



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: 3 AK

Disciplina: Laboratorio di servizio enogastronomici (LSV)

Docente: Prof. Luigi Sepe

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

MODULI DISCIPLINARI

Titolo	Periodo/Durata
MODULO 1: La sala e la vendita: U1 scheda di riallineamento e approfondimento U3 Il menù come strumento di vendita	Ottobre
MODULO 3: La tecnica e la pratica di sala: U1 Scheda di riallineamento U6 La cucina di sala	Dicembre
MODULO 5: La tecnica e la pratica di bar: U1 Bar, organizzazione e gestione U3 i cocktail	Novembre
MODULO 6: Enologia e abbinamento: U1 Dall' uva al vino U2 La gestione del vino	Aprile / Maggio

Altro:

Titolo	Periodo/durata
Attività di laboratorio: preparazione cocktail IBA, preparazione caffè, taglio della frutta, la cucina Flambé, Continental e English breakfast	Tutto l'anno durante le attività laboratoriali

Pordenone, 8 giugno 2021

Il docente
Prof. Luigi Sepe