

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI**  
**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**CONTENUTI STANDARD**

**Classi 4^**

**Materia LABORATORIO SALA E VENDITA**

**1. professione Barman/Barlady**

- Terminologia tecnica specifica di settore
- Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e

l'ospitalità alberghiera

- I cocktails: storia, ingredienti, attrezzature, il banco, tipologie, ricette IBA (avvio)
- La classificazione dei cocktails; le attrezzature per la preparazione dei cocktails;
- I cocktails aperitivi (classificazione IBA)
- la divisione degli ingredienti in gruppi e affinità tra loro
- i prodotti utilizzati
- Tecniche di ascolto attivo del cliente

Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera

**2. Verso la professione: Enologia e abbinamenti cibo vino** Terminologia tecnica specifica di settore

- Terminologia tecnica specifica di settore \*
- Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e

l'ospitalità alberghiera \*

- Conoscere e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico
- Le tecniche di vinificazione
- Le tecniche di spumantizzazione
- i criteri di impostazione della carta dei vini
- valorizzazione e promozione delle produzioni regionali

**3. Tecniche di servizio e nuove professioni**

- L'organizzazione del personale di sala e di bar (le gerarchie)
- Le tecniche di servizio
- il banqueting manager
- saper organizzare e impostare un servizio di banqueting e di catering
- tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi
- l'ordine di servizio
- l'F&B ruolo e competenze

#### **4. Il menu come strumento di vendita**

- Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità) \*

- Relazione tra reparti \*

- Abbinamenti cibo -vino

- Gestione dei fornitori

- Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria

- Utilizzo delle tecniche di comunicazione del web

- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio