



# Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2 Tel. 0434.231601 - 0434.538148 Fax: 0434.231607

Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

80009070931



FONDI STRUTTURALI EUROPEI

pon 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scuolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)

## Programma svolto

Anno scolastico:	2017/2018
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
PROFESSIONALE	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA	SALA E VENDITA

classe:	IV DKS
---------	--------

Disciplina:	LABORATORIO DEI SERVIZI DELLA VENDITA – SETTORE SALA
-------------	--

docente:	TRIOLONE FRANCESCA
----------	--------------------

Libro di testo:	AA.VV. La scuol@ di enogastronomia sala e vendita edizione calderini
-----------------	--

### Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
10 ore	<b>1-Legge 626 - 81</b> <b>1a - Sicurezza igienica e sicurezza sul lavoro</b>
66 ore	<b>2-LE INSALATE E I DESSERT:</b> Le insalate: tipologie, servizio, salse I dessert: formaggio, frutta, dolci e <i>dei salumi</i> <b>2a-TECNICHE AVANZATE DI SALA:</b> B&B Il banqueting ed il buffet: Il fenomeno del banqueting, il catering, lo staff, l'organizzazione di un banchetto, il buffet L'arte del flambare: storia del flambè, la lampada, mise en place e servizio, ricette. I servizi speciali: gli antipasti speciali
16 ore	<b>3-MENU E PROMOZIONE</b> (avvio) <b>3a - Il menu e i costi</b>

16 ore	<b>4-I PRODOTTI DEL TERRITORIO</b> Enogastronomia e classificazione degli alimenti e delle bevande: enogastronomia, aziende, prodotti tipici, marchi, produzione vinicola, classificazione alimenti, bevande <b>4a- I prodotti alimentari</b> (continua)
18 ore	<b>5-I SERVIZI DI SALA</b> Realizzazione di risoluzione di un caso professionale: gala dinner <b>5a- La vendita del servizio</b>
12 ore	<b>6-PROFESSIONALITÀ AL BAR:</b> Il mondo dei cocktails: bicchieri, attrezzatura, mise en place, quantità e dosaggio, tecniche, decorazioni, ricette (continua) <b>6a-LA DISTILLAZIONE, DISTILLATI, LIQUORI, CREME:</b> La distillazione: storia, sistemi di distillazione, le caratteristiche Distillati, liquori e creme: distillati, acquaviti, liquori e creme
12 ore	<b>7-VINO – VITE - VITA:</b> Il nettare di bacco e le bollicine: spumante e champagne L'analisi sensoriale: i bicchieri, l'analisi sensoriale, le fasi dell'analisi, le temperature di servizio. Abbinamento cibo – vino (Liv. Intermedio) <b>7a-LE BASI DELLA SOMMELLERIE</b> I vini speciali: classificazione, vini liquorosi, vini aromatizzati, vini spumanti e champagne
12 ore	<b>8- Il mercato enogastronomico</b> (libro di testo CALDERINI)
12 ore	<b>9-I SERVIZI DI SALA</b> Realizzazione di risoluzione di un caso professionale: banqueting <b>9°- La vendita del servizio</b>
160 ore Gennaio - febbraio	<b>Alternanza scuola-lavoro</b>

Pordenone, 16 giugno 2018

Il docente

*Prof.ssa Francesca Triolone*