



I.I.S.
PAOLO FRISI
MILANO

PROGRAMMI SVOLTI

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

ALLEGATO

Classe 5[^]S cuc

IP IdA

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

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore

Paolo Frisi

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.d.A. II° livello
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 – Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it

Programma svolto di Italiano

Classe 5S

Anno scolastico

2021/2022

Docente: prof. Loi Angelo

Libro di testo: P. Di Sacco — Chiare lettere — Dall'Ottocento a oggi — Vol. 3 — Edizioni scolastiche Bruno Mondadori.

Appunti e materiale forniti dall'insegnante.

SECONDO OTTOCENTO

Positivismo, Naturalismo e Verismo. La teoria dell'evoluzione

Autori:

E. ZOLA

- Biografia

Testo antologico:

- "La miniera" (pgg. 78-80)

G. VERGA

- La vita e le opere.
- La stagione del Verismo.
- Vita dei campi
- Il ciclo dei vinti.
- I Malavoglia.
- Mastro don Gesualdo.

Testi antologici:

- "La lupa" (pgg. 114-117);

Da "I Malavoglia":

"La famiglia Toscano" (pgg. 136 – 139).

LA POETICA DEL DECADENTISMO.

G. D'ANNUNZIO

- Vita e opere.
- I romanzi dannunziani e il Superuomo.
- Il Decadentismo in versi:

"Alcyone". Testi antologici

da "Alcyone":

- "La pioggia nel pineto" (pgg. 232 – 235);

G. PASCOLI

- Vita e opere.
- La poetica del "Fanciullino" e il suo mondosimbolico.
- Myricae.
- Canti di Castelvecchio.

Testi antologici

da "Myricae":

- "X agosto" (pgg. 268 – 269);

da "Canti di Castelvecchio":

- "La mia sera" (pgg. 273 – 274).

L. PIRANDELLO

- Vita e opere.

Testi antologici;

da "Il fu Mattia Pascal":

- "Adriano Meis" (pgg. 446 – 449);

da "Novelle per un anno":

- "Il treno ha fischiato" (pgg. 437 – 442).

G. UNGARETTI

- Vita e opere.

Testi antologici

da "Allegria":

- "Fratelli"; "Sono una creatura"; "Veglia" (pgg. 556 – 558)
- "San Martino del Carso" (pag. 554)

IL NEOREALISMO

CARLO LEVI

- Biografie e opere

Testi antologici

Da "Cristo si è fermato a Eboli":

- I contadini e lo Stato (pgg. 704-706)

PRIMO LEVI

- Biografie e opere

Testi antologici

Da "Se questo è un uomo":

- "Sul fondo" (pgg. 710-713)

Testi propedeutici alla prima prova dell'Esame di Stato:

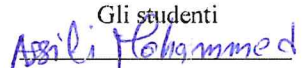

Il testo argomentativo; il riassunto; le tipologie "A", "B" e "C" dell'Esame di Stato.

Materiali proposti

- 1) "Contadini" e "Tagliatore di pietra"; fotografie di Giovanni Verga. P. Di Sacco — Chiare lettere — Dall'Ottocento a oggi — Vol. 3 — Edizioni scolastiche Bruno Mondadori. (pag. 147)
- 2) G. Ungaretti: "San Martino del Carso". P. Di Sacco — Chiare lettere — Dall'Ottocento a oggi — Vol. 3 — Edizioni scolastiche Bruno Mondadori. (pag. 554)

Milano 06/05/2022

Il docente


Gli studenti

William Reina 

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore

Paolo Frisi

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.d.A. II° livello
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 – Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it

Programma svolto di Storia

Classe 5S

Anno scolastico

2021/2022

Docente: prof. Loi Angelo

Libro di testo: AA.VV. — *Storia in corso, Il Novecento e la Globalizzazione* . Vol. 3; Mondadori — Pearson.

Appunti e materiale forniti dall'insegnante.

L'Ottocento e il Novecento: caratteri generali.

La Seconda Rivoluzione industriale e le grandi potenze alla fine dell'Ottocento

Approfondimento

Le potenze europee alla fine dell'Ottocento

Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento

- Trasformazioni di fine secolo
- Un difficile equilibrio
- L'Italia e l'età giolittiana
- Stati nazionali e multinazionali
- La Prima Guerra Mondiale
- Il Primo Dopoguerra
- La Rivoluzione russa
- Stalin

Approfondimento

- "Una giornata nel gulag"
- Visione dei documentari: "Scemi di guerra"; "Stalin".

