



**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>4 CUC</b>
<b>Insegnante/i:</b>	<b>Vincenzo Zeuli</b>
<b>Libri di testo:</b>	<b>MASTERLAB - SETTORE SALA E VENDITA / VOLUME UNICO 4 E 5 CLASSE articolazione ENOGASTRONOMIA ED. 2017 FARACCA ANTONIO / GALIÈ EMIDIO/ALESSANDRO CAPRIOTTI/TIZIANA FICCADENTI</b>

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
<p><b>1.</b> <i>L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA</i></p>	<p><b>Tipologia ed organizzazione delle aziende enogastronomiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie di aziende ristorative (tradizionale, agrituristica, a tema, neoristorazione, collettiva).</li> <li>• Tipologie di bar.</li> <li>• Le nuove tendenze.</li> <li>• L'organizzazione aziendale.</li> <li>• Le nuove figure professionali.</li> </ul> <p><b>Il reparto sala</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Requisiti strutturali della sala ristorante.</li> <li>• Arredi e dotazione professionale.</li> <li>• L'operatore di sala.</li> <li>• I momenti di servizio.</li> </ul> <p><b>Il bar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Barman.</li> <li>• I momenti di servizio.</li> <li>• La bar list.</li> <li>• La brigata del bar (compiti e mansioni delle diverse figure professionali).</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>• I vari momenti di lavoro al bar.</li> <li>• Le pulizie giornaliere.</li> </ul>
<p><b>2.</b> <i>IL LABORATORIO DI SALA: LE AREE DI LAVORO, LE ATTREZZATURE E GLI</i></p>	<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</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**



	<b><i>UTENSILI. L'IGIENE PERSONALE E LE NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUL LAVORO, CON RUDIMENTI SUL PRIMO SOCCORSO.</i></b>	<p>professionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La sicurezza in ambito lavorativo.</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>• H.A.C.C.P.</li> </ul>
<b>3.</b>	<b><i>LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI</i></b>	<p><b>Riconoscere la qualità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La qualità percepita.</li> <li>• Sistemi di qualità.</li> <li>• I prodotti di qualità.</li> <li>• Le etichette alimentari.</li> </ul> <p><b>I diversi aspetti della qualità alimentare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalla qualità alla quantità.</li> <li>• Valutare la qualità.</li> <li>• La qualità nell'approvvigionamento e gli standard qualitativi.</li> <li>• Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile.</li> </ul>
<b>4.</b>	<b><i>DALLA GASTRONOMIA ALL'ENOASTRONOMIA</i></b>	<p><b>Le abitudini alimentari</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cibo e cultura.</li> <li>• Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy.</li> <li>• Le diete alimentari.</li> </ul> <p><b>I fattori che influenzano le scelte gastronomiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le scelte gastronomiche.</li> <li>• Fattori dietetici.</li> <li>• Fattori culturali.</li> </ul>
<b>5.</b>	<b><i>LA PRODUZIONE VITIVINICOLA</i></b>	<p><b>La produzione del vino</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il vino e l'enologia.</li> <li>• La viticoltura.</li> <li>• Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione (rosso, bianco, rosato e a macerazione carbonica).</li> <li>• Affinamento e stabilizzazione.</li> <li>• Maturazione ed imbottigliamento.</li> <li>• La cantina.</li> </ul> <p><b>La normativa del settore vitivinicolo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa nazionale e comunitaria.</li> <li>• I disciplinari di produzione.</li> <li>• L'etichetta .</li> </ul> <p><b>I vini speciali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Champagne e spumanti.</li> <li>• Metodo Champenoise.</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>• Metodo Charmat</li></ul>
--	--

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