



**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. 2021/2022**

Materia:	Lab. Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita
Classe:	2 ENO
Insegnante/i:	Vincenzo Zeuli
Libri di testo:	NUOVO MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB - SETTORE SALA E VENDITA / VOLUME UNICO 1° BN + UN AIUTO ALLO STUDIO ED. 2017 FARACCA ANTONIO / GALIÈ EMIDIO

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



Istituto L. Einaudi:
Liceo Classico; Artistico; Scienze Umane
Istruzione tecnica
1. Amministrazione, Finanza e Marketing;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali
Sede legale Presidenza Amministrazione:

Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401

Istituto A. Ceccherelli:
Istruzione professionale

1. Servizi sociosanitari – Diurno e Serale
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali – Promozione Pubblicitaria



Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 49465



**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**



		<ul style="list-style-type: none"> La tecnica del Flambage Il materiale di sala e la relativa mise en place Crepes Suzette
4.	<i>IL BARMAN E IL MONDO DEL BAR</i>	<ul style="list-style-type: none"> La brigata del bar (compiti e mansioni delle diverse figure professionali, la divisa) La divisa del personale del bar Le aree di servizio del bar Il banco bar, piano di lavoro. sottobanco, retrobanco Le zone interne ed esterne Le attrezzature del bar (la macchina del caffè, macinadosatore, shaker, mixing glass, bicchieri e tutti gli utensili) Le tecniche di miscelazione I cocktails analcolici I vari momenti di lavoro al bar Le pulizie giornaliere I centrifugati I tagli della frutta I frappè I frullati I milkshake
5.	<i>LA CAFFETTERIA E PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE</i>	<ul style="list-style-type: none"> La mise en place del servizio al tavolo e al banco La merceologia e produzione del caffè (storia, definizione, raccolta, lavorazione, torrefazione, confezionamento) Le 5 M del caffè Le preparazioni dei prodotti di caffetteria (cappuccino, moretto, cappuccino viennese, caffelatte, caffè con panna, marocchino, caffè freddo) I caffè gourmet Caffè shakerato Il concetto di infusione Utilizzo e manutenzione della macchina espresso e del macinadosatore La depurazione Il tè e la cioccolata con relativo servizio
6.	<i>LA PRODUZIONE DEL VINO.</i>	<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 Denominazioni del vino L'etichetta Il sommelier



Istituto L. Einaudi:
Liceo Classico; Artistico; Scienze Umane

Istruzione tecnica
1. Amministrazione, Finanza e Marketing;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali

Sede legale Presidenza Amministrazione:

Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401

Istituto A. Ceccherelli:
Istruzione professionale

1. Servizi socio-sanitari – Diurno e Serale
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali – Promozione Pubblicitaria



Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 49465



**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**



Piombino, 9 giugno 2022

Firma Insegnante

Vincenzo Zeuli



Istituto L. Einaudi:
Liceo Classico; Artistico; Scienze Umane

Istruzione tecnica

1. Amministrazione, Finanza e Marketing;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali

Sede legale Presidenza Amministrazione:

Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401

Istituto A. Ceccherelli:
Istruzione professionale

1. Servizi socio-sanitari – Diurno e Serale
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali – Promozione Pubblicitaria



Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 49465