



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



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

<b>Materia:</b>	<b>SALA E VENDITA</b>
<b>Classe:</b>	<b>4D SALA</b>
<b>Insegnante/i:</b>	<b>LESLIE TRINGALI</b>
<b>Libri di testo:</b>	<b>MASTER LAB</b>

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