



**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. 2021/2022**

<b>Materia:</b>	<b>Lab. Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita</b>
<b>Classe:</b>	<b>3 Sala e Vendita</b>
<b>Insegnante/i:</b>	<b>Vincenzo Zeuli</b>
<b>Libri di testo:</b>	<b>MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB / VOLUME UNICO - 2° BIENNIO E 5° ANNO FARACCA ANTONIO / GALIE EMILIO/ CAPRIOTTI ALESSANDRO</b>

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



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: 81002090496 Cod. meccanogr.: LIIS004009



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



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• I vini liquorosi</li> <li>• I vini passiti</li> <li>• Il sommelier</li> <li>• L'attrezzatura di servizio</li> <li>• Apertura del vino e degli spumanti</li> <li>• Décantage</li> <li>• Il servizio dei vini a tavola</li> <li>• Presentazione del vino</li> <li>• I bicchieri di servizio</li> <li>• Temperature di servizio</li> <li>• Successione dei vini a tavola</li> <li>• La carta dei vini.</li> <li>• La cantina.</li> <li>• Approvvigionamento e gestione della Cantina</li> <li>• La Birra</li> <li>• La produzione della birra</li> <li>• Classificazione della birra</li> <li>• Servizio della birra</li> </ul>
6.	<b><i>ALCOLICI E SUPERALCOLICI "la produzione e la classificazione dei distillati, la produzione dei liquori e delle creme.</i></b>	<p>I distillati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La distillazione (alambicco continuo e discontinuo)</li> <li>• I distillati di vino (Brandy, Cognac, Armagnac)</li> <li>• I distillati di vinaccia (Grappa e Marc)</li> <li>• I distillati di cereali (Whisky, Whiskey, Gin, Vodka)</li> <li>• I distillati di vegetali (Cachaça, Rum, Tequila)</li> <li>• I distillati di frutta (Calvados, Slivovitz, Williamine, Kirsch, Framboise)</li> </ul> <p>I liquori:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia dei liquori</li> <li>• Preparazione dei liquori</li> <li>• Infusione</li> <li>• Classificazione dei liquori (dolci, amari e creme)</li> </ul> <p>Gli aperitivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli aperitivi a base di vino</li> <li>• Gli altri aperitivi</li> </ul>
7.	<b><i>LE BEVANDE MISCELATE "I cocktails e l'evoluzione del bere miscelato</i></b>	<p>Il bere miscelato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificazione dei cocktails</li> <li>• La creazione del cocktail</li> <li>• Le grammature</li> <li>• Le decorazioni</li> <li>• Tecniche di miscelazione</li> <li>• I cocktails IBA</li> <li>• Calcolo gradazione alcolica dei cocktails</li> </ul>
8.	<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</li> </ul>



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



		<p>promozione e vendita</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le abilità per prendere l'ordinazione</li> <li>Nozioni di tecnica di vendita</li> <li>La comanda</li> <li>Modulistica</li> </ul>
<b>9</b>	<b>LA CAFFETTERIA E PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE</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>Utilizzo 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>10</b>	<b>TECNICHE DI BASE DI SALA: MISE EN PLACE E STILI DI SERVIZIO.</b>	<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>Le attrezzature di sala e la relativa mise en place</li> </ul>

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