



**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**



<http://www.einaudiceccherelli.it>



**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2019/2020**

Materia:	Lab. Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita
Classe:	IV° C ENO
Insegnante/i:	Vincenzo Zeuli
Libri di testo:	MASTERLAB - SETTORE SALA E VENDITA / VOLUME UNICO 4 E 5 CLASSE articolazione ENOGASTRONOMIA ED. 2017 FARACCA ANTONIO / GALIÈ EMIDIO/ALESSANDRO CAPRIOTTI/TIZIANA FICCADENTI

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. <i>L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA</i>	Tipologia ed organizzazione delle aziende enogastronomiche <ul style="list-style-type: none">• Tipologie di aziende ristorative (tradizionale, agrituristica, a tema, neoristorazione, collettiva)• Tipologie di bar• Le nuove tendenze• L'organizzazione aziendale• Le nuove figure professionali Il reparto sala <ul style="list-style-type: none">• Requisiti strutturali della sala ristorante• Arredi e dotazione professionale• L'operatore di sala• I momenti di servizio Il bar <ul style="list-style-type: none">• Il Barman• I momenti di servizio• La bar list• La brigata del bar (compiti e mansioni delle diverse figure professionali)• 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)• I vari momenti di lavoro al bar• Le pulizie giornaliere
2. <i>IL LABORATORIO DI SALA: LE AREE DI LAVORO, LE ATTREZZATURE E GLI UTENSILI. L'IGIENE PERSONALE E LE</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



**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>



	<i>NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUL LAVORO, CON RUDIMENTI SUL PRIMO SOCCORSO.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • La legge in materia • Misure preventive • Rischi legati a cadute accidentali, ad ustioni a tagli e ferite • Il primo soccorso alle patologie comuni • H.A.C.C.P.
3.	<i>LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere la qualità <ul style="list-style-type: none"> • La qualità percepita • Sistemi di qualità • I prodotti di qualità • Le etichette alimentari <p>I diversi aspetti della qualità alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dalla qualità alla quantità • Valutare la qualità • La qualità nell'approvvigionamento e gli standard qualitativi • Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile
4.	<i>DALLA GASTRONOMIA ALL'ENOGASTRONOMIA</i>	<p>Le abitudini alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cibo e cultura • Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy • Le diete alimentari <p>I fattori che influenzano le scelte gastronomiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le scelte gastronomiche • Fattori dietetici • Fattori culturali
5.	<i>LA PRODUZIONE VITIVINICOLA</i>	<ul style="list-style-type: none"> • La produzione del vino <ul style="list-style-type: none"> • Il vino e l'enologia • La viticoltura • Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione (rosso, bianco, rosato e a macerazione carbonica) • Affinamento e stabilizzazione • Maturazione ed imbottigliamento • La cantina • La normativa del settore vitivinicolo <ul style="list-style-type: none"> • Normativa nazionale e comunitaria • I disciplinari di produzione • L'etichetta • I vini speciali <ul style="list-style-type: none"> • Champagne e spumanti • Metodo Champenoise • Metodo Charmat • La produzione vitivinicola delle Regioni italiane <ul style="list-style-type: none"> • Le caratteristiche della produzione italiana • La produzione regionale



**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**



6.	<i>LA PRODUZIONE DEL VINO E DELLA BIRRA.</i>	<ul style="list-style-type: none">• La Birra• La produzione della birra• Classificazione della birra• Servizio della birra
7.	<i>ANALISI E SVILUPPO DEL MENU</i>	<ul style="list-style-type: none">• Storia del menu• Il menu à la carte, à la grand carte, à la table d'hôte, turistico, degustazione, per bambini e per le specifiche diete alimentari.• Criteri di composizione menu• Il menu e carta delle vivande come strumento di promozione e vendita• Le abilità per prendere l'ordinazione• Nozioni di tecnica di vendita• La comanda• Modulistica• I prodotti Enogastronomici della Toscana• Le gamme alimentari

Piombino, 8 giugno 2020

Firma Insegnante

Vincenzo Zeuli

Firma Rappresentanti studenti
