



**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**



**PROGRAMMA SVOLTO  
A.S. 2020/2021**

<b>Materia:</b>	<b>Lab. Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita</b>
<b>Classe:</b>	<b>II° C ENO</b>
<b>Insegnante/i:</b>	<b>Vincenzo Zeuli</b>
<b>Libri di testo:</b>	<b>NUOVO MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB - SETTORE SALA E VENDITA / VOLUME UNICO 1° BN + UN AIUTO ALLO STUDIO ED. 2017 FARACCA ANTONIO / GALIÈ EMIDIO</b>

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
<b>1.</b> <i>LA PROFESSIONE DI OPERATORE DI SALA E LE DIVERSE FIGURE PROFESSIONALI</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'operatore di sala e la sua professione</li><li>• L'etica professionale</li><li>• La brigata di sala</li><li>• La divisa del personale di sala</li><li>• L'attrezzatura professionale</li><li>• I rapporti con l'ambiente di lavoro</li><li>• Le principali norme di comportamento</li></ul>
<b>2.</b> <i>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 RUDIMENTI SUL PRIMO SOCCORSO.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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;</li><li>• La sicurezza</li><li>• La legge in materia</li><li>• Misure preventive</li><li>• Rischi legati a cadute accidentali, ad ustioni a tagli e ferite</li><li>• Il primo soccorso alle patologie comuni</li><li>• L'H.A.C.C.P.</li></ul>
<b>3.</b> <i>TECNICHE DI BASE DI SALA: MISE EN PLACE E STILI DI SERVIZIO.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La stesura del tovagliato</li><li>• La mise en place del coperto, del guèridon e della console</li><li>• mise en place per menu fisso, à la carte, per portate particolari</li><li>• Le decorazioni con i tovaglioli.</li><li>• Il trasporto dei piatti, dei vassoi e dei bicchieri</li><li>• I metodi di servizio (inglese, francese, russa, italiana e al buffet)</li><li>• L'uso delle clips</li><li>• Sporzionatura al guèridon</li><li>• Debarassage</li><li>• Rimpiazzo delle posate</li><li>• Servizio delle bevande</li><li>• La cucina di sala</li><li>• La tecnica del Flambage</li><li>• Il materiale di sala e la relativa mise en place</li></ul>



**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>



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

		<ul style="list-style-type: none"><li>• Crepes Suzette</li></ul>
<b>4.</b>	<b><i>IL BARMAN E IL MONDO DEL BAR</i></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La brigata del bar (compiti e mansioni delle diverse figure professionali, la divisa)</li><li>• La divisa del personale del bar</li><li>• Le aree di servizio del bar</li><li>• Il banco bar, piano di lavoro. sottobanco, retrobanco</li><li>• Le zone interne ed esterne</li><li>• Le attrezzature del bar (la macchina del caffè, macinadosatore, shaker, mixing glass, bicchieri e tutti gli utensili)</li><li>• Le tecniche di miscelazione</li><li>• I cocktails analcolici</li><li>• I vari momenti di lavoro al bar</li><li>• Le pulizie giornaliere</li><li>• I centrifugati</li></ul>
<b>5.</b>	<b><i>LA CAFFETTERIA E PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE</i></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La mise en place del servizio al tavolo e al banco</li><li>• La merceologia e produzione del caffè (storia, definizione, raccolta, lavorazione, torrefazione, confezionamento)</li><li>• Le 5 M del caffè</li><li>• Le preparazioni dei prodotti di caffetteria (cappuccino, moretto, cappuccino viennese, caffelatte, caffè con panna, marocchino, caffè freddo)</li><li>• I caffè gourmet</li><li>• Caffè shakerato</li><li>• Il concetto di infusione</li><li>• uso e manutenzione della macchina espresso e del macinadosatore</li><li>• La depurazione</li><li>• Il tè e la cioccolata con relativo servizio</li></ul>
<b>6.</b>	<b><i>LA PRODUZIONE DEL VINO.</i></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Denominazioni del vino</li><li>• L'etichetta</li><li>• Il sommelier</li><li>• L'attrezzatura di servizio</li><li>• Apertura del vino e degli spumanti</li><li>• Decantage</li><li>• I bicchieri di servizio</li></ul>
<b>7.</b>	<b><i>ANALISI E SVILUPPO DEL MENU</i></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il menu à la carte, à la grand carte, à la table d'hôte, turistico, degustazione, per bambini e per le specifiche diete alimentari.</li><li>• Criteri di composizione menu</li><li>• Il menu e carta delle vivande come strumento di promozione e vendita</li><li>• Le abilità per prendere l'ordinazione</li><li>• Nozioni di tecnica di vendita</li><li>• La comanda</li><li>• Modulistica</li><li>• I prodotti Enogastronomici della Toscana</li></ul>



**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**



Piombino, 7 giugno 2021

Firma Insegnante

Vincenzo Zeuli

---

Firma Rappresentanti studenti

---

---