La crisi della civiltà europea

- Il Fascismo
- La crisi del '29 e il New Deal
- Il regime nazista
- La guerra civile spagnola
- La Seconda Guerra Mondiale

Il mondo diviso

- La Guerra fredda

Educazione civica

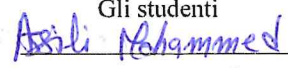

- Il progetto dell'unità europea.
- Un'Europa sempre più grande.
- L'organizzazione delle Nazioni Unite.
- La dichiarazione universale dei diritti umani.

Materiali proposti

- 1) "Truppe francesi in trincea sul fronte occidentale durante il primo conflitto mondiale."
AA.VV. — *Storia in corso, Il Novecento e la Globalizzazione* . Vol. 3; Mondadori — Pearson. (pag. 41).
- 2) "Deportazione di un gruppo di prigionieri ebrei olandesi verso il campo di concentramento di Auschwitz."
AA.VV. — *Storia in corso, Il Novecento e la Globalizzazione* . Vol. 3; Mondadori — Pearson. (pag. 155)

Milano 06/05/2022

Il docente


Gli studenti

William Reina 

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.d.A. II° livello
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 – Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it

Docente: La Fortuna Annaletizia

Classe: 5S

Disciplina: Matematica

Anno scolastico: 2021/2022

ARGOMENTI TRATTATI

Richiami di algebra

Equazioni di primo grado

Equazioni di secondo grado

Disequazioni di primo grado

Introduzione all'analisi

Insiemi numerici: definizione ed esempi

Il piano cartesiano: definizione, rappresentazione di punti nel piano, equazione di un luogo geometrico

Funzioni reali di variabile reale

Grafico di una funzione

Classificazione delle funzioni

Funzioni notevoli

Proporzionalità diretta: definizione, caratteristiche del grafico, applicazioni pratiche

Proporzionalità inversa: definizione, caratteristiche del grafico, applicazioni pratiche

Funzione lineare: definizione, caratteristiche del grafico, problemi di scelta

Proporzionalità quadratica: definizione e caratteristiche del grafico

Caratteristiche di una funzione

Dominio e codominio

Punti di intersezione con gli assi cartesiani

Segno di una funzione

Introduzione al concetto di limite di funzioni reali di variabile reale

Funzioni continue

Asintoti orizzontali e verticali

Funzioni crescenti e decrescenti

Analisi del grafico di una funzione con riferimento anche a modelli matematici di fenomeni reali

Calcolo delle probabilità

Eventi certi, impossibili, aleatori

Definizione classica di probabilità

Modello matematico del gioco d'azzardo (*si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe*)

MATERIALI DI STUDIO

Materiale autoprodotta: mappe concettuali redatte in classe, appunti elaborati dal docente, estratti di ricerche effettuate su testi cartacei o in rete dal docente

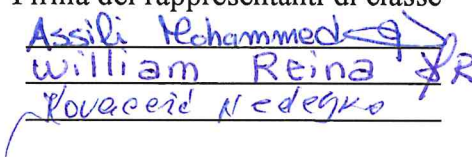
MATERIALI PROPOSTI

- Grafico: il modello matematico del controllo della glicemia
Baroncini, P. e Fragni, I. e Manfredi, F. (2012), *Lineamenti.Math Blu 5*, Milano, Ghisetti e Corvi, p.113
- Testo: eventi improbabili e impossibili
Benuzzi, F. (2018), *La legge del perdente. La matematica come vaccino contro l'azzardopatìa*, Bari, Dedalo, p.22-24

Firma del docente



Firma dei rappresentanti di classe



5^S Ministero dell' Istruzione, dell' Università e della ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore

Paolo Frisi

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.d.A. II° livello

Cod.Fisc./P.IVA 80127550152 – Codice Univoco: UF9LI5

MIIS058007@istruzione.it

MIIS058007@pec.istruzione.it

www.iiisfrisi.gov.it

Programma svolto di Inglese

Anno scolastico 2021/2022

Docente: Prof. Roberta Corvo

Classe: 5^S Enogastronomia e ospitalità alberghiera.

UDA A: Understanding Menus.

