



## 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 V Enogastronomia

#### DISCIPLINA : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

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

#### PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

UNITÀ DIDATTICA	CONTENUTI
<b>A. SICUREZZA SUL LAVORO E PRIMO SOCCORSO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sicurezza e Norme HACCP</li><li>- Prevenzione, sicurezza sul lavoro e primo soccorso</li><li>- Prevenzione incendi</li></ul>
<b>B. TECNICHE DI GESTIONE DELL'AZIENDA TURISTICO-RISTORATIVA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gerarchia, brigate, etica professionale, rapporti tra settori, organizzazioni del lavoro</li><li>- Costi e incidenza, foodcost, determinazione prezzo di vendita</li><li>- Requisiti professionali, adempimenti amministrativi, gestione fiscale, sicurezza sul posto di lavoro</li></ul>
<b>C. TECNICHE DI PREPARAZIONE E DI SERVIZIO DELLA CUCINA DI SALA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Organizzazione del <i>flambage</i>, attrezzature, tecniche. Ricette classiche</li><li>- Creare ricette preferendo i prodotti tipici</li></ul>
<b>D. PRINCIPI DI ANALISI SENSORIALE DEI VINI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cenni sull'analisi sensoriale</li><li>- Esecuzione dell'analisi sensoriale dei vini (livello due)</li><li>- Principi di base sull'abbinamento cibo-vino</li></ul>
<b>E. ENOGRAFIA NAZIONALE – ESTERA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cenni sui principali VQPRD italiani</li><li>- Cenni sulla gastronomia europea</li></ul>
<b>F. LESSICO E FRASEOLOGIA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Terminologia, fraseologia di settore</li></ul>

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

Firma del/la Candidato/a

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