



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: 2 BK

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: 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 cucina flambé, la caffetteria,	Orari attività di laboratori
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