



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

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

Pordenone, 16 giugno 2018

Il docente

Prof.ssa Francesca Triclene