- **Revision of grammar elements**

Simple past (materiale autentico fornito dalla docente)

Compounds with *some, any, no, every* (materiale autentico fornito dalla docente)

modal verbs: can (materiale autentico fornito dalla docente)

- **The catering industry**

Types of restaurant pag.14

Ethnic restaurants pag.14

Brasserie or bistros pag. 14

Gourmet restaurants pag.14

Chain restaurants pag.14

Gastropubs pag.15

Cafés, cafeterias or coffee houses pag.15

Pop-ups pag.15

- **Menu planning**

What's in a menu pag. 140

The menu sequence (materiale autoprodotta)

Menu formats (classic hand-held menu, placemat menu, board menu, digital menu, flyer menu, online menu) pag.141

Types of Menu (table d'hôte, A la carte) pag.142

Buffet menus pag.144

Understanding and designing menus pag. 148-149

- **British meals and meal times** (materiale fornito dalla docente)

English /continental breakfast

Brunch /lunch

Supper/dinner

UDA B: Traditional meals in English speaking countries.

- **Food in the UK**

British cuisine: traditions and festivities pag. 352-353.

- **American cuisine**

Quick facts pag. 358

US political system pag. 359

American cuisine : traditions and festivities pag.364- 365

- **Traditional cuisine in Canada** pag. 370 si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe.

- **Traditional cuisine in Australia** pag. 376 si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe.

EDUCAZIONE CIVICA:

- **Black lives matter** (materiale prodotto dalla docente).

Libri di testo adottati: *Mastering cooking and service*, C.E. Morris, A.Smith, Eli.

Materiale autentico: appunti forniti dal docente, mappe concettuali, letture e materiale di approfondimento.

MATERIALI PROPOSTI:

- i. Immagine tratta dal libro *Mastering cooking and services*, Morris C. E. and E. Smith, ELI pag 141.
- ii. Immagine tratta dal libro *Mastering cooking and services*, Morris C.E. and E. Smith, ELI pag 352.

Gli alunni:


William Reina *WR*

Prof.ssa Roberta Corvo



France Étoilée!

Anno scolastico 2021/2022

Docente: Alice Liccardo

Classe: 5[^] S

Disciplina: Francese

Argomenti trattati

Ripasso principali nozioni di grammatica e fonetica

- Le participe présent et l'adjectif verbal
- Les quantités et les adverbes très et beaucoup
- Les articles partitifs
- L'impératif
- La phrase négative simple et avec ni...ni, rien, jamais et plus
- Les prépositions de lieu (révision + chez)
- Le pronom EN
- Le passé composé et le participe passé
- Le conditionnel et le futur

Grammaire

- La phrase passive
- Les connecteurs logiques

DOSSIER 1

Les français à table

- Mettre la table
- La nourriture (les légumes, les féculents, les produits laitiers, la boucherie, la charcuterie, la boulangerie, l'épicerie, les assaisonnement, la pâtisserie)
- Les repas en France
- Comparer les repas à la française avec les propres
- Création d'un menu à la française
- Les commerces et les commerçants
- La Loire et les produits du terroir

- **DOSSIER 2**

- La Restauration

- *La restauration commerciale (la restauration traditionnelle et la restauration rapide)*
- *La restauration collective à caractère social*
- *Les enseignes franchisées*
- *Le traiteur (le charcutier traiteur et le traiteur organisateur de Réception et de banquets)*
- *Les guides gastronomiques (le guide Michelin et le guide Gault et Millau)*
- *La Pyramide de la qualité*

- **DOSSIER 3**

- La nouvelle cuisine

- *Histoire, naissance et caractéristique*

- **DOSSIER 4**

- *Le PACA: aspects géographiques, gastronomiques et plats typiques*
- *L'Alsace: aspects géographiques, gastronomiques et plats typiques*
- *La Bretagne: aspects géographiques, gastronomiques et plats typiques*

- **DOSSIER 5**

- *Le paradoxe français - si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe-*

Materiale auto-prodotto (sources): *Sublime œnogastronomique*, Christine Duvalier, ELI éditions ; *À table! - Manuel de langue pour la formation œnogastronomique-*, Arcangela De Carlo, HOEPLI ; *Bon à Savoir ! Madeleine Leonard*, Loesher Editore.

Materiale autentico: DVD *Ratatouille*, activités tirées de TV5 Monde, articles de journaux, revues et magazines.

