



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 –  
0116963017 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.:  
80098950019  
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec:  
[tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**ESAMI INTEGRATIVI / IDONEITÀ / PRELIMINARI ESAME DI STATO**

**Programmazione della classe 4° per accesso alla classe 5° Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

**INSEGNAMENTO: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA**

**INDIRIZZO: Enogastronomia, esperto della gastronomia, del gusto e del benessere e Pastry chef**

**Competenze di indirizzo:**

- I1** "Utilizzare tecniche di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione".
- I2** "Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione".
- I3** "Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro".
- I4** "Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati".
- I5** "Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative".
- I7** "Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*".
- I8** "Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il *web*".



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 –  
0116963017 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.:

80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec:

[tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)

[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**II1** “Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio”.

**Argomenti essenziali:**

- marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza;
- risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali;
- tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative;
- qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici;
- normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica;
- fattori di rischio professionale e ambientale;
- normativa sulla tutela e sicurezza del cliente;
- gli stili alimentari e le diete moderne;
- principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione;
- tecniche complesse di produzione, presentazione e decorazione dolciaria e di panificazione;
- tecniche di redazione del budget del prodotto/ servizio/ offerta turistica da realizzare;
- principi e metodi dell’eco sostenibilità applicati ai servizi turistici;
- menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie;
- predisporre azioni di promozione dell’offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.