



**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>5C CUCINA</b>
<b>Insegnante/i:</b>	<b>LESLIE TRINGALI</b>
<b>Libri di testo:</b>	<b>MASTER LAB</b>

<i><b>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</b></i>		<i><b>Argomenti e attività svolte</b></i>
<b>1</b>	<b>Il vino</b>	La produzione del vino; i vari tipi di vinificazione. Lo champagne.
<b>2</b>	<b>Il flambè</b>	La nascita della cucina di sala. Conoscere ed eseguire piatti alla lampada
<b>3</b>	<b>La caffetteria</b>	Conoscere le qualità di caffè, cacao e thè e saper eseguire il maggior numero di bevande calde al bar.
<b>4</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 alcolico o analcolico in maniera appropriata.
<b>5</b>	<b>I prodotti a marchio D.O.P. ed I.G.P. La valorizzazione del made in Italy Il Km zero</b>	Conoscere i principali alimenti a marchio DOP ed IGP suddivisi per regione. Conoscere i principali prodotti e piatti di ogni Regione
<b>6</b>	<b>I menu per esigenze speciali</b>	Saper proporre ad un cliente celiaco, intollerante al lattosio, vegano o vegetariano pietanze adatte alle loro esigenze.
<b>7</b>	<b>La stagionalità dei prodotti</b>	Conoscere la stagionalità di frutta e verdura per poter proporre al cliente i migliori prodotti.

Piombino, giugno 2019

Firma Insegnante/i

Leslie Tringali

Firma Rappresentanti studenti