



I.I.S.
PAOLO FRISI
MILANO

PROGRAMMI SVOLTI

***a.s.
2021/2022***

ALLEGATO

Classe 5[^]R sala

IP IdA

Programmi svolti con esempi di materiali preordinati all'avvio del colloquio

MODULO 1: IL NATURALISMO E GIOVANNI VERGA

Il Naturalismo

Il Verismo

Giovanni Verga: la vita e l'evoluzione della poetica, l'adesione al Verismo, il "Ciclo dei Vinti", le caratteristiche del discorso indiretto libero,

Lettura, analisi e commento: "La Lupa", "La famiglia Toscano"

MODULO 2: POESIA E PROSA DEL DECADENTISMO

Caratteristiche di Simbolismo e Decadentismo

La poetica simbolista: simboli e corrispondenze

I poeti maledetti

Baudelaire, il linguaggio, lo stile

Lettura, analisi e commento: "Lo Spleen"

MODULO 3: D'ANNUNZIO

Vita e opere

Lo sperimentalismo e l'estetismo

Tematiche, struttura e personaggi del *Piacere*

Lettura, analisi e commento: "Il ritratto dell'esteta"

La poesia di D'Annunzio, le principali raccolte poetiche, *Alcyone*

Lettura, analisi e commento: "La pioggia nel pineto"

MODULO 4: GIOVANNI PASCOLI

La vita e la poetica

Il fanciullino

La poesia, la lingua e lo stile, le tematiche principali, il soggettivismo, *Myricae*

Lettura, analisi e commento: "Il lampo", "Il tuono", "X agosto"

MODULO 5: IL NUOVO ROMANZO DEL NOVECENTO E SVEVO

Confronto tra la tradizione del romanzo sette-ottocentesco e il nuovo romanzo del Novecento

I temi psicologici del nuovo romanzo, le nuove strutture e le nuove tecniche

Svevo: vita e opere

Freud: l'influsso della psicanalisi nell'opera di Svevo

La coscienza di Zeno: tematiche, struttura, tecniche narrative, lingua e stile

Lettura, analisi e commento: "Il fumo"

MODULO 7: PIRANDELLO

Biografia, pensiero e poetica di Pirandello, il contrasto vita\forma.

La poetica dell'umorismo

Novelle per un anno

Il fu Mattia Pascal

Uno, nessuno, centomila

Il teatro di Pirandello: novità, tematiche, *Sei personaggi in cerca d'autore*

Lettura, analisi e commento: "Il treno ha fischiato", "Adriano Meis"

MODULO 8: LE AVANGUARDIE E IL LABORATORIO POETICO DEL '900

Sperimentalismo e nuove soluzioni formali: espressionismo, dadaismo, futurismo

Le nuove frontiere della poesia

Si prevede di svolgere i seguenti argomenti dopo la pubblicazione del documento di classe:

G. Ungaretti: la vita e la poetica

E. Montale: la vita e la poetica

U. Saba: la vita e la poetica.

S. Quasimodo: la vita e la poetica

Lettura e commento di alcune poesie dall'antologia

MODULO 9: IL NEOREALISMO E FENOGLIO

La nuova posizione degli intellettuali

La nuova poetica sociale

Fenoglio: vita e opere, *Una questione privata*

FONTE BIBLIOGRAFICA

“Chiare Lettere vol. 3”

Autore: Paolo di Sacco

Casa editrice: Bruno Mondadori (2012)

MATERIALI PROPOSTI

- 1) Giovanni Verga, 1880, “La Lupa”, Chiare Lettere, Mondadori, vol.3, da pag. 114 a 117
- 2) Giovanni Pascoli, “X agosto”, Chiare Lettere, Mondadori, vol. 3, pag. 268-269
- 3) Gabriele D’Annunzio, 1902, “La pioggia nel pineto”, Chiare Lettere, Mondadori, vol.5, da pag. 232 a 234
- 4) Italo Svevo, 1923, “Il fumo”, Chiare Lettere, Mondadori, vol.3, da pag.388 a 390
- 5) Giuseppe Ungaretti, 1917, “Allegria di Naufragi”, Chiare Lettere, Mondadori, vol.3, pag. 562

