



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**
88068 SOVERATO (CATANZARO)
Distretto Scolastico N. 11 – SOVERATO

Piano di lavoro iniziale

MATERIA TECNICA DEI SERVIZI SALA E VENDITA
CLASSE 4 Sez. H Articolazione Enogastronomia

PROGRAMMA SVOLTO - ANNO SCOLASTICO 2024/2025

1° Modulo Valorizzazione dei prodotti tipici

1. la tipicità come elemento strategico
2. che cos'è il prodotto tipico
3. la dimensione collettiva
4. il valore del prodotto tipico
5. forze e debolezze dei prodotti tipici
6. il ruolo dei consumatori
7. i marchi di tutela dei prodotti

Obiettivi: far capire l'importanza e il ruolo dei prodotti tipici per la ristorazione, valorizzare la ristorazione come anello fondamentale di una lunga catena di protagonisti, far comprendere che il motto "l'unione fa la forza", oggi è più attuale che mai.

2° MODULO: Servizi speciali di sala.

1. U. D. Il buffet, tipologie, scelte e suo allestimento.
2. U. D. Il buffet per il servizio degli aperitivi, coffee break, cocktails party.
3. U. D. Disposizioni particolari dei tavoli, a lisca di pesce, a pettine, a ferro di cavallo, a raggio di sole, tavolo imperiale.

OBIETTIVI: Alla fine delle 3 unità didattiche che compongono il modulo, l'alunno dovrà essere in grado di allestire un buffet di diverso uso; per un servizio aperitivo, un coffee break, un cocktail party ovvero un servizio buffet classico. Conoscere le esigenze di servizio che ci inducono in queste scelte, uso e servizio di un tavolo imperiale.

3° MODULO: Enologia.

1. U. D. Nozioni generali sul vino.
2. U. D. Norme generali di servizio.
3. U. D. La carta dei vini e la cantina.
4. U. D. Terminologia tecnica e professionale sulla degustazione del vino.
5. U. D. La 164 nuova disciplina della denominazione d'origine.
6. U. D. Regole di accostamento del vino ai cibi.
7. U. D. Studio di alcuni vini regionali, dello champagne e dello spumante.

OBIETTIVI: Alla fine delle 7 unità didattiche che compongono il modulo, l'alunno dovrà aver appreso le nozioni generali che riguardano il vino, le regole di servizio e di accostamento del vino ai

diversi cibi in base alle loro caratteristiche. Come compilare la carta dei vini e quanto si debba conoscere della sistemazione e della gestione della cantina intesa come luogo di stoccaggio dei vini di un ristorante in attesa di essere venduti.

4° MODULO : I prodotti del bar

1. U. D. Classificazione dei distillati
2. U. D. Classificazione dei liquori in genere
3. U. D. Categoria degli aperitivi e loro servizio
4. U. D. Categoria dei digestivi e loro servizio

OBIETTIVI: Alla fine dello svolgimento della 4° unità didattiche che compongono il modulo, l'alunno dovrà essere in grado di classificare e distinguere i liquori e i distillati, dovrà conoscere e saper preparare i diversi tipi di infusi. Dovrà conoscere e saper usare al meglio l'attrezzatura necessaria allo svolgimento del servizio.

5° MODULO: gestione informatizzata dell'azienda

- presentazione
- principali funzionalità di un software
- gestione del servizio
- gestione di magazzino e produzione
- gestione del cliente
- l'hardware necessario
- cercapersone per ristorazione

Contenuti educazione civica. Diritti inviolabili negative : leggi e paesi a confronto
Argomento l'alcool nel vino, distillati e liquori.

Il docente.
Cunsolo Natalino.

Soverato li 09/06/2025.