



**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. 2020/2021**

<b>Materia:</b>	<b>SALA E VENDITA</b>
<b>Classe:</b>	<b>4D SALA</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>Ripasso. Le attrezzature di sala, la brigata di sala, i servizi di sala</b>	Riconoscere e saper utilizzare le varie attrezzature presenti in una sala; conoscere le mansioni di ciascun componente della sala; saper utilizzare il servizio più corretto a seconda del menu proposto.
<b>2</b>	<b>Ripasso. Il flambè</b>	La nascita della cucina di sala. Conoscere ed eseguire piatti alla lampada
<b>3</b>	<b>Ripasso. La caffetteria</b>	Conoscere le qualità di caffè, cacao e tè e saper eseguire il maggior numero di bevande calde al bar.
<b>4</b>	<b>Ripasso. 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>Il vino</b>	La produzione del vino; i vari tipi di vinificazione. Lo champagne. Il metodo charmat corto. Le fasi di degustazione; l'etichetta del vino.
<b>6</b>	<b>I liquori</b>	Definizione di liquore. I metodi di produzione dei liquori, classificazione degli amari e conoscenza dei maggiori liquori in commercio.
<b>7</b>	<b>I prodotti a marchio D.O.P. ed I.G.P. La valorizzazione dei prodotti made in Italy. Il Km zero</b>	Conoscere i principali alimenti a marchio DOP ed IGP suddivisi per regione. Conoscere i principali prodotti e pietanze di ogni regione.
<b>8</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.

**9 Il banqueting**

Disporre i tavoli per banchetti, organizzare un banchetto, il banqueting.

**10 I cocktail internazionali**

Saper eseguire e proporre al cliente alcuni tra i più importanti cocktails internazionali: Bacardi, Daiquiri, Americano, Negroni, Paradise, Manhattan, God Mother, God Father, sex on the beach, Cosmopolitan)

Piombino, giugno 2021

L'insegnante

Prof.ssa Leslie Tringali