

**ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"L. EINAUDI- A. CECCHERELLI" PIOMBINO (LI)**

***PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE***

Disciplina **LABORATORIO DI SALA E VENDITA**

Docente **SALVATORE STUTO**

Classe **II D ENO**

A. S. **2019/2020**

**MODULO 0 – “Ripasso degli argomenti precedenti”**

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ	OBIETTIVI MINIMI
<p>Analizzare i seguenti argomenti:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. <i>Conoscenza con la classe</i></b></li> <li><b>2. <i>Presentazione del programma da svolgere</i></b></li> <li><b>3. <i>L'organizzazione del personale</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le figure professionali della ristorazione</li> <li>▪ Le figure manageriali</li> <li>▪ Gli addetti dei reparti sala e caffetteria</li> <li>▪ Gli addetti del reparto bar</li> <li>▪ Comportamento ed etica professionale</li> </ul> </li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le varie figure professionali</li> <li>- Individuare e riconoscere i ruoli del personale di sala</li> <li>- Conoscere l'organizzazione del reparto sala e vendita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper operare in maniera corretta all'interno dei laboratori;</li> <li>- Saper distinguere i vari servizi effettuati nella sala ristorante;</li> <li>- Sapere come si attuano le operazioni di pulizia nel settore ristorativo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le caratteristiche generali delle figure professionali.</li> <li>• Conoscere l'organizzazione del personale.</li> <li>• Saper instaurare rapporti di collaborazione all'interno della brigata e con il personale dei vari reparti.</li> </ul>

## MODULO 1 – “Le aree di lavoro: sicurezza e igiene, attrezzature”

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ	OBIETTIVI MINIMI
<p>Analizzare i seguenti argomenti:</p> <p><b>1. La sicurezza negli ambienti di lavoro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La prevenzione degli infortuni</li> <li>▪ La segnaletica di sicurezza</li> <li>▪ Nozioni di primo soccorso</li> </ul> <p><b>2. Le buone prassi igieniche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L’igiene della persona</li> <li>▪ L’igiene degli alimenti e delle attrezzature</li> <li>▪ La salubrità degli alimenti</li> <li>▪ La normativa sull’igiene dei prodotti alimentari</li> </ul> <p><b>3. La sala ristorante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La struttura del reparto</li> <li>▪ Il mobilio</li> <li>▪ I requisiti igienici degli ambienti</li> </ul> <p><b>4. L’attrezzatura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La biancheria</li> <li>▪ L’attrezzatura di sala</li> <li>▪ L’attrezzatura per il servizio della prima colazione</li> <li>▪ I requisiti igienici delle attrezzature</li> </ul> <p><b>5. L’offerta ristorativa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le occasioni di servizio</li> <li>▪ Il menu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere l’importanza dell’igiene personale;</li> <li>- Conoscere l’igiene delle attrezzature;</li> <li>- Conoscere la sicurezza nell’ambiente di lavoro;</li> <li>- Conoscere la legislazione alimentare.</li> <li>- Riconoscere gli stili di servizio;</li> <li>- Conoscere la differenza tra i vari tavoli;</li> <li>- Conoscere la posateria e la cristalleria;</li> <li>- Conoscere la brigata e l’organizzazione del lavoro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper operare in maniera corretta all’interno dei laboratori;</li> <li>- Saper applicare le norme igieniche sia alle attrezzature sia ai laboratori;</li> <li>- Saper applicare comportamenti corretti.</li> <li>- Saper effettuare la sistemazione dei tavoli;</li> <li>- Sapere utilizzare i carrelli e mobili di servizio;</li> <li>- Saper distinguere i ruoli all’interno della brigata;</li> <li>- Saper prendere in maniera corretta la comanda ai tavoli.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La prevenzione degli infortuni.</li> <li>• Conoscere le normative igieniche e di sicurezza generali e le normative in vigore.</li> <li>• Saper curare l’igiene della propria persona e degli ambienti di lavoro.</li> <li>• Conoscere ed utilizzare la terminologia settoriale di sala e bar.</li> <li>• Conoscere la sala ristorante: la struttura del reparto, il mobilio, la biancheria, piccole e grandi attrezzature, i locali adiacenti.</li> <li>• Conoscere i principali tipi di menu.</li> </ul>

