



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
www.istitutogiolitti.edu.it

ESAMI INTEGRATIVI / IDONEITÀ / PRELIMINARI ESAME DI STATO

Programmazione della classe 5° per accesso all'esame di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

INSEGNAMENTO: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

INDIRIZZO: Servizi di sala e vendita, esperto di *mixology* e *sommellerie*

Competenze di indirizzo:

I1 "Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche".

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 menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici 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".

I6 "Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche".

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".

I9 "Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale".

Argomenti essenziali:

- saper instaurare rapporti di collaborazione all'interno della brigata e con il personale di cucina;



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
www.istitutogiolitti.edu.it

- saper essere cordiale con il cliente e pronto ad esercitare l'arte dell'accoglienza;
- saper gestire i vari momenti di lavoro in sala ed al bar;
- saper preparare le principali bevande di caffetteria e di bar;
- saper svolgere i principali servizi di sala;
- saper collaborare all'allestimento di un buffet per le occasioni più ricorrenti;
- conoscere e saper preparare alcuni *cocktail* I.B.A.;
- saper curare l'igiene della propria persona e degli ambienti di lavoro;
- individuare la produzione enoica internazionale; individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere; individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio;
- proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi;
- simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.