

I.I.S.
PAOLO FRISI
MILANO

PROGRAMMI SVOLTI

***a.s.
2022/2023***

ALLEGATO

Classe 5^AP

IP I.d.A.

- Prof. Lazzaro Chiappetta
- Classe 5^a P
- Disciplina insegnata: Italiano

Argomenti trattati

- Il contesto storico-letterario e socio-economico tra fine Ottocento e inizi Novecento
- Il Positivismo (cenni generali); Il Naturalismo: Zola (in sintesi)
- Il Verismo: analogie e differenze tra Naturalismo e Verismo
- Giovanni Verga: Vita e opere, pensiero e poetica; *Vita dei campi* (Lettera-prefazione a *L'amante di Gramigna*; *Rosso Malpelo*); *I Malavoglia* (Prefazione (in sintesi); cap. I); *Mastro don Gesualdo* (parte IV, cap. V)
- Il Decadentismo (cenni generali)
- Gabriele D'Annunzio: vita e opere, pensiero e poetica; *Il Piacere* (libro I, cap. II, *Il ritratto dell'esteta*; Libro II, cap. I, *Il verso è tutto*; libro III in sintesi), *Le laudi del cielo, del mare, della terra, degli eroi* (da *Alcyone*, *La pioggia nel pineto*)
- Giovanni Pascoli: vita e opere, pensiero e poetica; *Il fanciullino* (brani tratti dai capitoli I, III, IV, V, VIII); *Myricae* (*X agosto*); *Canti di Castelvecchio* (*La mia sera*)
- Le Avanguardie (in sintesi); F. T. Marinetti: Il Manifesto del Futurismo (in sintesi); A. Palazzeschi (*E lasciatemi divertire!*, da *L'incendiario*); I Crepuscolari (in sintesi)
- I volti della crisi (La dissoluzione del soggetto nel Novecento; *Autoritratto* di Gino Severini); L'evoluzione del romanzo (in sintesi); Il romanzo psicologico di Fëdor Doštovskij (da *Delitto e castigo*, parte I, capitolo VII, *Delitto e fuga*); Il romanzo sperimentale di James Joyce (da *Gente di Dublino*, Eveline)
- Italo Svevo: vita e opere, pensiero e poetica; *Una vita* (in sintesi); *Senilità* (in sintesi); *La coscienza di Zeno* (Il fumo, cap. III; Psico-analisi, cap. VIII)
- Luigi Pirandello: vita e opere, pensiero e poetica; *L'umorismo* (parte II, cap. II, "La differenza tra il comico e l'umoristico"; parte II, cap. VI, "L'arte umoristica scompone, non riconosce eroi e sa cogliere la vita nuda"); *Novelle per un anno* (*Il treno ha fischiato*); *Il fu Mattia Pascal* (cap. VIII, *Adriano Meis*), *Uno, nessuno e centomila* (libro I, capitoli 1-2); Il teatro, *Sei personaggi in cerca d'autore* (sintesi)
- La letteratura tra le due guerre
- Giuseppe Ungaretti: vita e opere, pensiero e poetica; *L'allegria* (I fiumi; *San Martino del Carso*; *Soldati*; *Mattina*), *Sentimento del tempo* (*La madre*)


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

- Eugenio Montale: vita e opere, pensiero e poetica; *Ossi di seppia* (*Meriggiare pallido e assorto*; *Spesso il male di vivere ho incontrato*); *Le occasioni* (*Non recidere, forbice, quel volto*); *Satura* (*Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale*)
- La letteratura del secondo dopoguerra; Primo Levi: vita e opere, pensiero e poetica; *Se questo è un uomo* (cap. 2, *Sul fondo*)
- Libro di testo adottato: Chiare lettere, volume 3, Paolo Di Sacco, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori, Pearson
- Utilizzo di appunti
Sono stati forniti alla classe e caricati su Google Classroom appunti prodotti dal docente durante l'anno scolastico.

