



**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. 2020/2021**

Materia:	SALA E VENDITA
Classe:	3D SALA
Insegnante/i:	LESLIE TRINGALI
Libri di testo:	MASTER LAB

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>		<i>Argomenti e attività svolte</i>
1	Ripasso. Le attrezzature di sala	Riconoscere e saper utilizzare le varie attrezzature presenti in una sala: porcellane, cristalli, gueridon, posateria.
2	Ripasso. La brigata di sala	Conoscere le mansioni di ciascun componente della sala e sapersi collocare all'interno di una brigata eseguendo i giusti compiti.
3	Ripasso. I servizi di sala	Saper utilizzare il servizio più corretto a seconda del menu proposto e svolgere tale servizio in maniera autonoma ed efficiente.
4	La caffetteria	Conoscere le qualità di caffè, cacao e tè e saper eseguire il maggior numero di bevande calde al bar.
5	Il flambè	La nascita della cucina di sala. Conoscere ed eseguire piatti alla lampad.
6	I menu per esigenze speciali	Saper proporre a clienti con esigenze speciali pietanze per vegani, vegetariani e celiaci.
7	Il vino, lo champagne e lo spumante	La produzione del vino; i vari tipi di vinificazione, il metodo di produzione champenoise, talento e charmat corto.
8	Il banqueting	Saper predisporre la sala ed il servizio secondo l'evento da organizzare.
9	I cocktail analcolici, i frullati e gli estratti	Saper creare un cocktail analcolico o un frullato a seconda della tipologia di clientela.
10	I cocktail alcolici	Saper realizzare alcuni cocktails internazionali Alexander, Americano, Negroni, Paradise, Grasshopper, Manhattan, Stinger

Piombino, giugno 2021

Firma Insegnante/i
Leslie Tringali
