



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:	2021/2022
classe:	1 BK
Disciplina:	Laboratorio di servizio enogastronomici (LSV)
docente:	Prof. Luigi Sepe
Libro di testo:	Sala Bar Smart tecnica e pratica di sala, bar e vendita Oscar Galeazzi HOEPLI

MODULI DISCIPLINARI

Titolo	Periodo/Durata
MODULO1: Il mondo dell'enogastronomia la sala e la vendita: Il personale di sala nome e competenze di ogni figura professionale	Ottobre / novembre
MODULO 2: Igiene e sicurezza sul lavoro: La cultura dell'igiene e l'etica professionale	Dicembre
MODULO 3: La sala ristorante arredi e attrezzature, terminologia tecnica e l'uso del materiale.	Aprile/ maggio
MODULO 4: Il servizio di bar terminologie, tipologie arredi e attrezzature	Gennaio
MODULO 5: La prima colazione tipologie e terminologie	Febbraio
MODULO 6: La professione del cameriere le tipologie di servizio e la mise en place	Marzo

Pordenone, 8\06\2022

Il docente
Prof. Luigi Sepe