



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI** **pon**
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "SERAFINO RIVA"

Via Cortivo 30 – 24067 Sarnico (BG) - Tel. 035 914290 – fax 035 911236

Posta certificata: BGIS02300N@pec.istruzione.it - Email: info@istitutoriva.it

Sito web: www.istitutoriva.gov.it Codice Mecc. BGIS02300N C.F. 95139110167



PROGRAMMI PER ESAMI INTEGRATIVI

MATERIA	INDIRIZZO	ANNUALITA'
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SALA E VENDITA	ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI – ARTICOLAZIONE SALA E V.	4° ANNO
<ul style="list-style-type: none"> - Il menù come strumento di vendita - La gastronomia di sala (preparazione di alcune ricette come quelle alla lampada) - La gastronomia regionale italiana - Promozione e valorizzazione dei prodotti tipici - Le principali zone vitivinicole e i relativi vini DOCG - Criteri di abbinamento cibo – vino - I principali liquori e distillati - Tecniche di miscelazione (uso shaker, mixing glass, blender) <p>Parte operativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper accogliere il cliente, prendere la comanda, gestire i reclami, presentare il conto - Saper allestire la sala in base al diverso banchetto e provvedere al servizio - Saper applicare in maniera corretta le tecniche di lavoro per la cucina di sala - Svolgere preparare bevande calde e analcoliche al bar 		