



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
ARTISTICA CLASSICA PROFESSIONALE
ORVIETO**

Anno scolastico: 2016/2017

MATERIA:

**MINIMI DISCIPLINARI DETTAGLIATI PER ANNO DI CORSO
(corrispondenti alla *valutazione: sufficiente*)**

COMPETENZE TRIENNALI	MINIMI CLASSE III ENOGASTRONOMIA	MINIMI CLASSE IV ENOGASTRONOMIA	MINIMI CLASSE V ENOGASTRONOMIA
<p>Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" lo studente acquisisce le giuste competenze che favoriscono lo svolgimento delle attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.</p> <p>Inoltre è in grado di interpretare lo sviluppo delle filiere per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, oltre a valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Saper accogliere il cliente mettendolo a proprio agio; Rispettare le regole di corretto approccio professionale; Saper eseguire le prime operazioni relative alle fasi di accoglienza del cliente; saper identificare le strutture ricettive; saper riconoscere le risorse ambientali ai fini turistici; saper eseguire il servizio di sala e bar rispettando gli stili di servizio. 	<ul style="list-style-type: none"> Conoscenze di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni; modulistica elementare alberghiera con elementi base di corrispondenza; elementi basilari del linguaggio tecnico alberghiero; caratteristiche ed articolazioni del sistema turistico ristorativo; risorse del proprio territorio; 	<ul style="list-style-type: none"> Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi; Individuare la produzione enologica internazionale; Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane; individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio; valorizzare i prodotti tipici con proposte innovative; simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela.

Il coordinatore di dipartimento

Fare clic qui per immettere testo.