

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI**  
**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**CONTENUTI STANDARD**

**Classi 2^**

**Materia LSV**

**1. LA LISTA DELLE VIVANDE E IL MENU**

La storia del menu, requisiti, regole e tipologie di menu

**2. CONTATTO CON IL CLIENTE**

Tecniche di vendita e di accoglienza

Categorie e tipologie di clientela

I reparti

**3. LA SALA IN RELAZIONE AGLI ALTRI REPARTI**

Le diverse tipologie di buoni prelievo e comanda

Gli elementi essenziali e l'utilizzo dei buoni

**4. ESTETICA E FUNZIONALITA' DELLA SALA RISTORANTE**

Le principali tecniche di decorazione di tavoli e sala

Le principali tecniche di disposizione di tavoli e di sala di varie dimensioni e forme

Il materiale da utilizzare per la costruzione di un buffet

**5. L'ARTE DEL FIAMMEGGIARE E DEL TRINCIARE**

Il materiale e l'attrezzatura da utilizzare per lampada e trancio

Conoscere le varie forme, consistenze e classificazioni degli alimenti in oggetto

Sapere come si opera davanti al cliente

**6. L'ENOLOGIA, IL BAR E IL PREDINNER**

La professione del sommelier

La produzione del vino, la spumantizzazione, la classificazione normativa dei vini in base alla legislazione italiana e la legge comunitaria

Classificazione dei cocktails pre-dinner

Cocktail sparkling: classificazione e servizio