Milano, lì 9 maggio 2022

Il docente

Eleonora Scolloni

I Rappresentanti di classe

Yara Zilidon
Anna Perry

Programma svolto di Storia
Anno scolastico 2021/202
Classe 5^R Sala e Vendita
Docente Prof. Eleonora Scaccioni

MODULO 1: La Seconda rivoluzione industriale

L'Europa nella seconda metà dell'Ottocento

Ripasso delle caratteristiche della Prima Rivoluzione industriale e confronto con la Seconda Rivoluzione industriale

Origini e sviluppo della Seconda Rivoluzione Industriale

Fordismo e Taylorismo

La catena di montaggio

Le proteste operaie

MODULO 2: La Prima guerra mondiale

Tensioni e alleanze tra le potenze europee all'inizio del '900

L'Italia nel primo Novecento: l'età giolittiana

Origini e sviluppo della Prima guerra mondiale

La Rivoluzione russa

La conclusione del conflitto

Il dopoguerra inquieto

MODULO 3: l'età dei totalitarismi

Origini, caratteristiche e sviluppo di:

Fascismo

Nazismo

Stalinismo

Si prevede di svolgere i seguenti argomenti dopo la pubblicazione del documento di classe:

MODULO 4: la Seconda guerra mondiale

La Seconda guerra mondiale: origini e dinamiche del conflitto.

L'Italia nella Seconda guerra mondiale. La Resistenza.

La fine del conflitto

MODULO 5: La guerra Fredda

Origini e caratteristiche

Le tensioni USA URSS

Il tempo della guerra fredda

Fonte Bibliografica

“Capire la storia” vol. 3

Autore: A. Roncoroni, M.M. Cappellini, A. Dendi

Casa editrice: Bruno Mondadori (2012)

Materiali Proposti

- 1) H. Ford, *Autobiografia*, 1913, “La catena di montaggio”, dal volume “Capire la storia”, Mondadori, vol. 3, documento pag. 66
- 2) “Soldati in trincea”, dal volume “Capire la storia”, Mondadori, vol. 3, foto a pag. 26
- 3) “Manifesti di propaganda fascista”, dal volume Capire la storia”, Mondadori, vol. 3, foto a pag. 104
- 4) “Marcia nazista”, dal volume “Capire la storia”, Mondadori, vol. 3, foto a pag. 82-83
- 5) R. Heydrich, *Protocollo di Wannsee*, 1942, dal volume “Capire la storia”, Mondadori, vol. 3, documento pag. 158

Milano, lì 9 maggio 2022

Il docente

Eleonora Scaroni

I Rappresentanti di classe

Joan Velizar
Paolo Andrei

I.I.S “PAOLO FRISI”
Via Amoretti, 61 – MILANO
Anno Scolastico: 2021-2022
CONTENUTI DISCIPLINARI
PROGRAMMA DI MATEMATICA
DOCENTE: PROF. ADRIANO TIGANO

Classe 5[^] SEZ. R

Testo adottato:

Leonardo Sasso, Colori della Matematica edizione verde volume 2. Petrini Editore.

Bergamini Barozzi Trifone, Matematica Verde seconda edizione volume 4. Zanichelli Editore.

1. Numeri reali e radicali

- *I Numeri Irrazionali e l'insieme R dei numeri reali*
- *Radici quadrate, cubiche, n -esime*
- *I Radicali: condizioni di esistenza e segno*
- *Riduzione allo stesso indice e semplificazione*
- *Prodotto, quoziente, elevamento a potenza ed estrazione di radice di radicali*
- *Addizioni e sottrazioni di radicali ed espressioni irrazionali*
- *Razionalizzazione*

2. Studio del piano cartesiano.

- *Richiami sul piano cartesiano*
- *Studio della parabola ed interpretazione grafica*

3. Equazioni di secondo grado e parabola.

- *Le equazioni di secondo grado: il caso generale*
- *I metodi risolutivi di un'equazione di secondo grado*
- *Equazioni di secondo grado frazionarie*
- *Scomposizione di un trinomio di secondo grado*
- *Metodi per scomporre un trinomio di secondo grado*
- *Interpretazione grafica di un'equazione di secondo grado*

4. Disequazioni di secondo grado

- *Richiami sulle Disequazioni*
- *Disequazioni di secondo grado*
- *Studio del segno del trinomio di secondo grado dal punto di vista algebrico*
- *Disequazioni frazionarie che conducono a disequazioni di secondo grado*

