



**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**



ISO 9001=ISO 14001
OHSAS 18001



<http://www.einaudiceccherelli.it>



**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2017/2018**

Materia:	Laboratorio enogastronomico settore sala e vendita.
Classe:	IC Eno.
Insegnante:	Giovan Battista D'Onofrio.
Libri di testo:	Maître e barman primo biennio, Le Monnier.

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. Le aziende e il personale della ristorazione:	Organizzazione del personale: le figure professionali della ristorazione, le figure manageriali, gli addetti dei reparti di sala e caffetteria, gli addetti del reparto bar, comportamento ed etica professionale.
2. La sicurezza e l'igiene:	La sicurezza negli ambienti di lavoro: l'igiene della persona, l'igiene degli ambienti e delle attrezzature.
3. Struttura e offerta del ristorante:	La sala ristorante: la struttura del reparto, il mobilio, i requisiti igienici degli ambienti. Le attrezzature: la biancheria, l'attrezzatura di sala, della prima colazione, i requisiti igienici di esse. L'offerta ristorativa: le occasioni di servizio, i menù.
4. Il lavoro di sala:	La mise en place della sala: la sua fase, mise en place della tavola e del coperto.
5. Il servizio di sala:	Abilità preliminari: le fasi del rapporto con il cliente, altre operazioni. Metodi di servizio: regole generali, gli stili di servizio tradizionali, il servizio al buffet.
6. Struttura e offerta del bar:	Il locale e le attrezzature: la struttura del locale, le attrezzature, i requisiti igienici del bar. Le abilità di base: la mise en place del banco, i momenti del servizio e rapporto con il cliente. La caffetteria: preparare e servire il caffè, il cappuccino e altri derivati del caffè. Le bevande: i frullati
7. Esercitazioni pratiche	Per tutti gli argomenti sopra elencati, si sono susseguite in ogni lezioni momenti di simulazione del lavoro in sala e al bar presso i laboratori del nostro istituto.

Piombino, giugno 2018

Firma Insegnante/i

D'Onofrio Giovan Battista