



CERTIFICAZIONE  
AGENZIA FORMATIVA  
n. 34423/A/0001/UK/It



**FUTURA**  
LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI



**pon**  
Per la scuola  
competenze e strumenti  
per l'apprendimento  
2014-2020

Sistema Gestione Qualità  
per la Formazione  
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100  
14484 Rev.005

**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**  
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano  
(GR)

**Telefono +39 0564 812490/0564 810045**

**Fax +39 0564 814175**

**C.F. 82002910535 (GRIS00900X)**

Sito web: [www.daverrazzano.it](http://www.daverrazzano.it) e-mail: [gris00900x@istruzione.it](mailto:gris00900x@istruzione.it) - [segreteria@daverrazzano.it](mailto:segreteria@daverrazzano.it)  
Posta elettronica certificata: [gris00900x@pec.istruzione.it](mailto:gris00900x@pec.istruzione.it)

**PROGRAMMA SVOLTO  
CLASSE 2 C ENO. A/S 2023-2024**

**DISCIPLINA: SALA E VENDITA**

**• Modulo I. IL REPARTO BAR**

**UNITÀ DIDATTICHE**

- 1.1. Il Barman
- 1.2. La brigata di bar
- 1.3. Le varie tipologie di bar
- 1.4. L'attrezzatura e l'utensileria del bar

**• Modulo II IL CAFFÈ**

- 2.1. Cenni Storici
- 2.3. La pianta del caffè
- 2.3. Trattamento e torrefazione
- 2.4. La macchina da caffè
- 2.5. Il macinadosatore
- 2.6. Il servizio del caffè
- 2.7. Preparazione bevande calde e infusi vari.

**• Modulo III. IL THE**

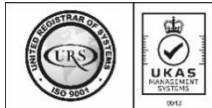
- 3.1. Cenni storici
- 3.2. La Camelia Sinensis
- 3.3. le fasi della produzione
- 3.4. differenza tra te nero, verde, oolong

**• Modulo IV. LA MISCELAZIONE DI BASE**

- 4.1. Allestimento di un American Bar
- 4.2. Cocktails: analcolici
- 4.3. Uso dello shaker e del mixing-glass
- 4.4. Preparazione di alcuni cocktail I.B.A



CERTIFICAZIONE  
AGENZIA FORMATIVA  
n. 34423/A/0001/UK/It



**FUTURA**  
LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI



**pon**  
Per la scuola  
competenze e strumenti  
per l'apprendimento  
2014-2020

Sistema Gestione Qualità  
per la Formazione  
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100  
14484 Rev.005

**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"  
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano  
(GR)**

**Telefono +39 0564 812490/0564 810045**

**Fax +39 0564 814175**

**C.F. 82002910535 (GRIS00900X)**

Sito web: [www.daverrazzano.it](http://www.daverrazzano.it) e-mail: [gris00900x@istruzione.it](mailto:gris00900x@istruzione.it) - [segreteria@daverrazzano.it](mailto:segreteria@daverrazzano.it)  
Posta elettronica certificata: [gris00900x@pec.istruzione.it](mailto:gris00900x@pec.istruzione.it)

**Modulo V. IL SERVIZIO DI SALA**

- 5.1. Gli stili di servizio
- 5.2. servizio all'italiana
- 5.3. servizio all'inglese
- 5.4. servizio alla russa o al gueridon

**Modulo VI LA SALA RISTORANTE**

- 6.1. Il servizio dei secondi piatti a carne.
- 6.2. La tecnica del trinciare.
- 6.3. L'uso della lampada
- 6.4. Tecniche di servizio

**Modulo VII LA SALA E I DOLCI**

- 7.1. I dessert
- 7.2. diverse tipologie di dessert
- 7.3. Il servizio dei dolci

**Modulo VIII LA SALA E LA FRUTTA**

- 8.1. I dessert
- 8.2. Il servizio della frutta
- 8.3. taglio della frutta

**Osservazioni** il programma è stato svolto in ogni sua parte.

18 giugno 2024

Il docente