



**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. 2020/2021**

Materia:	Sala e vendita
Classe:	2DEno
Insegnante/i:	Tringali Leslie
Libri di testo:	Master Lab – primo biennio

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>		<i>Argomenti e attività svolte</i>
1	Le attrezzature di sala	Riconoscere e saper utilizzare le varie attrezzature presenti in una sala: porcellane, cristalli, gueridon, posateria.
2	La brigata di sala	Conoscere le mansioni di ciascun componente della sala e sapersi collocare all'interno di una brigata eseguendo i giusti compiti.
3	I servizi di sala	Saper utilizzare il servizio più corretto a seconda del menu proposto e svolgere tale servizio in maniera autonoma ed efficiente.
4	La mise en place della sala	Saper eseguire la giusta mise en place di un coperto a seconda del menu proposto.
5	I vari tipi di menu	Conoscere le varie tipologie di menu in uso nelle sale ristorante e saper stilare un menu in maniera appropriata
6	I menu per esigenze speciali	Saper realizzare menu per clienti vegani e vegetariani
7	La caffetteria	Conoscere le qualità di caffè, cacao e thè e saper eseguire il maggior numero di bevande calde al bar.
8	Il servizio del vino	Saper servire ad un cliente il vino nella maniera corretta; saper leggere un'etichetta del vino.
9	Preparazione di cocktail analcolici	Conoscere ed utilizzare le corrette attrezzature per la preparazione di cocktails; creare un cocktail analcolico secondo le richieste del cliente.

Piombino, giugno 2021

Firma Insegnante/i

Leslie Tringali