**N.B.** Sono previste delle attività in laboratorio di simulazione del lavoro in sala e nel bar.

## MODULO 2 – “Il lavoro di sala”

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ	OBIETTIVI MINIMI
<p>Analizzare i seguenti argomenti:</p> <p><b>1. La mise en place della sala</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le fasi della mise en place</li> <li>▪ La mise en place della tavola</li> <li>▪ La mise en place del coperto</li> </ul> <p><b>2. Il servizio di sala</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Abilità preliminari</li> <li>▪ Le fasi del rapporto con il cliente</li> <li>▪ Altre operazioni</li> </ul> <p><b>3. I metodi di servizio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Regole generali</li> <li>▪ Gli stili di servizio tradizionali</li> <li>▪ Il servizio al buffet</li> <li>▪ Servizi particolari</li> </ul> <p><b>4. Il servizio della prima colazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Orari, modalità e prodotti</li> <li>▪ La mise en place</li> <li>▪ Il momento del consumo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le varie disposizioni dei tavoli;</li> <li>- Individuare e riconoscere l’attrezzatura e i servizi della giornata;</li> <li>- Conoscere l’attrezzatura per la prima colazione;</li> <li>- Conoscere la differenza tra un banchetto e un buffet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper operare in maniera corretta all’interno dei laboratori</li> <li>- Saper effettuare il taglio della frutta e dei dessert</li> <li>- Sapere come si prepara un buffet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere ed applicare semplici tecniche per il servizio di sala: le fasi della mise en place, l’apparecchiatura dei tavoli.</li> <li>• Conoscere e saper effettuare la disposizione di alcuni schemi di tavoli.</li> <li>• Conoscere e saper effettuare la mise en place per diverse tipologie di menù.</li> <li>• Saper organizzare il lavoro per il servizio di sala.</li> <li>• Saper svolgere i principali servizi di sala.</li> <li>• Saper collaborare all’allestimento di un buffet per le occasioni più ricorrenti.</li> <li>• Saper effettuare il riordino della sala e delle attrezzature.</li> <li>• Saper operare con una sufficiente autonomia di base.</li> </ul>

**N.B.** Sono previste delle attività in laboratorio di simulazione del lavoro in sala e nel bar.

## MODULO 3 – “Il vino”

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ	OBIETTIVI MINIMI
<p>Analizzare i seguenti argomenti:</p> <p><b>1. Basi di enologia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La produzione del vino</li> <li>▪ La denominazione d’origine</li> </ul> <p><b>2. Il servizio dei vini</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il servizio del vino</li> <li>▪ Le attrezzature per il servizio del vino</li> <li>▪ La stappatura del vino</li> <li>▪ Come si allestisce un gueridon</li> <li>▪ Come viene presentata la bottiglia in sala</li> <li>▪ Servire il vino a tavola</li> <li>▪ La disposizione dei bicchieri a tavola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le nozioni di base sul vino e le regole che stanno alla base del servizio a tavola</li> <li>- Principi di enologia</li> <li>- Conoscere il ciclo annuale della vite</li> <li>- Conoscere i periodi della vendemmia</li> <li>- Conoscere le attrezzature e le tecniche per il servizio del vino</li> <li>- Conoscere i vini di qualità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper leggere l’etichetta</li> <li>- Saper presentare una bottiglia di vino al cliente</li> <li>- Saper proporre un vino al cliente</li> <li>- Saper svolgere in modo professionale il servizio dei vini</li> <li>- Saper riconoscere le attrezzature del sommelier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il ciclo annuale della vite</li> <li>• Conoscere le attrezzature e le tecniche per il servizio del vino</li> <li>• Saper svolgere in modo corretto il servizio dei vini.</li> <li>• Saper proporre un vino al cliente</li> </ul>

- N.B. Sono previste delle attività in laboratorio di simulazione del lavoro in sala e nel bar.