MATERIALI PROPOSTI

- 1) *La restauration commerciale (les enseignes franchisées): "La brioche dorée" - source : Sublime, pag 31.*
- 2) *Le paradoxe français (source Paradoxe français — Wikipédia (wikipedia.org))*

Bollate (MI), il 08/05/2022

I rappresentanti di classe

William Reina *WR*

Assili Mohammed *AM*

La docente

Seni Kiani

I.I.S. PAOLO FRISI MILANO
Classe 5S – Indirizzo Enogastronomia
Anno scolastico 2021/2022
Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva
Prof.ssa Sarah Lipari

A. Argomenti trattati:

1. Il bilancio d'esercizio

1.1. Il bilancio d'esercizio

1.1.1. *Lo Stato patrimoniale*

1.1.2. *Il Conto Economico*

1.1.3. *La Nota Integrativa*

2. Il mercato turistico

2.1. Il turismo: aspetti definitori

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 definitori

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: materiale autoprodotta

C. Materiali preordinati per il colloquio:

1. Mappa concettuale del Modulo A “Il mercato turistico” 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

Milano, 3 maggio 2022

Studenti

William Reina *WR*
Assili Rahammed

Prof.ssa Sarah Lipari

Sarah Lipari

**Programma svolto di Scienza e cultura dell'alimentazione
Anno scolastico 2021/2022
Classe 5^A S Enogastronomia**

Docente Sandra Bergamasco

Testo adottato: "Scienza e cultura dell'alimentazione vol. 5"

Autore A. Machado

Casa editrice Poseidonia Scuola

2 ore settimanali

**UDA1 DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA
DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE**

Sana e corretta alimentazione

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 nella terza età. Dieta in gravidanza e la dieta della nutrice. La dieta dell'adulto.

Diete e stili alimentari

La dieta mediterranea, la dieta vegetariana, la dieta macrobiotica, la dieta dello sportivo, la dieta eubiotica e sostenibile, la dieta nordica.

La doppia piramide: la piramide alimentare e la piramide ambientale.

UDA1 DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

La dieta nelle malattie cardiovascolari

Le malattie cardiovascolari, l'ipertensione arteriosa; le iperlipidemie e l'aterosclerosi.

La dieta nelle malattie metaboliche

Le malattie del metabolismo, diabete mellito, l'obesità, l'iperuricemia, gotta, l'osteoporosi.

La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

Disturbi gastrointestinali e malattie epatiche.

Allergie e intolleranze alimentari

Le reazioni avverse al cibo; reazioni tossiche; le allergie alimentari; le intolleranze alimentari; l'intolleranza al lattosio; la celiachia, fenilchetonuria, favismo; allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva.

UDA 2 IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

Alimentazione e tumori

I disturbi alimentari

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

Le micotossine, gli agrofarmaci, gli zoofarmaci; sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti, i metalli pesanti, radionuclidi.

Contaminazione biologica degli alimenti

Le malattie trasmesse con gli alimenti.

I prioni, i virus, i batteri, i fattori ambientali che influenzano la crescita microbica.

Salmonellosi, intossicazione da Stafilococco; intossicazione da Clostridium botulinum.

Igiene degli alimenti e sistema di autocontrollo HACCP

frodi alimentari

Si prevede di fare cenni entro la fine dell'anno di:

Nuovi prodotti alimentari

Alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti. I prodotti per un'alimentazione particolare: intolleranti al glutine ed al lattosio. Integratori alimentari. Alimenti funzionali. Acidi grassi polinsaturi. Fitosteroli. Antiossidanti. Probiotici. Prebiotici. Simbionti. I novel foods. Gli alimenti geneticamente modificati.

UDA EDUCAZIONE CIVICA

Spreco alimentare.

