



# 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	ENOGASTRONOMIA

classe:	V BKC
---------	-------

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
16	<b>Prodotti tipici del territorio: enografia regionale e del FVG</b> Cenni enologici, tecniche di vinificazione, i vini del Friuli Venezia Giulia D.O.C e D.O.C.G.
6	<b>Criteri di certificazione di qualità</b> I decreti ministeriali
2	<b>Prodotto internazionale</b> lo Champagne
6	<b>Il menu come strumento di programmazione e di vendita</b> Classificazione delle aziende ristorative.
2	<b>La comunicazione come strumento di vendita</b>

	La consapevolezza commerciale (PPT)
12	<b>Valorizzazione dell'offerta ristorativa</b> Le nuove tendenze del mercato: catering e banqueting Classificazione, tipologie, le figure professionali di settore
2	<b>I cocktails</b> Classificazioni internazionali e tipologie: pre-dinner della categoria Martini.
6	<b>Conoscenza dei prodotti:</b> la distillazione e i prodotti della distillazione
12	<b>Organizzazione e gestione dell'attività ristorativa/alberghiera nel complesso</b> Partecipazione all'evento "cucinare" presso ente Fiera di Pordenone Alternanza scuola-lavoro (120 ore agosto - settembre) Drammatizzazione delle conoscenze.
120 ore Agosto - Settembre	<b>Alternanza scuola-lavoro</b>

Pordenone, 16 giugno 2018

Il docente

*Prof.ssa Francesca Triclene*