▪ **MATERIALI UTILI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO** (compresi eventuali materiali trattati per Educazione Civica)

- I. Verga: Immagine de *Il quarto stato*, di Pellizza da Volpedo, e testo de *Malavoglia*, capitolo I; Fonte: libro di testo
- II. Pascoli: Testo tratto da *Il fanciullino*, cap. I; Fonte: materiale fornito dal docente
- III. Pirandello: *Autoritratto (Il mio ritmo)*, dipinto di Gino Severini; Fonte: My Pearson Place
- IV. Montale: *Meriggio d'ottobre*, dipinto di Carlo Carrà; Fonte: My Pearson Place

Firma del docente



Firma dei rappresentanti di classe (studenti)

- Anna Crottesco
- Veronica
- Emily De Angelis

- Prof. Lazzaro Chiappetta
- Classe: 5^a P
- Disciplina insegnata: Storia

Argomenti trattati

- L'Italia postunitaria
- Il quadro socio-economico internazionale (La seconda rivoluzione industriale; La società di massa)
- Colonialismo, imperialismo, nazionalismo;
- L'età Giolittiana
- La Prima guerra mondiale
- Il primo dopoguerra e il "biennio rosso"
- La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS
- I totalitarismi: Il fascismo; L'Italia antifascista; Lo stalinismo; Il nazismo
- La crisi del 1929 e il *New Deal*
- Altri sistemi reazionari europei e il Franchismo; Il Giappone
- La Seconda guerra mondiale e la Shoah
- La Resistenza e la Liberazione

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

- Il secondo dopoguerra: La ricostruzione; Il "bipolarismo"; La "guerra fredda"; Il crollo del muro di Berlino e dei regimi comunisti; La dissoluzione dell'Urss; L'Italia dal secondo dopoguerra agli inizi del XXI secolo
- La globalizzazione

- Libro di testo adottato: Capire la storia, volume 3, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori, Pearson

- Utilizzo di appunti
Sono stati forniti alla classe e caricati su Google Classroom appunti prodotti dal docente durante l'anno scolastico.

- **MATERIALI UTILI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO** (compresi eventuali materiali trattati per Educazione Civica)

- I. La Prima guerra mondiale: *L'attentato di Sarajevo*, tela del pittore tedesco Felix Schwormstädt; Fonte: My Pearson Place
- II. Il fascismo: Le leggi razziali in Italia; Copertina del primo numero della difesa della razza, 1938; Fonte: My Pearson Place
- III. Educazione civica: Storia e alimentazione, L'alimentazione tra l'armistizio e la fine della Seconda guerra mondiale; La "razione k"; Fonte: My Pearson Place; Agenda 2030: Obiettivo 2 (Sconfiggere la fame)

Firma del docente



Firma dei rappresentanti di classe (studenti)

- 
- 
- 

Programma svolto di Matematica

UDA 5A - Complementi di analisi matematica – Derivate

- Ripasso prerequisiti: Calcolo letterale: monomi e polinomi, equazioni di primo e secondo grado.
- Lettura di semplici grafici che si possono collegare ad altre Materie di studio.
- Concetto di derivata di una funzione.
- Derivate delle funzioni elementari: derivata della funzione costante, della funzione identica, della funzione potenza.
- Derivata della funzione esponenziale e logaritmica. (uso del formulario)
- Derivata di funzione razionale intera e fratta. (uso del formulario)
- Derivata di funzione prodotto di due funzioni. (uso del formulario)

UDA 5B – Integrali

- Concetto di Primitiva di una funzione.
- Integrali indefiniti.
- Tabella delle primitive delle funzioni elementari. (uso del formulario)
- Integrali di funzioni potenza.
- Integrale di un polinomio.
- Integrazione per scomposizione.
- Il concetto di integrale definito.
- Le proprietà dell'integrale definito e il suo calcolo.
- Primo teorema fondamentale del calcolo integrale.
- Calcolo di integrali definiti (con funzioni potenza e polinomi).
- Calcolo di aree: area della regione di piano limitata dal grafico di una parabola e dall'asse x.

- Esercizi riguardanti grafici: esprimere tramite somme di integrali l'area della regione evidenziata.

UDA 5C - Calcolo delle probabilità

- Definizione di evento e di spazio campionario.
- Definizione classica di probabilità.
- Eventi aleatori, evento certo, evento impossibile.
- Evento contrario, evento unione, evento intersezione.
- Eventi compatibili ed eventi incompatibili; teorema della probabilità totale.
- Risoluzione di semplici problemi con la definizione classica di probabilità.

FONTE BIBLIOGRAFICA

Testi adottati:

NUOVA MATEMATICA A COLORI - EDIZIONE GIALLA - LEGGERA - VOLUME 5

Autori: SASSO LEONARDO

CASA EDITRICE: PEDRINI

Materiali utili per l'avvio del colloquio: (Internet)

Grafici:

Grafici riguardanti l'indice glicemico e la correlazione tra grasso nella dieta e cardiopatie (grafico tratto da un articolo di Ancel Keys)

Derivate:

Formula per la derivata di una funzione fratta.