## MODULO 4 – “Struttura e offerta del bar”

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ	OBIETTIVI MINIMI
<p>Analizzare i seguenti argomenti:</p> <p><b>1. Il locale e le attrezzature</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La struttura del locale</li> <li>▪ Le tipologie di bar</li> <li>▪ L’attrezzatura</li> <li>▪ I requisiti igienici del bar</li> </ul> <p><b>2. Le abilità di base</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La mise en place del banco</li> <li>▪ I momenti del servizio e il rapporto con il cliente</li> </ul> <p><b>3. La caffetteria</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La produzione del caffè</li> <li>▪ Preparare e servire il caffè</li> <li>▪ Il cappuccino e altri derivati del caffè</li> <li>▪ Il tè e gli altri infusi</li> <li>▪ La cioccolata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere la brigata del bar</li> <li>- Conoscere le varie miscele di caffè</li> <li>- Conoscere le tipologie di servizi offerti dalle strutture ricettive</li> <li>- Conoscere l’attrezzatura del bar</li> <li>- Conoscere la differenza tra i diversi tipi di bar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper operare in maniera corretta all’interno dei laboratori</li> <li>- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere ed utilizzare la terminologia settoriale del bar</li> <li>• Conoscere le attrezzature del bar.</li> <li>• Conoscere le caratteristiche e le tecniche di servizio delle principali bevande di caffetteria e di bar.</li> <li>• Saper applicare semplici tecniche per il servizio di bar.</li> <li>• Saper gestire i vari momenti di lavoro al bar.</li> <li>• Saper effettuare il riordino del bar e delle attrezzature.</li> <li>• Saper operare con una sufficiente autonomia di base.</li> </ul>

**N.B.** Sono previste delle attività in laboratorio di simulazione del lavoro in sala e nel bar.

## MODULO 5 – “Le bevande al bar”

CONTENUTI	CONOSCENZE	ABILITÀ	OBIETTIVI MINIMI
<p>Analizzare i seguenti argomenti:</p> <p><b>1. Le bevande analcoliche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le bevande alla frutta</li> <li>▪ Le bibite di fantasia</li> <li>▪ I succhi di frutta</li> <li>▪ I succhi freschi</li> <li>▪ Le spremute</li> <li>▪ Gli sciroppi</li> <li>▪ I frullati</li> <li>▪ I centrifugati</li> <li>▪ I frappè</li> </ul> <p><b>2. Le bevande alcoliche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ I cocktail</li> <li>▪ L’uso dello shaker</li> <li>▪ L’uso del Boston shaker</li> <li>▪ Leggere la ricetta</li> <li>▪ Conoscere le unità di misura</li> <li>▪ Preparazione dei cocktail (Alexander, Americano, Bacardi)</li> <li>▪ Il servizio dei cocktail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le varie attrezzature e utensilerie del bar</li> <li>- Conoscere le aree di lavoro e la brigata del bar</li> <li>- Conoscere la gestione del bar</li> <li>- Classificazione di bevande alcoliche e analcoliche;</li> <li>- Conoscere la differenza tra i diversi tipi di bar.</li> <li>- Conoscere le tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper operare in maniera corretta all’interno dei laboratori</li> <li>- Saper usare correttamente le attrezzature del bar</li> <li>- Saper creare un cocktail rispettando le grammature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le varie tipologie di bevande alcoliche e analcoliche</li> <li>• Saper utilizzare correttamente le attrezzature del bar</li> <li>• Conoscere ed utilizzare la terminologia settoriale del bar</li> <li>• Saper riconoscere il proprio ruolo all’interno della brigata del bar</li> <li>• Saper effettuare il servizio al banco e ai tavoli</li> </ul>

**N.B.** Sono previste delle attività in laboratorio di simulazione del lavoro in sala e nel bar.

### **METODI**

- Attività laboratoriale	- Lezione partecipata
- Lezione frontale	- Autoapprendimento
- Problem solving	