5. Sistemi di secondo grado

- *Sistemi di secondo grado*

Adriano Tigano

- *Problemi che hanno come modello sistemi di secondo grado*
- 6. Complementi di algebra (equazioni, disequazioni e sistemi di grado superiore al secondo)**
- *Equazioni monomie, binomie e trinomie*
 - *Interpretazione grafica di un'equazione binomia*
 - *Equazioni risolvibili mediante scomposizione in fattori*
 - *Equazioni polinomiali*
 - *Disequazioni di grado superiore al secondo*
 - *Sistemi di grado superiore al secondo*
 - *Scomposizione in fattori con il metodo della Sostituzione*
 - *Scomposizione in fattori con il metodo del Raccoglimento totale e parziale*
 - *Scomposizione in fattori con il metodo della Somma-Prodotto*
 - *Scomposizione in fattori con il metodo di Ruffini.*
- 7. Studio di funzioni**
- *Funzioni e loro caratteristiche.*
 - *Funzioni iniettive, suriettive e biunivoche*
 - *Funzione inversa*
 - *Proprietà delle funzioni*
- 8. Funzioni esponenziali**
- *Potenze con esponente reale*
 - *Funzione esponenziale*
 - *Equazione esponenziale*
 - *Disequazione esponenziale*
- 9. Funzioni logaritmiche**
- *Definizione di logaritmo*
 - *Proprietà dei logaritmi*
 - *Funzione logaritmica*
 - *Equazione logaritmica*
 - *Disequazione logaritmica*
- 10. Limiti di funzioni**
- *Insieme di numeri reali*
 - *Primi teoremi sui limiti*

Testi, documenti, esperienze e problemi analizzati in classe nel corso dell'anno.

“Equazioni e Disequazioni di secondo grado” pag. 22. M. Bergamini, G. Barozzi, A. Trifone: Matematica.verde volume 3, Zanichelli Editore

“Funzioni e le loro Proprietà”. pag.788. M. Bergamini, G. Barozzi, A. Trifone: Matematica.verde volume 4, Zanichelli Editore.

Milano i,/05/2022

Massimiliano G. F. F. F.

I Rappresentanti di classe:

Jacques Zaiden
Thomas Anwar

Il Docente



Docente: Prof.ssa Porzia Di Terlizzi
Classe: 5R Sala e Vendita
Disciplina: Inglese
Anno scolastico: 2021-2022

The catering industry

- Types of catering P. 11
- Types of restaurant P. 14, 15
- The restaurant location and layout P. 18

Marketing and promotion

- Business image P. 28

Menu planning

- What's in a menu P. 140
- Menu formats P. 141
- Types of menu P. 142
- British meals (Scheda su classroom)

Diet and nutrition

- The Eatwell Plate P. 156, 157
- The Mediterranean diet P. 158
- Vegetarian diet, Vegan diet P. 160
- Macrobiotic diet, Raw food diet P. 161

In the restaurant

- The service brigade P. 244, 245
- The mise en place and clearing front of house P. 247
- The gueridon and the sideboard P. 249

The art of service

- Types of service P. 256, 257
- Serving wine P. 260
- Pairing food and wine P. 261

EDUCAZIONE CIVICA

Film "The king's speech"

Libro di testo: "Mastering Cooking and Service" Autori: Morris, Smith. Ed ELI

MATERIALI PROPOSTI

- I. THE EATWELL DIET (Immagine tratta dal libro di testo P. 156)**


- II. THE MEDITERRANEAN DIET (Immagine tratta dal libro di testo P. 158)
- III. PAIRING FOOD AND WINE (Immagine tratta dal libro di testo P. 261)
- IV. SERVING WINE <https://vinepair.com/wp-content/uploads/2019/03/serving-social.jpg>
- V. TYPES OF MENU (Word cloud creata dall' insegnante)

Milano, 03 maggio 2022

Firma dell'insegnante



Firma dei rappresentanti di classe



IIS PAOLO FRISI
PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE
CLASSE 5^R- A. S. 2021-2022
Prof.ssa Sonya LOVERA

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

Grammaire

Ripasso dei seguenti argomenti grammaticali:

