



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)

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

**MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA**

**INDIRIZZO: SV**

**Obiettivi minimi:**

- 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 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