



# Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



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: 2020/2021

classe: 2AK

Disciplina: Laboratorio di servizio enogastronomici (LSV)

docente: Prof. Luigi Sepe

Libro di testo: Gentili P., Colluto E., Montefiori E.  
La scuol@ di enogastronomia  
ediz. Calderini

### MODULI DISCIPLINARI

Titolo	Periodo/Durata
MODULO1: Il mondo dell'enogastronomia la sala e la vendita: U1 Le aziende e le figure professionali dell'enogastronomia: U2 Il personale di sala e la vendita	Ottobre / novembre
MODULO 2: Igiene e sicurezza sul lavoro: U1: L'igiene professionale	Dicembre
MODULO 3: La tecnica di sala: U1 La preparazione della sala: U2 Il servizio di sala U3 La piccola colazione e i servizi speciali	Aprile/ maggio
MODULO 4: La tecnica di bar: U1 Il servizio di bar: U2 L caffetteria	Gennaio/ Marzo

Altro:

Titolo	Periodo/Durata
Attività di laboratorio: Stili di servizio e le tecniche di bar, Continental e English breakfast, la caffetteria	Tutto l'anno durante le attività laboratoriali
Progetto realizzato durante le ore di compresenza con lab. Di accoglienza turistica. Organizzazione di un evento in una struttura ricettiva: Richiesta del committente Risposta struttura ricettiva Preventivo Scheda di prenotazione Job description Il personale Il menu Disposizione dei tavoli Check-list Allestimento	

Pordenone, 08 giugno 2021

Il docente Prof. Luigi Sepe