I.P.S.E.O.A.
Istituto Professionale di Stato
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Virgilio Titone"

Castelvetrano (TP)

PROGRAMMI DI STUDIO

PER ESAME INTEGRATIVO / DI IDONEITÀ

BIENNIO

DISCIPLINA	ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA BAR			
CLASSE/I	PRIMA		SECONDA	

CLASSE PRIMA

Nucleo tematico:	IL MONDO DELLA RISTORAZIONE
Contenuti	- Le aziende della ristorazione. - La ristorazione tradizionale . - La neo ristorazione . - La ristorazione collettiva . - Il bar.
Nucleo tematico:	IL PERSONALE DI SALA
Contenuti	- Elementi di deontologia professionale . - Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico.
Nucleo tematico:	LA SICUREZZA

Contenuti	- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
Nucleo tematico:	**TECNICHE DI SALA**
Contenuti	- Identificare attrezzature e utensili di uso comune. - Operare nel rispetto del proprio ruolo e di quello altrui . - Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar. - Riconoscere le regole fondamentali di comportamento professionale
Nucleo tematico:	**L'IGIENE**
Contenuti	- L igiene del personale. - L igiene degli ambienti e delle attrezzature. - L igiene degli alimenti . - L auto controllo alimentare.
Nucleo tematico:	**L OFFERTA FORMATIVA**
Contenuti	- Le occasioni di servizio. - Il menù. - Coordinamento tra i reparti.
Nucleo tematico:	**STRUTTURA E ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI**
Contenuti	- La sala ristorante . - Il bar.

CLASSE SECONDA

Nucleo tematico:	**IL LAVORO DEL BAR**
Contenuti	- Il servizio del bar . - La caffetteria
Nucleo tematico:	**IL BERE MISCELATO**
Contenuti	- I cocktail . - Le bevande alcoliche . - Le bevande analcoliche .
Nucleo tematico:	**LE BASI DEL SOMMELIER**
Contenuti	- La produzione del vino . - Il servizio dei vini. - I vini speciali.
Nucleo tematico:	**OPERARE DAVANTI AL CLIENTE**

Contenuti	- Il servizio delle insalate . - Il servizio dei dessert.