



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

**MANLIO ROSSI-DORIA**

AVELLINO

Via Filippo Visconti

Tel. 0825 22350 – Fax 0825 1643142

Cod. Meccanografico: AVRH04000X – Cod. Fiscale: 92035900643

e-mail: [AVRH04000X@istruzione.it](mailto:AVRH04000X@istruzione.it) – [AVRH04000X@PEC.istruzione.it](mailto:AVRH04000X@PEC.istruzione.it)



# PROGRAMMI DI STUDIO

## PER ESAME INTEGRATIVO / DI IDONEITÀ

### BIENNIO

DISCIPLINA	ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA BAR			
CLASSE/I	PRIMA		SECONDA	
<b>Competenze alle quali concorre la disciplina – BIENNIO</b>				
<b>ASSE DEI LINGUAGGI</b>				
- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti				
- Leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo				
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi				
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario				
- Utilizzare e produrre testi multimediali				
<b>ASSE MATEMATICO</b>				
- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica				
- Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni				
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi				
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico				
<b>ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</b>				
- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità				
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza				
- Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate				
<b>ASSE STORICO-SOCIALE</b>				
- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali				
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente				
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio				
<b>Competenze chiave per l'apprendimento permanente, nell'ottica della Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2018</b>				
- Competenza alfabetica funzionale				
- Competenza multilinguistica				

- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	
- Competenza digitale	
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	
- Competenza in materia di cittadinanza	
- Competenza imprenditoriale	
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	

# CLASSE PRIMA

<b>Nucleo tematico: IL MONDO DELLA RISTORAZIONE</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le aziende della ristorazione.</li><li>- La ristorazione tradizionale .</li><li>- La neo ristorazione .</li><li>- La ristorazione collettiva .</li><li>- Il bar.</li></ul>
<b>Nucleo tematico: IL PERSONALE DI SALA</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Elementi di deontologia professionale .</li><li>- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico.</li></ul>
<b>Nucleo tematico: LA SICUREZZA</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</li></ul>
<b>Nucleo tematico: TECNICHE DI SALA</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificare attrezzature e utensili di uso comune.</li><li>- Operare nel rispetto del proprio ruolo e di quello altrui .</li><li>- Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.</li><li>- Riconoscere le regole fondamentali di comportamento professionale</li></ul>
<b>Nucleo tematico: L IGIENE</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- L igiene del personale.</li><li>- L igiene degli ambienti e delle attrezzature.</li><li>- L igiene degli alimenti .</li><li>- L auto controllo alimentare.</li></ul>
<b>Nucleo tematico: L OFFERTA FORMATIVA</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le occasioni di servizio.</li><li>- Il menù.</li><li>- Coordinamento tra i reparti.</li></ul>
<b>Nucleo tematico: STRUTTURA E ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- La sala ristorante .</li><li>- Il bar.</li></ul>

## CLASSE SECONDA

<b>Nucleo tematico: IL LAVORO DEL BAR</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il servizio del bar .</li><li>- La caffetteria</li></ul>
<b>Nucleo tematico: IL BERE MISCELATO</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- I cocktail .</li><li>- Le bevande alcoliche .</li><li>- Le bevande analcoliche .</li></ul>
<b>Nucleo tematico: LE BASI DEL SOMMELIER</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- La produzione del vino .</li><li>- Il servizio dei vini.</li><li>- I vini speciali.</li></ul>
<b>Nucleo tematico: OPERARE DAVANTI AL CLIENTE</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il servizio delle insalate .</li><li>- Il servizio dei dessert.</li></ul>

## AUSILI DIDATTICI

<b>LIBRI DI TESTO CONSIGLIATI TRA QUELLI IN USO NELL'ISTITUTO</b>	
<b>CLASSE PRIMA</b>	TECNICA DI SALA –BAR E VENDITA
<b>CLASSE SECONDA</b>	TECNICA DI SALA –BAR E VENDITA