">• 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• Modulistica• I prodotti Enogastronomici delle Regioni Italiane.
-----------	---	---

Piombino, 8 giugno 2020

Firma Insegnante

Vincenzo Zeuli

Firma Rappresentanti studenti
