



**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. 2022/2023**

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Materia:</b>        | <b>Lab. Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita</b>  |
| <b>Classe:</b>         | <b>2 C ENO</b>  |
| <b>Insegnante/i:</b>   | <b>Vincenzo Zeuli</b>   |
| <b>Libri di testo:</b> | <b>NUOVO MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB - SETTORE SALA E VENDITA / VOLUME UNICO 1° BN + UN AIUTO ALLO STUDIO ED. 2019 FARACCA ANTONIO / GALIÈ EMIDIO</b> |

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



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



|           |  |   |
|-----------|--|---|
|           |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>La tecnica del Flambage.</li> <li>Il materiale di sala e la relativa mise en place.</li> <li>Crepes Suzette.</li> </ul>  |
| <b>4.</b> | <b><i>IL BARMAN E IL MONDO DEL BAR</i></b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>La brigata del bar (compiti e mansioni delle diverse figure professionali, la divisa).</li> <li>La divisa del personale del bar.</li> <li>Le aree di servizio del bar.</li> <li>Il banco bar, piano di lavoro. sottobanco, retrobanco.</li> <li>Le zone interne ed esterne.</li> <li>Le attrezzature del bar (la macchina del caffè, macinadosatore, shaker, mixing glass, bicchieri e tutti gli utensili).</li> <li>Le tecniche di miscelazione.</li> <li>I cocktails analcolici.</li> <li>I vari momenti di lavoro al bar.</li> <li>Le pulizie giornaliere.</li> <li>I centrifugati.</li> <li>I tagli della frutta.</li> <li>I frappè.</li> <li>I frullati.</li> <li>I milkshake.</li> </ul> |
| <b>5.</b> | <b><i>LA CAFFETTERIA E PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE</i></b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>La mise en place del servizio al tavolo e al banco.</li> <li>La merceologia e produzione del caffè (storia, definizione, raccolta, lavorazione, torrefazione, confezionamento).</li> <li>Le 5 M del caffè.</li> <li>Le preparazioni dei prodotti di caffetteria (cappuccino, moretto, cappuccino viennese, caffelatte, caffè con panna, marocchino, caffè freddo).</li> <li>I caffè gourmet.</li> <li>Caffè shakerato.</li> <li>Il concetto di infusione.</li> <li>Utilizzo e manutenzione della macchina espresso e del Macinadosatore.</li> <li>La depurazione.</li> <li>Il tè e la cioccolata con relativo servizio.</li> </ul>   |
| <b>6.</b> | <b><i>LA PRODUZIONE DEL VINO.</i></b>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>La produzione del vino (vendemmia, pigiatura, diraspatura, fermentazione, travasi, filtrazioni, stabilizzazione, invecchiamento).</li> <li>Vinificazione in bianco, in rosso, in rosato ed a macerazione carbonica</li> <li>Denominazioni del vino</li> <li>L'etichetta</li> <li>Il sommelier</li> </ul>   |



**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



**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**



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