



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



Programma svolto

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

Istituto professionale	Indirizzo:	articolazione:
	Enogastronomico	Cucina

classe:	5 [^] AKC
---------	--------------------

Disciplina:	Laboratorio Sala e Vendita
-------------	----------------------------

docente:	Rauci Nicola
----------	--------------

Libro di testo:	Gentili_Montefiori_Anibaldi_Tacconelli_Sala e vendita_Edizioni Calderini
-----------------	--

Moduli disciplinari

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE ARGOMENTI	TEMPI IMPIEGATI
- CRITERI DI CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ IGT, DOC e DOCG Cenni enologici, tecniche di vinificazione, la certificazione di qualità	Novembre
- IL MENU COME STRUMENTO DI PROGRAMMAZIONE E VENDITA Full cost e food cost Stesura del menu cura della grafica secondo le regole del menu engineering Tecniche di vendita	Novembre - Dicembre

<p>- MARKETING E COMUNICAZIONE</p> <p>Promozione attraverso l'utilizzo dei social media Marketing della ristorazione Core business e paniere dei prodotti</p>	Dicembre- Gennaio
<p>- GLI ABBINAMENTI CIBO E VINO</p> <p>Principi di base per una corretta degustazione Degustazione del vino attraverso gli esami visivi-olfattivi-gustativi Le regole per il degustatore I criteri di abbinamento cibo e vino L'analisi del piatto e l'abbinamento Gli abbinamenti difficili La successione dei vini in un menu Le regole per il servizio dei vini a tavola</p>	Febbraio Marzo
<p>- EVOLUZIONE DELL'OFFERTA RISTORATIVA</p> <p>Il food pairing Le nuove tendenze nel mondo della mixology Abbinamenti cocktail e cibo Simulazione nella gestione di un evento e dello staff con relativo utilizzo del problem solving</p>	Aprile
<p>- GESTIONE DEL VINO</p> <p>- LA CARTA DEI VINI</p> <p>I locali della cantina La corretta conservazione delle bottiglie Gli acquisti e la gestione della cantina La carta dei vini e i principi di selezione dei vini I criteri grafici per la creazione della carta dei vini Il costo del vino e il relativo ricarico</p>	Maggio

Data

13 Giugno 2018

Il docente

Raucci Nicola