



**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:	SALA E VENDITA
Classe:	1 D - ALBERGHIERO
Insegnante/i:	FENZI ROBERTO
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. <u>UDA 1 – LE AZIENDE DELLA RISTORAZIONE</u> 1. Le aziende della ristorazione 2. L'organizzazione del personale	<ul style="list-style-type: none">- La classificazione delle aziende ristorative- La ristorazione commerciale- La ristorazione collettiva- Catering e banqueting - Le figure professionali della ristorazione- Le figure manageriali- Gli addetti dei reparti sala e caffetteria- Gli addetti del reparto bar- Comportamento ed etica professionale
2. <u>UDA 2 – LA COMUNICAZIONE NELLA RISTORAZIONE</u> 1. La comunicazione esterna 2. La comunicazione interna	<ul style="list-style-type: none">- La customer satisfaction- Le tipologie di clientela- La comunicazione con il cliente - La comunicazione tra i reparti- Il rapporto tra i reparti di un albergo- Il rapporto tra i reparti nel servizio di banqueting
3. <u>UDA 3 – LA SICUREZZA E L'IGIENE</u> 1. La sicurezza negli ambienti di lavoro 2. Le buone prassi igieniche	<ul style="list-style-type: none">- La prevenzione degli infortuni- La segnaletica di sicurezza- Nozioni di primo soccorso - L'igiene della persona- L'igiene degli ambienti e delle attrezzature- La salubrità degli alimenti- La normativa sull'igiene dei prodotti alimentari
4. <u>UDA 4 – STRUTTURA E OFFERTA DEL RISTORANTE</u> 1. La sala ristorante	<ul style="list-style-type: none">- La struttura del reparto- Il mobilio- I requisiti igienici degli ambienti



**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>



<p>2. L'attrezzatura</p> <p>3. L'offerta ristorativa</p>	<ul style="list-style-type: none">- La biancheria- L'attrezzatura di sala- L'attrezzatura per il servizio della prima colazione- I requisiti igienici delle attrezzature - Le occasioni di servizio- Il menu- La costruzione del menu- La carta dei vini e le altre carte
<p>5. <u>UDA 5 – IL LAVORO DI SALA</u></p> <p>1. La mise en place della sala</p> <p>2. Il servizio di sala</p> <p>3. I metodi di servizio</p> <p>4. Il servizio della prima colazione</p>	<ul style="list-style-type: none">- Le fasi della mise en place- La mise en place della tavola- La mise en place del coperto - Abilità preliminari- Le fasi del rapporto con il cliente- Altre operazioni - Regole generali- Gli stili di servizio tradizionali- Il servizio a buffet- Servizi particolari - Orari, modalità e prodotti- La mise en place- Il momento del consumo
<p>6. <u>UDA 6 – STRUTTURA E OFFERTA DEL BAR</u></p> <p>1. Il locale e le attrezzature</p> <p>2. Le abilità di base</p> <p>3. La caffetteria</p>	<ul style="list-style-type: none">- La struttura del locale- Le tipologie di bar- L'attrezzatura- I requisiti igienici del bar - La mise en place del banco- I momenti di servizio e il rapporto con il cliente - La produzione del caffè- Preparare e servire il caffè- Il cappuccino e altri derivati del caffè