



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



**PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2020/2021**

Materia:	Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore Sala e Vendita
Classe:	IVC Cucina
Insegnante:	Stuto Salvatore
Libri di testo:	Masterlab – Sala e vendita

<i>n° e titolo modulo o unità didattiche/formative</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1. Tecniche di gestione dell'impresa ristorativa	<ul style="list-style-type: none">▪ Avvio e organizzazione dell'impresa ristorativa▪ La figura del Food & Beverage manager▪ La gestione dei conflitti sul lavoro▪ L'acquisto delle materie prime, l'approvvigionamento di bevande e generi alimentari, il ricevimento delle merci
2. L'offerta enogastronomica	<ul style="list-style-type: none">▪ Pianificare l'offerta enogastronomica▪ Programmare l'offerta gastronomica▪ Comunicare l'offerta enogastronomica
3. Enologia e sommellerie	<ul style="list-style-type: none">▪ La produzione vitivinicola▪ La sommellerie▪ L'abbinamento tra cibo-vino
4. I distillati, i liquori e l'evoluzione del bere miscelato	<ul style="list-style-type: none">▪ I distillati e la produzione▪ La classificazione dei distillati▪ Il servizio dei distillati▪ Le tipologie di bicchieri▪ Il servizio dei liquori
5. Eventi speciali	<ul style="list-style-type: none">▪ Il banqueting▪ Il catering▪ La preparazione di un evento speciale
6. La cucina di sala	<ul style="list-style-type: none">▪ Cucinare davanti al cliente▪ L'attrezzatura▪ La tecnica▪ Il flambè▪ Ricettario

Piombino, 10 giugno 2021

Firma Insegnante

Stuto Salvatore