Formula per la derivata di una funzione prodotto di due funzioni.

Integrali:

Grafico per il calcolo dell'area della regione di piano delimitata dal grafico di una parabola rivolta verso il basso e dall'asse x.

Grafico per il calcolo dell'area della regione di piano delimitata dal grafico di una parabola rivolta verso l'alto e dall'asse x.

Grafico per il calcolo dell'area della regione di piano delimitata dal grafico di una parabola rivolta verso l'alto e da una retta.

Grafico per il calcolo dell'area della regione di piano delimitata dal grafico di due parabole.

Probabilità:

Immagini di urne con palline colorate.

Immagini di carte da gioco.

Immagini di dadi regolari.

Immagini di monete.

Milano, Maggio 2023

I RAPPRESENTANTI DI CLASSE

Thomas Boni
Emilio Di Uggiti
Greta Corcoran

IL DOCENTE

Aguielano

Testo adottato:

“MASTERING COOKING & SERVICE”

Morris Catrin Elen with Smith Alison Casa editrice ELI Publishing

Ore settimanali di lezione: 2

CONTENUTI

Grammar:

Sono state ripassate e analizzate le principali strutture grammaticali e linguistiche della Lingua Inglese.

Consolidamento strutture e lessico correlati al settore Enogastronomia.

UDA 5 A “Menu planning, Diet and nutrition”

MENU PLANNING

What's in a menu?

Types of menu: table d'hôte, à la carte

Breakfast, lunch and dinner menus

Meals in the UK

DIET AND NUTRITION

Healthy eating

The Mediterranean diet

CULTURE

THE UNITED KINGDOM

British cuisine: traditions and festivities

Christmas Day

THE UNITED STATES OF AMERICA

American cuisine: traditions and festivities

Thanksgiving Day

Halloween

UDA 5 B “Safety procedures, Made in Italy”

SAFETY PROCEDURES

HACCP

CULTURE

THE UNITED KINGDOM

Typical bars and restaurants in the UK: Inns, taverns, alehouses, public houses (pubs), coffee houses

THE UNITED STATES OF AMERICA

Typical bars and restaurants in the USA: American diners, saloon bars

ENOGASTRONOMIC TOUR OF ITALY

Food and wine in north-west Italy: Lombardy, Piedmont, Liguria

Food and wine in north-east Italy: Emilia-Romagna

Food and wine in Central Italy: Lazio

Food and wine in Southern Italy and the islands: Apulia, Campania

Most famous Italian food products: Made in Italy (Extra virgin olive oil, cheese, cured meats, fruit and vegetables, pizza, wines)

Quality schemes: PDO, PGI, TSG

Materiali utili per l'avvio del colloquio con bibliografia

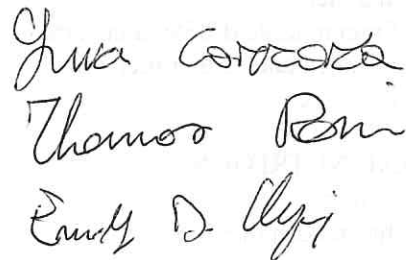
Menu (immagine) C. E. Morris with A. Smith, *Mastering Cooking and Service* (pag.148), Ed. Eli publishing
English breakfast (immagine) Olga Cibelli - Daniela D'Avino, *Cook Book Club* (pag.196) Ed. Clitt
Healthy eating (immagine) Olga Cibelli - Daniela D'Avino, *Cook Book Club* (pag. 319) Ed. Clitt
HACCP (immagine) C. E. Morris with A. Smith, *Mastering Cooking and Service* (pag.174), Ed. Eli publishing
Made in Italy (Immagine) Olga Cibelli - Daniela D'Avino, *Cook Book Club* (pag.272) Ed. Clitt
PDO, PGI, TSG (immagine) Olga Cibelli - Daniela D'Avino, *Cook Book Club* (pag.258) Ed. Clitt

Firma della docente

Laura Forni



Firma dei rappresentanti di classe



Nome e cognome del docente: RUSSO MARIA SERAFINA

Classe: 5P

Disciplina insegnata: Lingua e Civiltà Straniera (Francese)

Programma svolto di Lingua e Civiltà Francese - Anno scolastico 2022-2023 - Ore settimanali: 2

Ripasso/approfondimento lessicale e grammaticale dell'anno precedente (principali regole della pronuncia e dell'ortografia francese. Lessico e strutture grammaticali già studiati, in particolare):

Verbes Être et Avoir (prés. de l'indicatif)

Verbes du 1er et du 2e groupe (indicat. prés. + impérat.)

