



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: 2BK

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: La lista delle vivande e il menù, requisiti, regole e tipologie di menù	Ottobre
MODULO 2: Contatto con il cliente: tecniche di vendita e di accoglienza Categorie e tipologia di clientela	Novembre
MODULO 3: La sala in relazione agli altri reparti: Le diverse tipologie di buoni prelievo e comanda Gli elementi essenziali e l'utilizzo dei buoni	Gennaio
MODULO 4: Estetica e funzionalità della sala ristorante Le principale tecniche di decorazione di tavoli e sala Le principale tecniche di disposizione di tavoli e di sala di varie dimensioni e forme Il materiale da utilizzare per la costruzione di un buffet	Febbraio
MODULO 5: L'arte del fiammeggiare e del trinciare Il materiale dell'attrezzatura da utilizzare per lampada e trancio Conoscere le varie forme, consistenze e classificazione degli alimenti in oggetto Sapere come si opera davanti al cliente	Marzo
MODULO 6: Il bar e il predinner Classificazione dei cocktails pre dinner Cocktail sparkling: classificazione e servizio	Aprile\ Maggio

Altro:

Titolo	Periodo/Durata
Attività di laboratorio: Stili di servizio e le tecniche di bar, Continental e English breakfast, la caffetteria, L'arte del flambé	Tutto l'anno durante le attività laboratoriali

	<p>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</p>	
--	---	--

Pordenone, 08\06\2022

Il docente Prof. Luigi Sepe