



**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:	IV° D Sala e Vendita
Insegnante/i:	Vincenzo Zeuli
Libri di testo:	MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB / VOLUME UNICO - 2° BIENNIO E 5° ANNO FARACCA ANTONIO / GALIE EMILIO/ CAPRIOTTI ALESSANDRO

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. LE AZIENDE DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE	<ul style="list-style-type: none"> Le aziende enogastronomiche nel mondo globalizzato La ristorazione tradizionale e alberghiera La neo ristorazione Le nuove tendenze del settore
LAVORARE NELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE	<ul style="list-style-type: none"> L'organizzazione aziendale Essere professionisti nel settore dei servizi enogastronomici L'operatore di sala Il barman Nuove figure professionali La ristorazione tradizionale e alberghiera La neo ristorazione Le nuove tendenze del settore
LA SICUREZZA NELE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE	<ul style="list-style-type: none"> La sicurezza alimentare La sicurezza sul lavoro
2. IL LAVORO IN SALA	<ul style="list-style-type: none"> L'arte della comunicazione La comunicazione verbale e paraverbale La comunicazione non verbale La comunicazione efficace Le decorazioni a tavola e in sala
IL CICLO CLIENTE	<ul style="list-style-type: none"> La prenotazione L'accoglienza Il cliente al tavolo Il servizio in sala Il congedo
L'ATTREZZATURE E MISE EN PLACE PARTICOLARI	<ul style="list-style-type: none"> Utensili per il finger food ed il buffet Attrezzature per il servizio di sala sulle navi da crociera Il tovagliato casi particolari di mise en place del coperto Il congedo



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



3.	<p>LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere la qualità <ul style="list-style-type: none"> • La qualità percepita • Sistemi di qualità • I prodotti di qualità • Le etichette alimentari <p>I diversi aspetti della qualità alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dalla qualità alla quantità • Valutare la qualità • La qualità nell'approvvigionamento e gli standard qualitativi <p>Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile</p>
4.	<p>DALLA GASTRONOMIA ALL'ENOGASTRONOMIA</p>	<p>Le abitudini alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cibo e cultura • Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy • Le diete alimentari <p>I fattori che influenzano le scelte gastronomiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le scelte gastronomiche • Fattori dietetici • Fattori culturali
5.	<p>LA PRODUZIONE DEL VINO. CARATTERISTICHE ENOGRAFIA NAZIONALE "la produzione vitivinicola, normativa del settore vitivinicolo, i vini speciali, la produzione vitivinicola nazionale".</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La produzione del vino (vendemmia, pigiatura, diraspatura, fermentazione, travasi, filtrazioni, stabilizzazione, invecchiamento) • Vinificazione in bianco, in rosso, in rosato ed a macerazione carbonica • Normativa nazionale e comunitaria • I disciplinari di produzione • Denominazioni del vino • L'etichetta • Le bottiglie • Il sommelier • Successione dei vini a tavola • Temperature di servizio • La classificazione del vino • I vini novelli • Le alterazioni, le malattie e i difetti del vino • La produzione vitivinicola delle Regioni italiane <ul style="list-style-type: none"> • Lo spumante, lo champagne • Metodo Champenoise, Metodo Charmat • La classificazione dei vini spumanti <ul style="list-style-type: none"> • I vini aromatizzati • I vini liquorosi • I vini passiti



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"> • Il sommelier • L'attrezzatura di servizio • Apertura del vino e degli spumanti • Decantage • Il servizio dei vini a tavola • Presentazione del vino • I bicchieri di servizio • Temperature di servizio • Successione dei vini a tavola • La carta dei vini. • La cantina. • Approvvigionamento e gestione della Cantina • Presentazioni di Itinerari eno-gastronomici delle Regioni italiane
6.	<i>ALCOLICI E SUPERALCOLICI "la produzione e la classificazione dei distillati, la produzione dei liquori e delle creme.</i>	<p>I distillati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La distillazione (alambicco continuo e discontinuo) • I distillati di vino (Brandy, Cognac, Armagnac) • I distillati di vinaccia (Grappa e Marc) • I distillati di cereali (Whisky, Whiskey, Gin, Vodka) • I distillati di vegetali (Cachaça, Rum, Tequila) • I distillati di frutta (Calvados, Slivovitz, Williamine, Kirsch, Framboise) <p>I liquori:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Storia dei liquori • Preparazione dei liquori • Infusione • Classificazione dei liquori (dolci, amari e creme) <p>Gli aperitivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli aperitivi a base di vino • Gli altri aperitivi
7.	<i>LE BEVANDE MISCELATE "I cocktails e l'evoluzione del bere miscelato</i>	<p>Il bere miscelato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificazione dei cocktails • La creazione del cocktail • Le grammature • Le decorazioni • Tecniche di miscelazione • I cocktails IBA • Tecniche di miscelazione bartenders. • Calcolo gradazione alcolica dei cocktails
8.	<i>ANALISI E SVILUPPO DEL MENU</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Il menu à la carte, à la grand carte, à la table d'hote, turistico, degustazione, per bambini e per le specifiche diete alimentari. • Criteri di composizione menu • Il menu e carta delle vivande come strumento di promozione e vendita • Le abilità per prendere l'ordinazione



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**



	<ul style="list-style-type: none">• Nozioni di tecnica di vendita• La comanda• Modulistica• I prodotti Enogastronomici delle Regioni Italiane.
--	---

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 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