

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
TRIENNIO

DISCIPLINA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA					
CLASSE/I	TERZA	X	QUARTA	X	QUINTA	X

ARTICOLAZIONE
SERVIZI DI SALA E VENDITA
CLASSE TERZA

Nucleo tematico: PROFESSIONE RISTORAZIONE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Tipologie di aziende ristorative, organigrammi e nuove figure professionali. - Sicurezza alimentare e sicurezza sul lavoro.
Nucleo tematico: LAVORO di SALA	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il ciclo cliente: tecniche di comunicazione, la prenotazione, l'accoglienza, il cliente al tavolo, la presa della comanda, il servizio in sala, la presentazione del conto e il commiato. - Attrezzatura particolare in dotazione al reparto di sala: elementi da tavolo e complementi di servizio. - Mise en place del coperto per portate particolari. - Tecniche avanzate del servizio di sala. - Il menu e la carta delle vivande: tipologie e caratteristiche principali.
Nucleo tematico: ASPETTI PARTICOLARI del SERVIZIO di SALA	

Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La sfilettatura e trinciatura dei prodotti ittici. - La trinciatura della carne. - Il servizio degli antipasti, dei formaggi e dei salumi. - La cucina di sala, le attrezzature e la tecnica del flambè. Le ricette classiche della cucina di sala: primi piatti, secondi piatti e dessert.
Nucleo tematico: SOMMELLERIE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il servizio del vino: la figura del sommelier. - La cantina e la cave du jour. - Le fasi di produzione del vino. - Enologia e tecniche di produzione: vini novelli, passiti e icewine. - La normativa del settore vitivinicolo. - Champagne e Spumanti. - Il Marsala, lo Sherry, il Porto, il Madeira, il Malaga: fasi di produzione e tipologie. - I vini aromatizzati: peculiarità, fasi della produzione. - La produzione vitivinicola regionale: vini e vitigni più rappresentativi.
Nucleo tematico: ANALISI SENSORIALE e ABBINAMENTO CIBO-VINO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Tecnica della degustazione: valutazione organolettica dei vini. - Esame visivo: colore, limpidezza, consistenza/effervescenza. - Esame olfattivo: intensità, complessità, qualità, descrizione. - Esame gusto – olfattivo: durezza, morbidezze, intensità e persistenza, equilibrio, struttura/corpo. - Scheda analitico descrittiva del vino e terminologia tecnica. - I principi di abbinamento: concordanza e contrapposizione: regole fondamentali. - Analisi sensoriale del vino e del cibo ai fini dell'abbinamento. - Scheda grafica di abbinamento cibo - vino.

Nucleo tematico: BIRRA	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Ingredienti della birra e fasi di produzione. - La classificazione della birra. - Stili di birra e paesi produttori. - Abbinamento cibo - birra. - Il servizio della birra.
Nucleo tematico: MIXOLOGY: L'ARTE del BERE MISCELATO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il ciclo di produzione dei distillati. Gli alambicchi: continuo e discontinuo. La classificazione dei distillati. - I liquori: produzione e classificazione. - I liquori dolci, i liquori amari e le creme: principali tipologie in commercio. - I cocktail e le attrezzature. - La realizzazione delle bevande miscelate.
Nucleo tematico: ASPETTI PARTICOLARI del LAVORO di BAR	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - I nuovi trend della caffetteria e del beverage. - Gli snack.
Nucleo tematico: CATERING e BANQUETING	

Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Le occasioni e le tipologie di eventi. - La pianificazione del lavoro. - La preparazione di un evento speciale.
------------------	---

ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA

CLASSE QUARTA

Nucleo tematico:	BEVANDE ALCOLICHE e SUPERALCOLICHE
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - I distillati di cereali: GIN, VODKA, WHISKY & WHISKEY - storia, definizione, produzione, classificazione, miscibilità e servizio. - I distillati di vino: BRANDY, COGNAC e ARMAGNAC - storia, definizione, produzione, classificazione, miscibilità e servizio. - I distillati di vinacce: GRAPPA e MARC DE CHAMPAGNE - generalità, differenze, tecniche di produzione, miscibilità e servizio. - I distillati di canna da zucchero: RUM, CACHACA - generalità, differenze, tecniche di produzione, miscibilità e servizio. - I distillati di cereali: TEQUILA e MEZCAL - storia, definizione, produzione, classificazione, miscibilità e servizio.
Nucleo tematico:	COCKTAILS I.B.A.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il mondo dei cocktail: storia, definizione, composizione e classificazione. - Le attrezzature per la preparazione dei cocktail. I bicchieri di servizio. - L'organizzazione del banco bar. - La tecnica di miscelazione: utilizzo delle attrezzature in dotazione. - L'unità di miscita e le decorazioni. - La cultura del bere miscelato e il bere responsabile. - Cocktails IBA: principali ricette internazionali.
Nucleo tematico:	EVOLUZIONE del BERE MISCELATO
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il bar di tendenza: freestyle e flair. - Gli operatori. Le regole del bartender. - L'attrezzatura e i prodotti. L'area di lavoro. - La tecnica del flair bartending: le regole di base, il dosaggio. - I cocktails di tendenza.
Nucleo tematico:	VITICOLTURA e PRODUZIONE del VINO
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La pianta della vite. Ciclo biologico e ciclo annuale della vite. Il "terroir". - Sistemi di allevamento e potatura. Avversità parassitarie e non parassitarie. - Sistemi di vinificazione. - La produzione vitivinicola delle regioni italiane: vini e vitigni più rappresentativi.
Nucleo tematico:	ANALISI ORGANOLETTICA del VINO
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Tecnica della degustazione. - Esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo. - La successione dei vini a tavola. - Schede pratiche di degustazione.
Nucleo tematico:	ABBINAMENTO CIBO – VINO

Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Cenni storici sull'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino. - Il servizio degli antipasti: caratteristiche e classificazione. Gli antipasti di lusso: peculiarità, modalità di servizio, abbinamenti con il vino. - I cereali: classificazione, caratteristiche organolettiche e abbinamenti con il vino.
	<ul style="list-style-type: none"> - I prodotti ittici: classificazione, sfilettatura dei pesci e trinciatura dei crostacei. Abbinamenti con il vino. - Le carni: classificazione e tagli principali. La trinciatura: metodi ed attrezzature. Abbinamenti con il vino. - Salumi e salami: classificazione, porzionatura e servizio, abbinamenti con il vino. - Il servizio dei formaggi: caratteristiche, classificazione, porzionatura e servizio, abbinamenti con il vino. - Il servizio dei dessert: caratteristiche generali e abbinamenti con il vino.
Nucleo tematico:	CUCINA di SALA
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Storia della cucina di sala. - L'attrezzatura occorrente. La tecnica del flambé. Principali tecniche di cottura alla lampada. - Il FOOD COST: calcolo, controllo e ottimizzazione. Determinazione del prezzo di vendita. - Realizzazione di ricette classiche: primi piatti, secondi piatti e dessert.
Nucleo tematico:	EVENTI SPECIALI
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - L'attività di banqueting e catering. - Gli operatori: banqueting manager e wedding planner. - Le occasioni e le tipologie di eventi. - L'attrezzatura speciale. - La preparazione di un evento speciale. - La pianificazione del lavoro. - La preparazione della sala, il buffet, la mise en place, il servizio.
Nucleo tematico:	SICUREZZA ALIMENTARE
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il quadro normativo: principali riferimenti legislativi. Tracciabilità e rintracciabilità. - HACCP: fasi preliminari, principi fondamentali, documentazione. - Igiene del personale, degli ambienti e delle attrezzature. - Progettazione dei locali. Stoccaggio delle derrate alimentari. - La sanificazione: fasi, scelta dei detersivi e regole per una corretta pulizia. - La gestione dei rifiuti e la lotta agli infestanti. - La sicurezza sul lavoro: il quadro normativo e gli attori del sistema sicurezza. - Aspetti operativi della prevenzione degli infortuni. Le intossicazioni. - La sicurezza operativa: situazioni di rischio e regole comportamentali.

ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico: ENOGASTRONOMIA e SOCIETÀ	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Cibo e cultura. - La tipicizzazione dei prodotti agroalimentari. - Le diete alimentari. - Ancele Keys e la dieta mediterranea. - Stili di vita vegetariano e vegano. Classificazione delle diete vegetariane. - La dieta macrobiotica. - I fattori che influenzano le scelte gastronomiche: fattori dietetici e culturali. - Allergie e intolleranze alimentari. Disturbi del comportamento alimentare: obesità, anoressia e bulimia. - Gastronomia "made in Italy" e agropirateria. - Slow food e la figura del gastronomo. - Alimentazione e credi religiosi.
Nucleo tematico: PRINCIPI di MARKETING ENOGASTRONOMICO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Pianificare l'offerta enogastronomica: principi di marketing e strumenti di vendita. - Comunicare l'offerta enogastronomica: i mezzi di comunicazione, il menu, la carta dei vini, altre carte e il briefing operativo. - Tipologie di aziende enogastronomiche: la neoristorazione. - Comunicare la qualità: sistemi e prodotti certificati. - Prodotti DOP, IGP e STG. I marchi di qualità della regione Campania. - Etichette alimentari, ristorazione etica e sostenibile. - Comunicare il territorio: conoscere e valorizzare i prodotti agroalimentari.
Nucleo tematico: OFFERTA BEVERAGE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il processo di distillazione e la classificazione delle acqueviti. - I liquori: definizione, produzione e classificazione. - I cocktails: origine, classificazione e tecniche di preparazione. - L'offerta beverage: linee guida per la creazione un cocktail. Realizzazione di diverse tipologie di cocktails. - Beverage cost: caratteristiche generali e software gestionali. - Calcolo del coefficiente di beverage cost. - Principali metodi di gestione del bar.
Nucleo tematico: VINO in EUROPA e nel MONDO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La produzione vitivinicola europea: Francia. Classificazione dei vini e principali aree vinicole francesi. - Bordeaux, Borgogna, Champagne Alsazia e Loira: classificazione dei vini, zone di produzione, vitigni e vini più rappresentativi. - La produzione vitivinicola europea: Spagna e Portogallo. Classificazione dei vini, zone di produzione, vitigni e vini più rappresentativi. - La produzione vitivinicola europea: Germania e Ungheria. Classificazione dei vini, zone di produzione, vitigni e vini più rappresentativi. - La produzione vitivinicola extraeuropea: Argentina e Cile. Classificazione dei vini, zone di produzione, vitigni e vini più rappresentativi. - La produzione vitivinicola extraeuropea: Sudafrica. Classificazione dei vini, zone di produzione, vitigni e vini più rappresentativi. - La produzione vitivinicola extraeuropea: Australia e Nuova Zelanda. Classificazione dei vini, zone di produzione, vitigni e vini più rappresentativi. - La produzione vitivinicola extraeuropea: Stati Uniti e Canada. Classificazione dei vini, zone di produzione, vitigni e vini più rappresentativi.

	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi sensoriale del cibo e del vino ai fini dell'abbinamento. Scheda Mercadini. - Cucina internazionale: caratteristiche della cucina internazionale e relative offerte gastronomiche.
Nucleo tematico: TECNICHE di	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La gestione delle aziende turistico - ristorative: aspetti peculiari dei servizi enogastronomici. - Nuove forme di gestione delle attività turistico - ristorative: franchising, licensing - Le risorse umane: organizzazione del lavoro, selezione del personale, inserimento al lavoro, formazione interna e valutazione - Le principali normative del settore: tutela della privacy e tutela dell'ambiente. - La programmazione dell'offerta enogastronomica. - Il menu: aspetti tecnici, gastronomici e nutrizionali. - Tipologie di menu: à la carte, fisso con e senza scelta, concordati. - Determinare l'offerta enogastronomica: regole, costruzione del menu e flessibilità - Determinazione del prezzo di vendita e incidenza sui ricavi. - Il FOOD COST: calcolo, controllo e ottimizzazione. - La gestione degli acquisti: il valore strategico dell'approvvigionamento, la qualità, il - La gestione della cantina: acquisto vini, stoccaggio, rotazione degli stock, gestione delle uscite, calcolo del prezzo di vendita, inventario - Tecniche di gestione: informatica, enogastronomia e tecnologie informatiche. - Gli strumenti informatici: vantaggi e svantaggi per le aziende enogastronomiche. - I software per il settore ristorativo e i sistemi di rete.