



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

Programmazione della classe 3° per accesso alla classe 4° Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

INTEGRATIVI ALLA CLASSE: QUARTA

INDIRIZZO: SV

Obiettivi minimi:

- Saper instaurare rapporti di collaborazione all'interno della brigata e con il personale di cucina.
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.
- Saper essere cordiale con il cliente e pronto ad esercitare l'arte dell'accoglienza, leggere il menu, memorizzare le principali portate, simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda.
- Saper utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, bevande a base di latte e/o frutta e infusi, classificare e produrre cocktails, applicando le corrette tecniche di miscelazione.
- Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.
- Saper svolgere i principali servizi di sala, realizzare porzionature in sala, elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.
- Saper collaborare all'allestimento di un buffet per le occasioni più ricorrenti.
- Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- Individuare la produzione enoica italiana.