Présent de l'indicatif des verbes auxiliaires, des verbes du 1er, 2eme, 3eme groupe

Présent de l'indicatif des verbes irreguliers devoir, vouloir, pouvoir, savoir, voir, aller, venir, dire, croire, boire, faire, mettre, connaître, craindre, prendre

Articles définis et indéfinis

Formes interrogatives

Pronoms interrogatifs qui, que, comment, où, pourquoi, quand

Adjectif interrogatif "quel"

Adjectifs et pronoms possessifs

Lexique de secteur

Ripasso del lessico di settore per l'elaborazione della ricetta di un piatto preferito :

Verbes pour la cuisine

Mots des ustensiles de cuisine

Exemples de recettes

Lectures de textes spécifiques

La carte et le menu:

Qu'y a-t-il au menu? La conception de la carte

Les types de cartes

Les différents typologies de menu (menu du jour, binaire, à trois choix, dégustation, à thème, spécifique, banquet)

Géographie de l'art culinaire:

Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine – brève description des plats suivants: les tripes à la mode de Caen, les rillettes de Tours, la bouillabaisse, les bugnes, le bœuf bourguignon, les coquilles Saint-Jacques à la bretonne, les saucisses sèches, le gratin dauphinois, la choucroute, l'omelette au brocciu

La cuisine provençale: dix plats traditionnels - brève description des plats suivants: l'aïoli, l'anchoïade, la tapenade, la soupe au pistou, la salade niçoise, la bouillabaisse, la ratatouille, le tian, la daube, les 13 desserts de Noël

Quelques préparations phares: origines et anecdotes – la tarte Tatin, le Paris-Brest, le vol-au-vent

Les vins et le champagne:

Petite histoire des vins

La classification des vins (AOP, IGP, VSIG)

Les caractéristiques des vins: les phases de la dégustation

Vins et mets

Le champagne

Les boissons froides:

Les eaux (minérales naturelles plates, gazeuses et gazéifiées – source d'origine souterraine – rendues potables par traitement)

Les boissons à base de fruits (jus de fruits – nectars – smoothies)

Les boissons rafraîchissantes sans alcool

Les frappés

(Gli argomenti che seguono verranno trattati nel mese di maggio)

Les bières:

Les bières à fermentation haute

Les bières à fermentation basse

Les boissons chaudes:

Le café

Le chocolat

Le thé

FONTI BIBLIOGRAFICHE

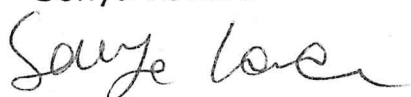
- Christine Duvallier – "GOURMET- Service" – ELI edizioni
- Estratti da Christine Duvallier – "SUBLIME- Service" – ELI edizioni
- Estratti da Giuseppe Vietri – "Fiche de grammaire. Quarta edizione" - EDISCO edizioni

MATERIALI DI LINGUA FRANCESE PER L'ESAME DI STATO

- La carte
- La tarte tatin
- Les eaux
- Les bières
- Le café

Milano, 9 maggio 2022

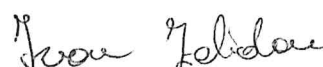
La Docente
Sonya Lovera



I Rappresentanti degli Studenti

Thomas Annovi

Ivan Emilio Zelidon Rivas



Testo adottato: “*Scienza e cultura dell'alimentazione* vol. 5”

Autore *A. Machado*

Casa editrice Poseidonia Scuola

2 ore settimanali

DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

Alimentazione equilibrata e LARN

Dieta equilibrata; fabbisogno di macronutrienti e micronutrienti, valutazione dello stato nutrizionale, il bilancio energetico, valutazione di massa e composizione corporea, IMC, valutazione dell'assunzione di energia, la valutazione del dispendio energetico. LARN, ripartizione percentuale dei nutrienti. linee guida per una sana alimentazione italiana.

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Sana e corretta alimentazione, evoluzione del concetto di salute. La dieta nell'età evolutiva, la dieta del neonato e del lattante; l'alimentazione complementare; la dieta del bambino; la dieta dell'adolescente; la dieta nell'adulto; la dieta nella terza età; la dieta in gravidanza; la dieta della nutrice.