Agenda del 2030

Materiale per l'avvio del colloquio orale


Doppia piramide alimentare pag 84 del testo adottato

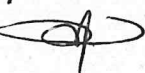
Simbolo alimenti per celiaci pag 169 del testo adottato

Data


4/5/2022

Studenti

William Reina 

Assiri Mohammed 

Docente

Savioha Beyanore 

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore

Paolo Frisi

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.d.A. II° livello

Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 – Codice Univoco: UF9LI5

MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it

Programma svolto di laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Anno scolastico 2021/2022

Classe 5[^]S enogastronomia

Docente Prof. Matteo Bulgarello

Libro di testo: Cucinabile Top autori: A.Solillo S.Palermo editrice San Marco

I prodotti del territorio nella cucina dei localismi e dell'alimentazione globalizzata

Le cucine regionali

Il territorio italiano nei piatti

La globalizzazione nella cucina dei localismi

La ristorazione

La ristorazione commerciale

La ristorazione collettiva

La ristorazione viaggiante

L'arte del banqueting all'interno del catering

Le tecniche di catering

Il banqueting

Il menu

Le regole redazionali

Il sistema HACCP nella ristorazione

Sicurezza alimentare: sistema e piano HACCP

Le contaminazioni alimentari

Il cuoco e la qualità oggettiva e soggettiva

Marchi di qualità sistemi di tutela e certificazione degli ingredienti, dei piatti e delle aziende enogastronomiche.

Le frodi alimentari

La qualità organolettica e sensoriale

la qualità: un connubio tra buono e bello

Tutela della salute e tipologie di allergie e intolleranze alimentari

Il cliente con allergie e intolleranze alimentari

Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro

sicurezza e tutela nella ristorazione: diritti e doveri

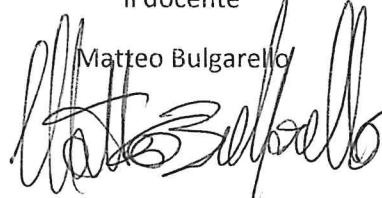
Materiali proposti per il colloquio:

- 1) Immagine tratta da: A.Solillo S.Palermo 2014 "Cucinabile Top" Editrice San Marco s.r.l. Bergamo Ponteranica. Pag.35
- 2) Immagine tratta da: A.Solillo S.Palermo 2014 "Cucinabile Top" Editrice San Marco s.r.l. Bergamo Ponteranica. Pag.149

Gli studenti


William Reina

Il docente


Matteo Bulgarelli

5^S Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore

Paolo Frisi

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.d.A. II° livello

Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 – Codice Univoco: UF9LI5

MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it

Programma svolto di laboratorio sala e vendita

Anno scolastico 2021/2022
Classe 5^S enogastronomia
Docente Prof. Miriana Ragusa

- **L'abbinamento**
 - Abbinamento cibo-vino
 - I criteri di abbinamento cibo-vino
 - L'analisi del piatto e l'abbinamento
 - La successione dei vini in un menu
 - L'abbinamento cibo-drink
 - Abbinamento cibo-vino dolci e spumanti
- **Il menu e le carte**
 - Il menu
 - Le tipologie di menu offerti
 - La redazione del menu
 - Le funzioni del menu
- **La sicurezza**
 - Il sistema HACCP
 - Normativa igienico-sanitaria
 - Il sistema di autocontrollo
- **La gestione degli acquisti**
 - La gestione degli acquisti, economato e approvvigionamento
 - I fornitori
 - Tipologie di prodotti

Magazzino e scorte
Organizzazione degli spazi
Gestione delle scorte

- **Strategia di vendita mirate ai diversi tipi di attività**

Catering e banqueting
Le diverse tipologie di bar
Tecniche di presentazione e commercializzazione dei prodotti

- **Qualità e tipicità (si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe).**

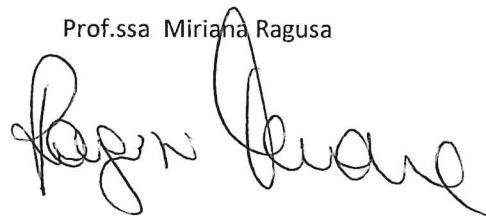
La tipicità come elemento strategico
Definizione del prodotto tipico
La tutela della tipicità
I marchi di tutela dei prodotti agroalimentare

Materiale autentico fornito dalla docente.




MATERIALI PROPOSTI:

- i. Immagine da: Tecniche di sala-bar e vendita, volume C per il quinto anno, autori: R. Gardini, C. Fontanesi. Casa editrice: ALMA. Pagina n°2.
- ii. Immagine da: Tecniche di sala-bar e vendita, volume C per il quinto anno, autori: R. Gardini, C. Fontanesi. Casa editrice: ALMA. Pagina n°177

Prof.ssa Miriana Ragusa



Gli alunni:

William Reina 
Assili Mohammed 
TUSHAY AGOSTIN 
Jovane N edofu 