



**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:	SALA E VENDITA
Classe:	3ENO
Insegnante/i:	Serena Saponara
Libri di testo:	MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. PROFESSIONE RISTORAZIONE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le aziende della ristorazione commerciale e collettiva 2. L'organizzazione del personale della ristorazione 3. La sicurezza nelle aziende enogastronomiche
2. I METODI DI SERVIZIO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gli stili di servizio: all'italiana, all'inglese, alla russa alla francese, al buffet 2. Debarassage 3. L'uso delle clips, sporzionatura al gueridon 4. Rimpiazzo delle posate 5. La mise en place del coperto, del gueridon e della console 6. La mise en place per menu fisso, à la carte, per portate particolari.
3. IL MENU E LA COMANDA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il menu à la carte, à la grand carte, à la table d'hôte, turistico, degustazione, per bambini e per specifiche diete alimentari 2. Criteri di composizione menu
4. IL SERVIZIO DEGLI ANTIPASTI ASPETTI PARTICOLARI DEL SERVIZIO DI SALA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il servizio degli antipasti 2. Il servizio dei dolci 3. Il taglio ed il servizio della frutta 2. Sfilettatura e trinciatura dei prodotti ittici 3. La cucina di sala
5. I VINI	<ol style="list-style-type: none"> 1. La produzione vitivinicola 2. La normativa del settore vitivinicolo 3. Il servizio del vino 4. La produzione vitivinicola della regione Toscana 5. Champagne e spumanti 6. I vini speciali
6. LA CAFFETTERIA	<ol style="list-style-type: none"> 1. La produzione del caffè 2. La preparazione ed il servizio del caffè e delle sue varianti 3. La montatura del latte ed il cappuccino 4. Tè e infusi 5. La cioccolata



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; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



7. I SUPERALCOLICI	1.La produzione dei distillati 2.Classificazione e servizio dei distillati
8. MIXOLOGY	1.I cocktails e le attrezzature 2.Classificazione dei cocktails 3.La realizzazione delle bevande miscelate: Mito, Americano, Negroni, Dry Martini, Boulevardier, Negroni Sbagliato, Mojito, Virgin Mojito

Piombino, _____13/06/2023_____

Firma Insegnante/i

Serena Saponara

Firma Rappresentanti studenti



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

