



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:	3 CK
---------	------

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
	MODULO1: I cocktail Storia, ingredienti, attrezzature, il banco, tipologie ricette IBA	Ottobre
	MODULO 2: Attrezzature e mise en place per la cucina alla lampada La divisione degli ingredienti in gruppi e affinità tra loro	Novembre

Altro:

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

Pordenone, 08\06\2022

Il docente
Prof. Luigi Sepe