



# Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it)  
P.E.O. : [rcrh080001@istruzione.it](mailto:rcrh080001@istruzione.it) – P.E.C. : [rcrh080001@pec.istruzione.it](mailto:rcrh080001@pec.istruzione.it)

## PROGRAMMA ESAME IDONEITA' / INTEGRATIVI Argomenti e contenuti della CLASSE II

DISCIPLINA : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

UNITÀ DIDATTICA	CONTENUTI
<b>A. MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA, LA SALA E VENDITA, IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO, LA TECNICA DI SALA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, enogastronomiche e dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate</li><li>- Strutture enogastronomiche e dell'ospitalità</li><li>- Igiene e cura della sala ristorante e delle attrezzature in carico - disposizione, preparazione e abbellimento dei tavoli</li><li>- Cenni sul galateo</li><li>- Presentazione e servizio delle vivande</li><li>- Esercitazioni pratiche di sala bar</li><li>- Taglio del pane, preparazione dei composti di base</li><li>- Assemblaggio di semplici canapè</li></ul>
<b>B. SERVIZIO DI BAR, LA CAFFETTERIA, LE BEVANDE ANALCOLICHE, LE BASI DI ENOLOGIA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Attrezzature e utensili di uso comune</li><li>- Operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</li><li>- Agire nel sistema qualità nella filiera del bar</li><li>- Tecniche di lavorazione e attività operative e gestionali in relazione all'organizzazione e alla clientela</li><li>- Momenti della giornata al bar</li><li>- Aree di vendita e consumo</li><li>- Attrezzatura del bar</li><li>- Lavoro del barman e servizio al bar</li><li>- Produzione del caffè</li><li>- Metodi per ottenere il caffè - caffè espresso - cacao e cioccolato - tè e tisane – latte</li><li>- Bevande industriali</li><li>- Acqua minerale</li><li>- Bevande analcoliche preparate al bar - snack al bar</li><li>- Vite - produzione del vino - produzione degli spumanti naturali</li><li>- Classificazione dei vini</li><li>- Sommelier e vendita del vino</li><li>- Servizio del vino</li><li>- Saperi fondamentali</li></ul>
<b>C. VENDITA DEI SERVIZI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Strumenti di vendita: il menu</li><li>- Vendita e promozione dei prodotti</li></ul>

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
Luogo e data

Firma del/la Candidato/a



## Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "*Dea Persefone*"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036  
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: [www.ipssalocri.edu.it](http://www.ipssalocri.edu.it)  
P.E.O. : [rchr080001@istruzione.it](mailto:rchr080001@istruzione.it) – P.E.C. : [rchr080001@pec.istruzione.it](mailto:rchr080001@pec.istruzione.it)

-----  
Firma del Genitore / Tutore (per i candidati minorenni)

.....