



**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:	II C 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. Basi di enologie e servizio del vino: il servizio del vino, servire vino in tavola.
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: le bevande al bar, le acque minerali, le bevande analcoliche, introduzione alle bevande alcoliche.
7. Eventi e manifestazioni.	Durante l'anno scolastico la classe è stata coinvolta in diverse manifestazioni gastronomiche sia interne che esterne al nostro istituto.
8. Esercitazioni pratiche	Per tutti gli argomenti sopra elencati, si sono susseguite in ogni lezione momenti di simulazione del lavoro in sala e al bar presso i laboratori del nostro istituto.



**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**



Piombino, giugno 2018

Firma Insegnante/i

D. Onofrio Giovan Battista

Firma Rappresentanti studenti
