



**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. 2018/2019**

<b>Materia:</b>	<b>Sala e vendita</b>
<b>Classe:</b>	<b>1DEno</b>
<b>Insegnante/i:</b>	<b>Tringali Leslie</b>
<b>Libri di testo:</b>	<b>Master Lab – primo biennio</b>

<b><i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i></b>		<b><i>Argomenti e attività svolte</i></b>
<b>1</b>	<b>Le attrezzature di sala</b>	Riconoscere e saper utilizzare le varie attrezzature presenti in una sala: porcellane, cristalli, gueridon, posateria.
<b>2</b>	<b>La brigata di sala</b>	Conoscere le mansioni di ciascun componente della sala e sapersi collocare all'interno di una brigata eseguendo i giusti compiti.
<b>3</b>	<b>I servizi di sala</b>	Saper utilizzare il servizio più corretto a seconda del menu proposto e svolgere tale servizio in maniera autonoma ed efficiente.
<b>4</b>	<b>La mise en place della sala</b>	Saper eseguire la giusta mise en place di un coperto a seconda del menu proposto.
<b>5</b>	<b>I centrifugati</b>	Proporre ad un cliente un centrifugato utilizzando frutta e/o verdura di stagione.
<b>6</b>	<b>Le attrezzature del bar ed i cocktails analcolici</b>	Riconoscere le diverse tipologie di bicchieri e di shaker per poter proporre un cocktail analcolico in maniera appropriata.
<b>7</b>	<b>La caffetteria</b>	Conoscere le qualità di caffè, cacao e thè e saper eseguire il maggior numero di bevande calde al bar.

Piombino, giugno 2019

Firma Insegnante/i

Leslie Tringali

Firma Rappresentanti studenti