Diete e stili alimentari

Dieta e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea, la dieta vegetariana, la dieta sostenibile, la dieta e lo sport, la doppia piramide alimentare: piramide alimentare e la piramide ambientale

DIETOTERAPIA

La dieta nelle malattie cardiovascolari

Le malattie cardiovascolari; prevenzione del rischio cardiovascolare; l'ipertensione arteriosa; le iperlipidemie e aterosclerosi.

La dieta nelle malattie metaboliche

Sindrome metabolica, obesità, diabete; iperuricemia e gotta, osteoporosi.

Allergie e intolleranze alimentari

Le reazioni avverse al cibo; reazioni tossiche; le allergie alimentari; alimenti più frequentemente allergenici, indicazioni in etichetta le intolleranze alimentari; l'intolleranza al lattosio; il favismo; la fenilchetonuria; la celiachia; la diagnosi delle allergie e delle intolleranze; allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva.

Ruolo degli OSA nella gestione di allergie e intolleranze

Alimentazione e tumori

I tumori; stile di vita e rischi tumorale, sostanze cancerogene presenti negli alimenti; sostanze protettive presenti negli alimenti. La scoperta del legame tra virus e tumori.

Disturbi del comportamento alimentare

Anoressia nervosa; bulimia nervosa; disturbo da alimentazione incontrollata. Uso e abuso di bevande alcoliche.

IL RISCHIO E LA SICUREZZA ALIMENTARE NELLA FILIERA ALIMENTARE

Contaminazione degli alimenti

Tipi di contaminazione, le fonti e le modalità di contaminazione.

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

La contaminazione degli alimenti e tipi di contaminazione, fonti di contaminazione alimentare.

Contaminanti chimici naturali e sintetici: le micotossine, gli agrofarmaci, i farmaci veterinari; sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti;

Contaminanti ambientali: i metalli pesanti, diossine e PCB

la contaminazione fisica: particellare e da radionuclidi.

Si prevede di svolgere entro il 30 maggio:

Contaminazione biologica degli alimenti

Le malattie trasmesse dagli alimenti, prevenzione delle malattie di origine alimentare, agenti biologici e modalità di contaminazione. I prioni, i virus, i batteri, i funghi microscopici, i fattori ambientali che influenzano la crescita microbica; le parassitosi. Le tossinfezioni alimentari; salmonellosi; infezione da *Listeria monocytogenes*; intossicazione da stafilococco; intossicazione da *Clostridium botulinum*, tossinfezione da *Bacillus cereus*. Parassitosi da protozoi: Toxoplasmosi. Parassitosi da metazoi: Teniasi e Anisakidosi.

MATERIALE PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO ORALE:

Doppia piramide alimentare fonte: libro di testo pag.84

Marchio spiga barrata fonte libro di testo pag.169

Grafico indice glicemico fonte libro di testo pag.132

Tabella dei livelli plasmatici di lipidi fonte: libro di testo pag.120

Foto Sarah Stewart fonte: <https://educazionecivica.zanichelli.it/la-scoperta-del-legame-tra-virus-e-tumori-la-storia-di-sarah-stewart>

