



# 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:	4ck
---------	-----

Disciplina:	Laboratorio di servizio enogastronomici (LSV)
-------------	---

Docente:	Prof. Luigi Sepe
----------	------------------

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

### MODULI DISCIPLINARI

Titolo	Periodo/durata
MODULO 1: U5: Il menù La composizione grafica del menù L' impostazione del menù Le ricette internazionali di flambè	Ottobre/ Novembre
MODULO 2: ENOLOGIA Dall' uva al vino I vini del territorio italiano	Dicembre/ Gennaio
MODULO 3: Le aziende ristorative Classificazione delle aziende ristorative	Febbraio/ Marzo
MODULO 4: Dalla distillazione al distillato La tecnica di distillazione	Aprile/ Maggio
MODULO 4: Tecniche di vendita Le tipologie di clientela La comunicazione verbale e non verbale Etica professionale	Giugno

Pordenone, 08\06\2022

Il docente  
Prof. Luigi Sepe