



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

ESAMI INTEGRATIVI / IDONEITÀ / PRELIMINARI ESAME DI STATO

Programmazione della classe 2° per accesso alla classe 3° Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

INSEGNAMENTO: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

INDIRIZZO: Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenze di indirizzo:

I1 "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".

I2 "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".

I4 "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".

I6 "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".

I7 "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".

I11 "Contribuire alle strategie 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".

Argomenti essenziali:

- riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale;
- identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di



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

funzionamento ordinario delle attrezzature;

- utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti;
- rispettare le “buone pratiche” inerenti all’igiene personale, alla preparazione, alla conservazione dei prodotti e alla pulizia del laboratorio;
- eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici. Eseguire le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar;
- conoscere e saper effettuare la disposizione di alcuni schemi di sale da pranzo;
- conoscere e saper effettuare la *mise en place* per diverse tipologie di menù;
- conoscere le caratteristiche e le tecniche di servizio della frutta, dei dolci, dei formaggi, dei vini, delle bevande alcoliche e analcoliche in genere e delle principali bevande di caffetteria;
- saper effettuare le principali mansioni dei servizi di *banqueting*.