Pronoms toniques. Forma negativa. Forma interrogativa

Nombres 0 à 100

Verbes Aller, Venir, Prendre, Faire, Pouvoir (prés. indicatif + impératif)

Aggettivi possessivi. Esprimere il possesso di qqc. (A qui est...?)

Fraseologia (espressioni maggiormente usate nella vita quotidiana)

Aggettivi dimostrativi

Article partitif. Quantités, emballages

Verbi modali. Pronoms COD et COI. Demander et dire l'heure

Les aliments – Les repas en France

Appareils de cuisson. Ustensiles de cuisine. Le couvert

Les verbes...en cuisine (vocabulaire)

Les techniques de cuisson

Les types de pain en France. Viennoiseries, Mignardises

Les repas en France. Carte, Menu, Plats, Formules

La bûche de Noël - La dinde de Noël

Les groupes alimentaires

La pyramide alimentaire

La restauration (commerciale, sociale) – Les lieux de la restauration en France

La Nouvelle Cuisine

Dix plats typiques français (spécialités gastronomiques de la France Métropolitaine)

L'Alsace

La Bretagne

La Région PACA

Nougat, Calissons d'Aix, Berlingots

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

La "Violette de Toulouse"

Les "Madeleines"

Le Roquefort

Libro di testo adottato: DUVALIER, C., GOURMET / ŒNOGASTRONOMIE, ELI, ultima edizione.

Nel corso del triennio, si è fatto largo uso di materiale preparato appositamente dagli insegnanti.

MATERIALI UTILI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO

Materiali preordinati all'avvio del colloquio, con bibliografia:

I - *La pyramide alimentaire* - immagine (libro di testo, p. 182)

II - *Les groupes alimentaires* – immagine (libro di testo, p. 174)

III - *Les types de pain en France* – immagine (libro di testo, p. 244)

Milano,

Firma del docente



Firma dei rappresentanti di classe (studenti)

☐ 

☐ 

☐ 

Programma svolto di Scienza e cultura dell'alimentazione
Anno scolastico 2022/2023
Classe 5^ P articolazione enogastronomia
Docente Prof.ssa Carmela Buono

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

Autore *A. Machado*

Casa editrice Poseidonia Scuola

2 ore settimanali

UdA 5A: DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISILOGICHE

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

UdA 5B: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE E L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

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.

IL RISCHIO E LA SICUREZZA ALIMENTARE NELLA FILIERA ALIMENTARE

Contaminazione degli alimenti

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

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.

Si prevede di svolgere entro il 30 maggio:

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

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.

Sistema HACCP e qualità degli alimenti

MATERIALE PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO ORALE:

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>

Doppia piramide alimentare fonte: libro di testo pag.84

Contaminanti attraverso la filiera alimentare fonte: libro pag 199

Studenti

Thomas Roni
Emily D'Urso
Luca Corcora

Docente

Programma svolto di Diritto e tecniche amministrative

Anno scolastico 2022/2023

Classe 5 P sala

Docente Professore Dario Pezzullo

Testo adottato: Gestire le imprese ricettive up

Autori: S. Rascioni , F. Ferriello

Casa Editrice: Tramontana

Tre ore settimanali

Il Marketing: aspetti generali

- Definizione di marketing
- Orientamento delle imprese (alla produzione, alle vendite, al mercato)
- Marketing strategico
- Fasi del marketing strategico
- Marketing operativo
- Leve del marketing operativo
- Marketing dei servizi -- caratteristiche dei servizi
- Marketing turistico -- soggetti promotori
- Destination marketing

Il Marketing strategico

- Fase di analisi del marketing strategico
- Fonti informative
- Come si effettua l'analisi interna
- Quota di mercato --- quota di mercato effettiva (market share) e quota mercato potenziale (fair share)
- Analisi della concorrenza
- Analisi della domanda
- Segmentazione e posizionamento

Il Budget

- Centro di responsabilità
- Tecniche di redazione del budget
- Differenza tra budget e bilancio di esercizio
- Costi standard
- Articolazione del budget in parti --- budget degli investimenti, finanziario, economico, di tesoreria, di esercizio

Il Business plan

- Lancio di un nuovo prodotto o servizio
- Costituzione di una nuova impresa
- Contenuto di un business plan
 - Parte I: Sintesi del progetto imprenditoriale;
 - Parte II: Esposizione progetto e marketing plan;
 - Parte III: Valutazione in termini quantitativi del progetto imprenditoriale

