



Istituto di Istruzione Superiore di Stato "Andrea Mantegna"
Sede legale Via Fura, 96 C.F. 98092990179 - 25125 Brescia
Tel. 030.3533151 – 030.3534893 Fax 030.3546123
BSIS031005@istruzione.it <http://www.istitutomantegna.gov.it/>

MATERIA: <i>Sala e vendita</i>	INDIRIZZO: <i>ipseoa</i>	ANNUALITA': <i>quinta Eno</i>
CONTENUTI MINIMI (ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA)		
Conoscenze raggiungere <ol style="list-style-type: none">1. <i>Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.</i>2. <i>Tecniche di catering e banqueting.</i>3. <i>Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting</i>4. <i>Principi di analisi sensoriale dei vini</i>5. <i>Enografia nazionale e internazionale</i>6. <i>Software del settore turistico- ristorativo</i>		
Mod.1 Gestione acquisti Acquisti ed economato, approvvigionamento e fornitori, tipologia di prodotti, magazzino e scorte , acquisto del vino e rete d'impresa.		
Mod.2 I banchetti		
Mod. 3 enografia europea e internazionale I principali vini europei e extraeuropei: principali zone di produzione Enografia regionale Regioni del sud Italia		
Mod.4 Valorizzazione dei prodotti tipici italiani La tipicità come elemento strategico, che cos'è il prodotto tipico, la dimensione collettiva, il valore del prodotto tipico, forze e debolezze dei prodotti tipici, il ruolo dei consumatori, marchi di tutela dei prodotti. (da pag.93 a pag.100)		
Mod. 5 approfondimento principali distillati e liquori		
Mod. 5 le principali guarnizioni e decorazioni		
ELENCARE SOLO GLI ARGOMENTI ESSENZIALI DA CONOSCERE PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SUCCESSIVA, INVIARE VIA MAIL IL FILE ALLA SEGUENTE MAIL (accoglienza.casciaro@gmail.com) E INSERIRE UNA COPIA CARTACEA FIRMATA DAL COORDINATORE NEL VERBALE DEL DIPARTIMENTO. IL FILE VA DENOMINATO NEL SEGUENTE MODO: <i>materia.indirizzo.annualità</i> (es.: <i>accoglienza.ipseoa.prime</i>)		

FIRMA RESPONSABILE DIPARTIMENTO

Giuseppe Bianco