



**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. 2017/2018**

Materia:	SALA E VENDITA
Classe:	4C CUCINA
Insegnante/i:	LESLIE TRINGALI
Libri di testo:	MASTER LAB

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>		<i>Argomenti e attività svolte</i>
1	Ripasso. Le attrezzature di sala	Riconoscere e saper utilizzare le varie attrezzature presenti in una sala: porcellane, cristalli, gueridon, posateria.
2	Ripasso. La brigata di sala	Conoscere le mansioni di ciascun componente della sala e sapersi collocare all'interno di una brigata eseguendo i giusti compiti.
3	Ripasso. I servizi di sala	Saper utilizzare il servizio più corretto a seconda del menu proposto e svolgere tale servizio in maniera autonoma ed efficiente.
4	La caffetteria	Conoscere le qualità di caffè, cacao e tè e saper eseguire il maggior numero di bevande calde al bar.
5	Il flambè	La nascita della cucina di sala. Conoscere ed eseguire piatti alla lampada
6	Le attrezzature del bar ed i cocktails analcolici	Riconoscere le diverse tipologie di bicchieri e di shaker per poter proporre un cocktail analcolico in maniera appropriata.
7	Il vino	La produzione del vino; i vari tipi di vinificazione. Lo champagne.
8	I liquori	Definizione di liquore. I metodi di produzione dei liquori, classificazione degli amari e conoscenza dei maggiori liquori in commercio.

Piombino, giugno 2018

Firma Insegnante/i
Leslie Tringali

Firma Rappresentanti studenti

