



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

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

INTEGRATIVI ALLA CLASSE: QUINTA

INDIRIZZO: SV

Obiettivi minimi:

- Saper utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, bevande a base di latte e/o frutta e infusi
- Saper classificare e produrre cocktails, applicando le corrette tecniche di miscelazione.
- Saper simulare la realizzazione di buffet e banchetti.
- Saper realizzare porzionature in sala.
- Saper elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.
- Saper instaurare rapporti di collaborazione all'interno della brigata e con il personale di cucina.
- Saper essere cordiale con il cliente e pronto ad esercitare l'arte dell'accoglienza.
- Saper curare l'igiene della propria persona e degli ambienti di lavoro.
- Saper Individuare la produzione enoica italiana.
- Saper classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.
- Saper riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande.