



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" (GRIS00900X)**

Via Panoramica, 81

58019 - Porto S. Stefano (GR)

Telefono +39 0564 812490 - Fax +39 0564 814175 - C.F. 82002910535

Sito web: [www.daverrazzano.it](http://www.daverrazzano.it) e-mail: [segreteria@daverrazzano.it](mailto:segreteria@daverrazzano.it) [itn@daverrazzano.it](mailto:itn@daverrazzano.it)

Posta elettronica certificata: [segreteria@pec.daverrazzano.it](mailto:segreteria@pec.daverrazzano.it) [gris00900x@pec.istruzione.it](mailto:gris00900x@pec.istruzione.it)

**SCUOLA Istituto Professionale  
INDIRIZZO Enogastronomico - biennio  
A.S. 2023-2024**

**PROGRAMMA SVOLTO**

**CLASSE: 1<sup>a</sup> B**

**DISCIPLINA: SALA E VENDITA**

**DOCENTE: SARA CERBAI**

**Contenuti disciplinari programmati**

MODULO 1: Aziende e personale della ristorazione

MODULO 2: Sicurezza e igiene negli ambienti di lavoro

MODULO 3: La sala ristorante

MODULO 4: La mise en place

MODULO 5: Gli stili di servizio

MODULO 6: La caffetteria

MODULO 7: Educazione civica

**PROGRAMMAZIONE**

**MODULO 1: Aziende e personale della ristorazione**

- Le aziende della ristorazione;
- L'organizzazione del personale: le figure della brigata di sala e di bar
- La divisa, differenze nelle varie mansioni, l'importanza di avere sempre una figura in ordine.

## **MODULO 2: Sicurezza e igiene negli ambienti di lavoro**

- La sicurezza sul lavoro
- Le buone prassi igieniche

## **MODULO 3: La sala ristorante**

- L'arredamento del ristorante;
- Il mobilio e l'attrezzatura;
- I reparti adiacenti al ristorante;
- La pulizia della sala e dell'attrezzatura

## **MODULO 4: La mise en place**

- La mise en place della sala;
- La mise en place del tovagliato;
- La mise en place del gueridon;
- La mise en place del coperto: tipologie di mise en place (menù fisso, a la carte, speciale ...)

## **MODULO 5: Gli stili di servizio**

- Gli stili di servizio: regole generali e uso delle clips;
- Il servizio all'italiana;
- Il servizio all'inglese;
- Il servizio alla russa;
- Il servizio alla francese;
- Il servizio buffet-self service;
- l'associazione tra le mansioni dettate da ogni singolo servizio e le figure della brigata.

## **MODULO 6: La caffetteria**

- Il caffè;
- Le diverse tipologie di caffè;
- La macchina del caffè, funzionamento e accorgimenti per la produzione di un buon caffè;
- Il macinadosatore, funzionamento e accorgimenti per la produzione di un buon caffè;
- la regola delle 5 M;
- Il cacao e la preparazione della cioccolata in tazza.

## **MODULO 7: Educazione civica**

- Le bevande nervine, l'effetto della caffeina sul sistema nervoso.

Il docente

Sara Cerbai

