



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE**

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620199 – Fax 0967521620

codice istituto: CZRH04000Q – corso serale CZRH040505 - C.F. 84000690796 -

www.ipssarsoverato.it – dirigente@ipssarsoverato.it - czrh04000q@istruzione.it - czrh04000q@pec.istruzione.it

PROGRAMMA SVOLTO - ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE 3^a Sez. D Prof. UMBERTO GAMBINO Docente di ENOG. SALA E VENDITA SETT.CUCINA

RIPETIZIONE GENERALE: La brigata di sala e bar, la mise en place, gli stili di servizio, attrezzatura di sala e bar.

1 Il servizio, la prenotazione, l'accoglienza, il commiato, il reclamo.

2 La carta: presentazione, aspetti tecnici, aspetti gestionali, indicazioni strategiche, la carta delle vivande, il menu, la carta dei vini, la carta del bar, la carta esposta.

3, gestione degli acquisti: acquisti ed economato, approvvigionamento e fornitori, tipologie prodotti, magazzino e scorte, acquisto del vino.

4 La cantina Ideale.

5 lo spumante, lo champagne, conservazione dei vini, classificazione dei vini, vino e salute, l'etichetta del vino, Decantazione e Degustazione del vino

6 Valorizzazione dei prodotti tipici: valorizzazione dei prodotti tipici, che cos'è il prodotto tipico, il valore del prodotto tipico, forze e debolezze del prodotto tipico, il ruolo dei consumatori, i marchi di tutela dei prodotti.

ED.CIVICA :

Gli alunni

L'insegnante

UMBERTO GAMBINO