



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
P.E.O. : rcrh080001@istruzione.it – P.E.C. : rcrh080001@pec.istruzione.it

PROGRAMMA ESAME IDONEITA' / INTEGRATIVI Argomenti e contenuti della CLASSE IV Enogastronomia

DISCIPLINA : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

CANDIDATO/A _____

PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

| UNITÀ DIDATTICA | CONTENUTI |
|---|--|
| A. SICUREZZA SUL LAVORO E PRIMO SOCCORSO | <ul style="list-style-type: none">- Sicurezza e Norme HACCP- Prevenzione, sicurezza sul lavoro e primo soccorso- Prevenzione incendi |
| B. TECNICHE DI GESTIONE DELL'AZIENDA TURISTICO-RISTORATIVA | <ul style="list-style-type: none">- Personale dell'azienda turistico- ristorativa- Costi e prezzi di vendita dell'azienda ristorativa- Procedure di avvio dell'azienda |
| C. TECNICHE DI PREPARAZIONE E DI SERVIZIO DELLA CUCINA DI SALA | <ul style="list-style-type: none">- Cenni sulla origine dell'arte del <i>flambage</i>- Preparazioni pratiche |
| D. PRINCIPI DI ANALISI SENSORIALE DEI VINI | <ul style="list-style-type: none">- Cenni sull'analisi sensoriale dei vini (livello uno)- Esecuzione dell'analisi sensoriale dei vini (livello due)- Principi di base sull'abbinamento cibo-vino |
| E. ENOGRAFIA NAZIONALE ED ESTERA | <ul style="list-style-type: none">- Principali caratteristiche organolettiche e merceologiche dei vini delle aree in oggetto- Enografia europea |
| F. LESSICO E FRASEOLOGIA | <ul style="list-style-type: none">- Microlingua di settore per le lingue di studio |

_____, _____
Luogo e data

Firma del/la Candidato/a

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