



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 4° per accesso alla classe 5° 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”.
- 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.”
- 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”.



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

I10 “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”.

I11 “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”.

Argomenti essenziali:

- saper utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, bevande a base di latte e/o frutta e infusi;
- saper classificare e produrre *cocktails*, applicando le corrette tecniche di miscelazione;
- saper simulare la realizzazione di buffet e banchetti;
- saper realizzare porzionature in sala;
- saper elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada;
- saper instaurare rapporti di collaborazione all’interno della brigata e con il personale di cucina;
- saper essere cordiale con il cliente e pronto a esercitare l’arte dell’accoglienza;
- saper curare l’igiene della propria persona e degli ambienti di lavoro;
- saper individuare la produzione enoica italiana;
- saper classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali;
- saper riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande.