

Programma scolastico 2014/2015

Disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita – articolazione Sala e vendita

Classe V

Criteri abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu:

- enologia
- spumantizzazione
- analisi organolettica del vino
- analisi organolettica del cibo
- tecniche di abbinamento

Caratteristiche dell'enografia regionale

- vitigni autoctoni
- vini DOP
- principali zone di produzione

Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia

- normativa
- tipicità come elemento strategico
- che cos'è il prodotto tipico
- il valore del prodotto tipico
- forze e debolezze dei prodotti tipici
- il ruolo dei consumatori
- marchi di tutela dei prodotti

Organizzazione e programmazione della produzione

- l'area vendita
- il cliente e la vendita del servizio
- l'organizzazione del lavoro
- il menu e i costi
- la gestione del vino

Disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita – articolazione
Enogastronomia

Tecniche di gestione dell'azienda turistico ristorativa

- rapporti con i clienti
- la carta, strumento di vendita
- costi e prezzi nella ristorazione

Principi di analisi sensoriale dei vini

- enologia
- spumantizzazione
- analisi organolettica del vino
- analisi organolettica del cibo
- tecniche di abbinamento

Caratteristiche dell'enografia regionale

- vitigni autoctoni
- vini DOP
- principali zone di produzione

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro

- l'igiene professionale
- sistema HACCP
- prevenzione antifortunistica
- sanificazione degli ambienti di lavoro