



**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:	4D 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, la brigata di sala, i servizi di sala	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.
2	Ripasso. Il flambè	La nascita della cucina di sala. Conoscere ed eseguire piatti alla lampada
3	Ripasso. La caffetteria	Conoscere le qualità di caffè, cacao e tè e saper eseguire il maggior numero di bevande calde al bar.
4	Ripasso. Le attrezzature del bar ed i cocktails analcolici	Riconoscere le diverse tipologie di bicchieri e di shaker per poter proporre un cocktail alcolico o analcolico in maniera appropriata.
5	Il vino	La produzione del vino; i vari tipi di vinificazione. Lo champagne. Il metodo charmat corto. Le fasi di degustazione; l'etichetta del vino.
6	I liquori	Definizione di liquore. I metodi di produzione dei liquori, classificazione degli amari e conoscenza dei maggiori liquori in commercio.
7	I prodotti a marchio D.O.P. ed I.G.P. La valorizzazione dei prodotti made in Italy. Il Km zero	Conoscere i principali alimenti a marchio DOP ed IGP suddivisi per regione. Conoscere i principali prodotti e pietanze di ogni regione.
8	I menu per esigenze speciali	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