Studenti

Docente

Ilva Zeldan
Paola Aureli

CPB

A. Argomenti trattati:

1. Il bilancio d'esercizio e la sua analisi

1.1. Il bilancio d'esercizio

1.1.1. *Lo Stato patrimoniale*

1.1.2. *Il Conto Economico*

1.1.3. *La Nota Integrativa*

1.2. L'interpretazione del bilancio d'esercizio

1.2.1. *La riclassificazione dello Stato patrimoniale e del Conto economico*

1.2.2. *Gli indici patrimoniali*

1.2.3. *Gli indici finanziari*

1.2.4. *Gli indici di redditività*

2. Il mercato turistico

2.1. Il turismo: aspetti definatori

2.2. Il bisogno turistico e il prodotto turistico

2.3. La domanda turistica

2.4. L'offerta turistica

2.5. Il mercato turistico internazionale

2.6. Gli Organismi e le fonti normative internazionali

2.7. Gli Organismi e le fonti normative interne

3. Il processo di pianificazione e programmazione aziendale

3.1. Il sistema di pianificazione, programmazione e controllo

3.2. L'analisi della situazione di partenza

3.2.1. *Il micro-ambiente e il macro-ambiente*

3.2.2. *La PEST Analysis*

3.2.3. *La SWOT Analysis*

3.3. La vision, la mission e la definizione degli obiettivi strategici

3.4. La redazione del piano strategico

3.5. La programmazione e la redazione del piano strategico

3.6. Il controllo

4. Il marketing

4.1. Il marketing: aspetti generali

4.2. Il marketing strategico

4.2.1. *L'analisi interna*

4.2.2. *L'analisi della domanda*

4.2.3. *L'analisi della concorrenza*

4.2.4. *La segmentazione*

4.2.5. *Il target*

4.2.6. *Il posizionamento*

4.2.7. *La definizione degli obiettivi strategici*

4.3. Il marketing operativo

4.3.1. *Il prodotto*

4.3.2. *Il prezzo*

4.3.3. *I canali di distribuzione*

4.3.4. *La comunicazione*

- 4.4. Il marketing plan
- 5. Il business plan**
- 5.1. Aspetti definitivi
 - 5.2. I contenuti del business plan
 - 5.3. Il budget degli investimenti
 - 5.4. Il budget economico
 - 5.5. Il budget finanziari
- Argomenti che si prevede di svolgere dopo la pubblicazione del documento di classe:
- 6. Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore**
- 6.1. La tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti
 - 6.2. I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare
 - 6.3. Norme igieniche da rispettare nei luoghi di lavoro
 - 6.4. Tutela della Privacy
 - 6.5. Norme volontarie ISO 9000
- 7. Le abitudini alimentari**
- 7.1. I principali fattori che incidono sui consumi
 - 7.2. Le attuali tendenze in campo alimentare
- B. Libro di testo adottato: Gestire le imprese ricettive up volume 3 Rascioni/Ferriello editore Tramontana**
- C. Materiali preordinati per il colloquio:**
- 1. Mappa concettuale del Modulo A “Il mercato turistico” pag 1 del libro “Gestire le imprese ricettive, volume 3 – Autori: Rascioni, Ferriello – casa editrice Tramontana
 - 2. “SWOT ANALYSIS” figura pag. 36 del libro “Strumenti gestionali per il turismo – Diritto e tecniche amministrative dell’impresa ricettiva – Articolazione: Enogastronomia e Servizi di sala e vendita” – Autori: Ceserano, Esposito, Acampora – Ed. CLITT
 - 3. “Le 4 P nel marketing operativo” figura pag. 143 del libro “Strumenti gestionali per il turismo – Diritto e tecniche amministrative dell’impresa ricettiva – Articolazione: Enogastronomia e Servizi di sala e vendita - Autori: Ceserano, Esposito, Acampora – Ed. CLITT
 - 4. “Il processo di pianificazione, programmazione e controllo aziendale” figura pag. 32 del libro “Strumenti gestionali per il turismo – Diritto e tecniche amministrative dell’impresa ricettiva – Articolazione: Enogastronomia e servizi di sala e vendita”- Autori: Ceserano, Esposito, Acampora – Ed. CLITT
 - 5. Mappa concettuale del modulo B Il “marketing” pag 47 del libro “Gestire le imprese ricettive, volume 3 – Autori: Rascioni, Ferriello – casa editrice Tramontana

Milano, 3 maggio 2022

Studenti

Joan Zelidon
Amel Aliou

Prof.ssa Sarah Lipari

Sarah Lipari

Programma svolto di Laboratorio di Sala e Vendita

Anno scolastico 2021/2022

Classe 5^R Sala e Vendita

Docente Prof. Salvatore Rubinacci

1° MODULO: COSTI E PREZZI NELLA RISTORAZIONE FOOD AND BEVERAGE MANAGER

I costi nell'azienda ristorativa
I prezzi di vendita
I costi di gestione diretti e indiretti
Il costo di produzione complessivo
F&B Manager compiti e responsabilità
Incidenza dei costi di gestione
Il food cost preventivo e consuntivo
Determinazione del prezzo di vendita
Definizione e calcolo del food cost

2° MODULO: IL BANQUETING E IL CATERING

I banchetti e il servizio banqueting
Il Banqueting
Il Catering
Le attività di banqueting
Le attività di catering
Il Banqueting Manager
La Vendita del servizio
L'incontro con il committente
Le informazioni da raccogliere
La formulazione della proposta
Proposta menu, bevande
L'organizzazione dell'evento
Allestimenti e Location
Sistemazione sala e disposizione tavoli
Utilizzo di schemi di servizio e check-list