Norme di igiene alimentare

- Pacchetto igiene d.lgs. 6 novembre 2007
- Rintracciabilità e tracciabilità
- Etichettatura e contenuti
- Meccanismo di controllo interno ed esterno della filiera agro-alimentare
- Sistema HACCP
- Frode alimentare – sanitarie e commerciali
- Differenza tra sofisticazione, adulterazione, alterazione e contraffazione di un alimento

Abitudini alimentari

- Fattori che incidono sulle abitudini alimentari
- Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia

Prodotti a Km 0

- Gas (gruppi di acquisto solidale)
- Finalità del d. lgs. 18 maggio 2001 -- vendita diretta , attività di promozione

Materiale utile per avvio colloquio (internet):

- Differenza tra Marketing strategico ed operativo
- Analisi SWOT
- Marketing mix (leve del marketing operativo)
- Definizione di Marketing turistico e dei servizi
- Definizione di budget
- Tecniche di redazione di budget
- Articolazione del budget
- Definizione di un Business Plan
- Divisione per parti di un business plan
- Sistema HACCP
- Frode alimentare
- Fattori che incidono sui consumi alimentari
- Prodotti a Km 0

Studenti

Ilaria Pappalardo
Enrica D'Amico
Giulia Corbelli

Docente

Dora Rullo

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA

PROF. SANTAGATA CARMINE

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

Il cuoco e la qualità oggettiva e soggettiva

I marchi di qualità, DOP, IGP, STG, PAT, BIO.

L'arte del banqueting all'interno del catering

Le tecniche di catering

Il banqueting e il banqueting manager

Sicurezza e tutela nel luogo di lavoro: diritti e doveri.

Sicurezza alimentare: il sistema HACCP

Le intolleranze e le allergie alimentari

MATERIALE PREORDINATI ALL'AVVIO DEL COLLOQUIO

Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni degli ingredienti, dei piatti e delle aziende enogastronomiche. (Libro di testo Cucinabile Top ed. San Marco pag. 32).

Sicurezza alimentare: sistema e piano HACCP. (Libro di testo Cucinabile Top ed. San Marco pag. 82)

Le tecniche di catering. (Libro di testo Cucinabile Top ed. San Marco pag. 122).

Sicurezza e tutela nel luogo di lavoro: diritti e doveri. (Libro di testo Cucinabile Top ed. San Marco pag. 70)

Gli alunni

*Ama Coratola
Emily D. Ugo
Theresa Rina*

il Docente: Carmine Santagata



Programmazione Annuale

A.S 2022-2023

Prof. Salvatore Rubinacci

Materia: Lab. servizi di sala bar e vendita

Articolazione Enogastronomia

Classe 5 "P" Cucina

1° MODULO: IL MENU E LA LISTA DELLE VIVANDE

Differenza tra Carta e Menu
Armonia degli accostamenti
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

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 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

4° MODULO: ABBINAMENTO CIBO VINO

I criteri di abbinamento cibo-vino
Le tipologie di abbinamento
Abbinamento per contrapposizione, per similitudine, per tradizione, per stagionalità, psicologico
Analisi e valutazione del piatto
Analisi e valutazione del vino
L'interpretazione dei gusti
La successione dei vini in un menu

5° MODULO: SOFTWARE DEL SETTORE TURISTICO - RISTORATIVO

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

6° MODULO: FOOD AND BEVERAGE COST

Definizioni di food – cost
Food cost preventivo e consuntivo
Calcolo del food - cost
Calcolo del beverage - cost
Determinazione del prezzo di vendita
Food and Beverage Manager compiti e responsabilità
Incidenza dei costi di gestione
Controllo dei costi
Controllo degli scarti
Controllo operativo

7° MODULO: VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO TIPICO I 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

FONTE BIBLIOGRAFICA

“Sala e Vendita Corso Avanzato 2 – Settore Cucina”

Autore Paolo Gentilini

Casa Editrice CALDERINI

“Sala e Vendita 2 – La Scuola di enogastronomia”

Autore Paolo Gentilini

Casa Editrice Calderini

“SalaBar SMART per Cucina Quarto e Quinto Anno”

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

Laboratorio di servizi enogastronomici – Secondo Biennio

Posedonia Scuola

MATERIALI UTILI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO

L'Italia e la Tipicità

La scelta del vino “Abbinamento cibo-vino”

Organizzazione dei Banchetti

Milano, lì 04 maggio 2023

Il docente

Prof. re


I Rappresentanti di classe

Emily D. Blagg
Anna Corroca
Thomas Romi