



**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. 2018/2019**

| | |
|------------------------|---|
| Materia: | Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita |
| Classe: | I° C 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 <p>Rispettare le norme di comportamento. Applicare i principali aspetti igienici, di sicurezza sul lavoro e i primi interventi di soccorso. Individuare le diverse forme di ristorazione. Applicare le regole fondamentali di comportamento professionale Riconoscere le principali figure professionali, inserite in un contesto lavorativo e correlato al settore enogastronomico. Conoscere i principi professionali e le regole fondamentali per svolgere l'attività lavorativa in sala. Conoscere le diverse figure e distinguere gli addetti di sala, le caratteristiche e l'abbigliamento di ognuno. Acquisire i concetti di brigata, di responsabilità, di collaborazione e di rispetto delle regole.</p> |
| 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. <p>Orientarsi in un laboratorio di sala, con le sue aree di lavoro, e costruire rapporti di collaborazione con gli altri reparti. Utilizzare le dotazioni professionali, le attrezzature in una sala ristorante ed applicare le abilità richieste per il corretto utilizzo.</p> |



**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>



**FONDI
STRUTTURALI EUROPEI**
pon
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



| | | |
|------------------|---|--|
| | | <p>Applicare correttamente le nozioni di igiene personale, di corretta prassi igienica nella manipolazione dei prodotti e conoscere i processi di lavoro e pulizia dell'ambiente; Conoscere le norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro, nonché le nozioni sul primo soccorso. Saper individuare i reparti di un ristorante. Saper riconoscere e distinguere le diverse tipologie di attrezzature. Saper effettuare la manutenzione di base e la pulizia necessaria in base alla tipologia di attrezzatura utilizzata. Saper rendere pulito e sicuro il posto di lavoro. Conosce i diversi reparti di un ristorante e di un albergo. Conosce i momenti di servizio in un ristorante. Conosce le diverse attrezzature utilizzate in sala il corretto uso e la giusta collocazione. Conosce le modalità di pulizia e manutenzione</p> |
| <p>3.</p> | <p><i>TECNICHE DI BASE DI SALA: MISE EN PLACE E STILI DI SERVIZIO.</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> • La stesura del tovagliato • La mise en place del coperto, del guèridon e della console • La mise en place per menu fisso, à la carte, per portate particolari • 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 • Debarassage • Rimpiazzo delle posate • Servizio delle bevande <p>Applica la tecnica-di preparazione della mise en place dei tavoli in base al menu. Utilizza le tecniche pratiche idonee degli stili di servizio e di sbarazzo affinché si possano soddisfare i bisogni e le esigenze del cliente. Saper preparare i coperti in base ai menu prestabiliti con relativa disposizione dei bicchieri e il materiale necessario per la mise en place di un guèridon. Acquisire le competenze minime per poter realizzare delle decorazioni di base. Saper accogliere in modo professionale il cliente. Saper espletare con competenza e capacità i vari stili di servizio. Conoscere le regole della mise en place. Conoscere le diverse modalità di impiego delle attrezzature. Conoscere le diverse fasi del servizio. Conoscere tutte le fasi della gestione di un cliente.</p> |
| <p>4.</p> | <p><i>IL BARMAN E IL MONDO DEL BAR</i></p> | <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, |



**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>



| | | |
|-----------|---|--|
| | | <p>macinadosatore, shaker, mixing glass, bicchieri e tutti gli utensili)</p> <ul style="list-style-type: none">• Tecniche di miscelazione• Cocktails analcolici• I vari momenti di lavoro al bar• Le pulizie giornaliere <p>Sviluppare attitudini di base caratterizzanti la professione del personale bar. Utilizzare le aree del bar. Individuare e distinguere le diverse attrezzature in uso al bar. Riconoscere i bicchieri e abbinarli alla miscita bevande. Saper individuare le diverse figure che operano al bar. Sapersi collocare all'interno di una brigata del bar. Saper riconoscere le diverse tipologie di bar.</p> |
| 5. | LA CAFFETTERIA E PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE | <ul style="list-style-type: none">• La mise en place del servizio al tavolo e al banco• 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• Concetto di infusione• Uso e manutenzione della macchina espresso e del macinadosatore• La depurazione• Il tè e la cioccolata con relativo servizio <p>Utilizzare le attrezzature per la preparazione di bevande calde Acquisire le nozioni basilari sugli infusi e sul loro servizio. Saper utilizzare in modo corretto le attrezzature per la preparazione di un espresso e derivati. Saper preparare un espresso e suoi derivati. Conoscere le principali regole per la preparazione di un espresso e cappuccino. Conoscere i principali derivati del caffè espresso.</p> |

Piombino, 3 giugno 2019

Firma Insegnante

Vincenzo Zeuli

Firma Rappresentanti studenti

Raffaello Di Nallo
Federica Zandoni