3° MODULO: LA PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA ITALIANA PRODOTTO TIPICO E MARCHI DI TUTELA

La gastronomia Regionale Italiana
La tipicità come elemento strategico
Definizione di prodotto tipico
Il valore del prodotto tipico
La dimensione collettiva soggetti coinvolti
Gli obiettivi della produzione tipica locale
I marchi di tutela dei prodotti Italiani e Europei
La produzione enoica nazionale

4°MODULO: ABBINAMENTO CIBO-VINO

I criteri di abbinamento cibo vino
Le tipologie di abbinamento
Abbinamento per contrapposizione, similitudine, tradizione, stagionalità, psicologico
L'analisi del piatto e l'abbinamento
La successione dei vini in un menu
La valutazione del vino analisi sensoriale
Il glossario delle terminologie del sommelier

5°MODULO: LA GESTIONE DEL VINO

La gestione degli acquisti
Il responsabile degli acquisti F&B Manager; Wine Manager o Wine Consulting, Sommelier
Acquisto e selezione dei fornitori
I principali canali di approvvigionamento
La conservazione in cantina “l’ambiente ideale”
L’organizzazione della cantina
La disposizione delle bottiglie
La cantina del giorno
La gestione informatizzata
L’inventario
La Carta dei Vini “studio preliminare per la creazione della carta”
Il costo del vino e il ricarico sul prezzo

6°MODULO: II MENU E LA LISTA DELLE VIVANDE

L’ordine delle vivande
Le tipologie di menu
Le funzioni del menu
Come predisporre un menu
La composizione del menu
Gli aspetti tecnici
La grafica del menu
Il menu come strumento di vendita

7°MODULO: LA GESTIONE E L’OFFERTA DEL BAR

L’organizzazione del bar e il servizio
Il Bar Manager e la brigata del bar
La gestione del bar
La gestione diretta
La gestione a stock
Misure e dosi delle bevande
Beverage cost, calcolo del drink cost
La classificazione delle bevande miscelate
Costruire e vendere un cocktail

8° MODULO : SOFTWARE DI SETTORE GESTIONE INFORMATIZZATA DELL’AZIENDA

Principali funzionalità di un software
L’Hardware necessario
Lavorare con una gestione informatizzata
I Tre livelli della gestione informatizzata
I vantaggi della gestione informatizzata
I nuovi supporti hardware Ipad Ipad e l’utilizzo delle App
I social network e le digital pr
Il menu e la vendita dei servizi on line

9° MODULO : GESTIONE DEGLI ACQUISTI APPROVVIGIONAMENTO

Acquisti ed economato
Approvvigionamento e fornitori
Scelta dei fornitori
Tipologia di prodotti
Magazzino e scorte
Gestione delle scorte
Gestione informatizzata

FONTE BIBLIOGRAFICA

Testi adottati:

“Sala e Vendita 2 – La Scuola di enogastronomia”

Autore Paolo Gentilini

Casa Editrice Calderini

“A Scuola di Sala Bar e Vendita Volume 3

Autore Oscar Galeazzi

Casa Editrice Hoepli

Accademia di Sala e Vendita 2 per il secondo biennio – SIMONE PER LA SCUOLA

Accademia di Sala e Vendita 3 per il quinto anno – SIMONE PER LA SCUOLA

La Ristorazione – Collana Le Bussole

I MATERIALI PROPOSTI

I marchi di tutela “ Valorizzazione del prodotto tipico”

La carta come strumento di vendita

F & B Manager e Food and beverage cost

Il servizio banqueting e il servizio Catering

Abbinamento cibo vino

Milano, li 05 maggio 2022

Il docente

Prof. re

I Rappresentanti di classe

Programma svolto di Laboratorio di Servizi Enogastronomici per il Settore Cucina
Anno scolastico 2020/2021
Classe 5^R Sala e Vendita
Docente Prof.ssa Angela Rusciano
Testo adottato: I saperi della cucina (ed. San Marco) A. Solillo – S. Palermo