### **STRUMENTI**

- Dispense	- Appunti
- Mappe concettuali	- PC / Internet
Libro di testo: <i>Nuovo Maître e Barman con Masterlab</i>	

### **VERIFICHE E RECUPERO**

<i>FORMATIVE</i>	- Test a risposta chiusa
	- Test a risposta multipla
	- Test a completamento

<i>SOMMATIVE</i>	- Prove semistrutturate	- Autovalutazione
	- Prove strutturate	- Relazioni
	- Prove aperte	- Colloqui guidati
	- Riassunti	



**PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE (Allegato 2-G per l'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" del DECRETO 24 maggio 2018, n. 92 pubblicato in G.U il 27 luglio del 2018).**

COMPETENZA IN USCITA		ABILITÀ	CONOSCENZE	MODULO
n° 1	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.	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p>	<p>Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento</p> <p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali</p> <p>Terminologia tecnica di base di settore</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Software applicativi di base.</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione</p>	<p>Mod. 0 Unità 3</p> <p>Mod. 1 Unità 3, 4</p> <p>Mod. 2 Unità 2</p> <p>Mod. 4 Unità 1, 2</p>
n° 2	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.	<p>Applicare semplici procedure di gestione aziendale</p>	<p>Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</p> <p>Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato.</p> <p>Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p>	<p>Mod. 0 Unità 3</p> <p>Mod. 2 Unità 2</p> <p>Mod. 4 Unità 2, 3</p> <p>Mod. 5 Unità 1, 2</p>

			Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale	
<b>n° 3</b>	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	<p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare</p> <p>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</p> <p>Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione</p>	<p>Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</p> <p>Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008)</p>	Mod. 1 Unità 1, 2
<b>n° 4</b>	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	<p>Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p> <p>Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale</p> <p>Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza</p>	<p>Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</p> <p>Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.</p> <p>Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p>	Mod. 1 Unità 5 Mod. 2 Unità 1, 2, 3, 4
<b>n° 5</b>	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	<p>Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria</p> <p>Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.</p> <p>Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca. Principi di base di scienze e tecnologie alimentari</p>	

<p><b>n° 6</b></p>	<p>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.</p>	<p>Presentarsi in modo professionale</p> <p>Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale</p> <p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti</p> <p>Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture</p>	<p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.</p> <p>Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.</p> <p>Il rapporto tra alimentazione, cultura e società.</p>	<p>Mod. 2 Unità 2 Mod. 4 Unità 2</p>
<p><b>n° 7</b></p>	<p>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</p>	<p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.</p>	<p>Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.</p> <p>Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.</p> <p>Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine</p>	<p>Mod. 3 Unità 1, 2</p>
<p><b>n° 8</b></p>	<p>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.</p>	<p>Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata</p> <p>Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale</p> <p>Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica</p> <p>Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente</p>	<p>Il concetto di sostenibilità ambientale</p> <p>Le principali tipologie di offerte turistiche integrate</p> <p>Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali.</p> <p>Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento</p>	

n° 9	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.	<p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</p> <p>Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.</p>	<p>Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore.</p> <p>La comunicazione in fasi di check in e check out.</p> <p>Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.</p>	<p>Mod. 2 Unità 2 Mod. 4 Unità 2</p>
n° 10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	<p>Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi</p> <p>Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività</p>	<p>Le grammature.</p> <p>Gli strumenti di vendita.</p> <p>Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione.</p> <p>I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili.</p> <p>Il fattore lavoro: la retribuzione.</p>	<p>Mod. 4 Unità 3 Mod. 5 Unità 1, 2</p>
n° 11	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.	<p>Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</p> <p>Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza</p> <p>Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.</p>	<p>La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione.</p> <p>Il concetto di bene culturale e ambientale.</p> <p>Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici.</p> <p>Marchio Biologico.</p> <p>Tecniche di marketing dei servizi turistici</p>	<p>Mod. 1 Unità 5 Mod. 2 Unità 3 Mod. 3 Unità 1</p>