



**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. 2022/2023**

Materia:	Lab. Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita
Classe:	1 C ENO
Insegnante/i:	Vincenzo Zeuli
Libri di testo:	NUOVO MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB - SETTORE SALA E VENDITA / VOLUME UNICO 1° BN + UN AIUTO ALLO STUDIO ED. 2019 FARACCA ANTONIO / GALIÈ EMIDIO

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. <i>LA PROFESSIONE DI OPERATORE DI SALA E LE DIVERSE FIGURE PROFESSIONALI</i>	<ul style="list-style-type: none"> • L'operatore di sala e la sua professione. • L'etica professionale. • La brigata di sala. • La divisa del personale di sala. • L'attrezzatura professionale. • I rapporti con l'ambiente di lavoro. • Le principali norme di comportamento.
2. <i>IL LABORATORIO DI SALA: LE AREE DI LAVORO, LE ATTREZZATURE E GLI UTENSILI. L'IGIENE PERSONALE E LE NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUL LAVORO, CON RUDIMENTI SUL PRIMO SOCCORSO.</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. • La normativa. • Misure preventive. • Rischi legati a cadute accidentali, ad ustioni a tagli e ferite • Il primo soccorso alle patologie comuni. • L'H.A.C.C.P.
3. <i>TECNICHE DI BASE DI SALA: MISE EN PLACE E STILI DI SERVIZIO.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • La stesura del tovagliato. • La mise en place del coperto, del guèridon e della console • Mise en place per menu fisso, à la carte, per portate particolari. • Le decorazioni con i tovaglioli. • Il trasporto dei piatti, dei vassoi e dei bicchieri. • I metodi di servizio (inglese, francese, russa, italiana e al buffet). • L'uso delle clips. • Sporzionatura al guèridon. • Débarassage. • Rimpiazzo delle posate. • Servizio delle bevande. • La cucina di sala.



Istituto L. Einaudi:
Liceo Classico; Artistico; Scienze Umane
Istruzione tecnica
1. Amministrazione, Finanza e Marketing;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali
Sede legale Presidenza Amministrazione:

Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401

Istituto A. Ceccherelli:
Istruzione professionale

1. Servizi sociosanitari – Diurno e Serale
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali – Promozione Pubblicitaria



Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 49465



**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**



		<ul style="list-style-type: none"> • La tecnica del Flambage. • Il materiale di sala e la relativa mise en place. • Crepes Suzette.
4.	<i>IL BARMAN E IL MONDO DEL BAR</i>	<ul style="list-style-type: none"> • La brigata del bar (compiti e mansioni delle diverse figure professionali, la divisa). • 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). • Le tecniche di miscelazione. • I cocktails analcolici. • I vari momenti di lavoro al bar. • Le pulizie giornaliere. • I frappè. • I frullati. • I milkshake.
5.	<i>LA CAFFETTERIA E PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE</i>	<ul style="list-style-type: none"> • La mise en place del servizio al tavolo e al banco. • La merceologia e produzione del caffè (storia, definizione, raccolta, lavorazione, torrefazione, confezionamento). • Le 5 M del caffè. • Le preparazioni dei prodotti di caffetteria (cappuccino, moretto, cappuccino viennese, caffelatte, caffè con panna, marocchino, caffè freddo). • I caffè gourmet. • Caffè shakerato. • Il concetto di infusione. • Utilizzo e manutenzione della macchina espresso e del Macinadosatore. • La depurazione. • Il tè e la cioccolata con relativo servizio.

Piombino, 9 giugno 2023

Firma Insegnante

Vincenzo Zeuli



Istituto L. Einaudi:
Liceo Classico; Artistico; Scienze Umane

Istruzione tecnica

1. Amministrazione, Finanza e Marketing;
2. Turismo; 3 Sistemi Informativo Aziendali

Sede legale Presidenza Amministrazione:

Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 227401

Istituto A. Ceccherelli:
Istruzione professionale

1. Servizi socio-sanitari – Diurno e Serale
2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
3. Servizi commerciali – Promozione Pubblicitaria



Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO Tel.: 0565 49465