1° MODULO: LA CULTURA GASTRONOMICA TRA NUOVE TENDENZE E TRADIZIONI

- UD 1 IL VALORE CULTURALE DEL CIBO
 - La cucina contemporanea “la Nouvelle Cuisine”
 - La cucina del XXI secolo: globalizzazione, standardizzazione e microterritorialità
 - Le nuove tenze culinarie
- UD 2 IL VALORE SOCIALE DEL CIBO
 - L’evoluzione dello stare a tavola
 - Il pasto si destruttura
- UD 3 GLI STILI ALIMENTARI NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE E COLLETTIVA
 - La ristorazione commerciale
 - Le imprese di ristorazione collettiva o sociale

2° MODULO: LA DIETA EQUILIBRATA

- UD 1 LA DIETA EQUILIBRATA NELLE FORME RISTORATIVE
 - I menu bilanciati nella ristorazione collettiva
 - I menu bilanciati nella ristorazione commerciale
- UD 2 LE DIETE E GLI STILI DI VITA
 - Le diete alternative
 - Le allergie e le intolleranze alimentari

3° MODULO: IL SETTORE GASTRONOMICO TRA IDENTIFICAZIONE E GLOBALIZZAZIONE

- UD 1 L’ITALIA E LA GASTRONOMIA DEI LOCALISMI
 - Le tre macroaree gastronomiche dell’Italia
 - Le caratteristiche della cucina regionale
- UD 2 LA GASTRONOMIA EUROPEA
 - Il patrimonio gastronomico europeo

4° MODULO: I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, LA LORO CLASSIFICAZIONE E IL LORO IMPIEGO

- UD 1 IL SETTORE FOOD NELLE FORME RISTORATIVE
 - La classificazione degli alimenti in gruppi alimentari
 - La suddivisione degli alimenti in gamme
 - L’impiego delle gamme nelle varie forme ristorative
- UD 2 IL SETTORE FOOD CERTIFICATO
 - Le certificazioni di qualità
- UD 3 IL SETTORE WINE: IL VINO NEI PIATTI E CON I PIATTI
 - Il vino nelle preparazioni gastronomiche
 - L’abbinamento cibo -vino

5° MODULO: IL MENU TRA TECNICA, ARTE E INFORMATICA

- UD 1 IL MENU: FUNZIONI E TIPOLOGIE
 - Le tipologie di menu nelle forme ristorative
 - I menu a scelta
 - Il menu fisso

SI PREVEDE DI SVOLGERE I SEGUENTI ARGOMENTI DOPO LA PUBBLICAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

6° MODULO: TECNICHE DI COTTURA E PRESENTAZIONE DEL PIATTO

- UD 1 LA COTTURA DEGLI ALIMENTI E PRESENTAZIONE DEL PIATTO
 - La cottura
 - Le modalità di cottura degli alimenti
 - Le tecniche di cottura
- UD 2 LA PRESENTAZIONE DEI PIATTI: GUARNIRE, DECORARE E RACCONTARE
 - La presentazione dei piatti
 - Le forme per decorare e guarnire

7° MODULO: LA PIANIFICAZIONE DEL SETTORE CUCINA



- UD 2 L'ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE
 - L'organigramma
 - La brigata di cucina
 - L'organizzazione e la programmazione della produzione
- UD 3 LA SICUREZZA
 - Sicurezza e lavoro
 - Prevenire infortuni sul lavoro
 - I rischi nell'ambiente di lavoro: analisi e valutazioni

Materiali per l'avvio del colloquio di maturità con bibliografia

- a. La cucina destrutturata (immagine). I saperi della cucina (ed. San Marco) A. Solillo – S. Palermo pag.22
- b. La piramide alimentare (immagine). I saperi della cucina (ed. San Marco) A. Solillo – S. Palermo pag. 53
- c. Le certificazioni di qualità (immagini). I saperi della cucina (ed. San Marco) A. Solillo – S. Palermo pag. 120-121
- d. Le modalità di cottura degli alimenti (immagini) I saperi della cucina (ed. San Marco) A. Solillo – S. Palermo pag. 180
- e. Le forme per decorare e guarnire un piatto (immagini). I saperi della cucina (ed. San Marco) A. Solillo – S. Palermo pag. 200

Milano, 04/05/2022

Gli studenti

il docente
Prof.ssa

