



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2

Tel. 0434.231601 - 0434.538148

Fax: 0434.231607

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
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	

classe:	5^AKC
---------	-------

Disciplina:	Sala e Vendita
-------------	----------------

docente:	Scarcella Carla
----------	-----------------

Libro di testo:	La scuol@ di enogastronomia, sala e vendita corso avanzato - Calderini

Moduli disciplinari

periodo/durata	titolo
OTTOBRE/NOVEMBRE	Il menu come strumento di vendita La composizione grafica del menu La programmazione del menu in base alle occasioni, stagioni e luogo I menu regionali

NOVEMBRE/DICEMBRE	<p>Le aziende ristorative Le aziende enogastronomiche La ristorazione commerciale La ristorazione collettiva La neoristorazione I bar</p>
GENNAIO/FEBBRAIO/MARZO	<p>Food & Beverage Manager Il food e beverage manager I compiti Principali requisiti Le figure professionali</p> <p>La cucina di sala Il flambage Lavorare alla lampada Esempi d ricette La cucina fredda di sala</p>
APRILE/MAGGIO/GIUGNO	<p>Il banqueting e il catering I banchetti e il servizio di banqueting Il banqueting Il catering Il banqueting manager L'organizzazione di un banchetto L'uso della check list</p>

Altro:

periodo/durata	titolo

Data
10/06/2022

Il docente
Carla Scarcella

