



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)

**ESAMI INTEGRATIVI / IDONEITÀ / PRELIMINARI ESAME DI STATO**

**Programmazione della classe 3° per accesso alla classe 4° Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

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

**INDIRIZZO: Servizi di sala e vendita, esperto di *mixology* e *sommellerie***

**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”.

**I3** “Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro”.

**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”.

**I9** “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”.

**Argomenti essenziali:**

- saper instaurare rapporti di collaborazione all’interno della brigata e con il personale di cucina;
- operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute;
- saper essere cordiale con il cliente e pronto ad esercitare l’arte dell’accoglienza, leggere il



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)

menu, memorizzare le principali portate, simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda;

- saper utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, bevande a base di latte e/o frutta e infusi, classificare e produrre *cocktails*, applicando le corrette tecniche di miscelazione;
- simulare la realizzazione di *buffet* e banchetti;
- saper svolgere i principali servizi di sala, realizzare porzionature in sala, elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada;
- saper collaborare all'allestimento di un buffet per le occasioni più ricorrenti;
- riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento;
- utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera;
- individuare la produzione enoica italiana.