

## **PROGRAMMA**

**IV SALA 2019/2020**

**DISCIPLINA: Laboratorio e Organizzazione dei Servizi Enogastronomici**

### **MODULO 1 (3 ore)**

#### **LE FIGURE PROFESSIONALI**

##### **Contenuti:**

- Gli operatori del settore
- Le mansioni e responsabilità
- Le relazioni tra gli operatori
- L'importanza dell'etica professionale

##### **Obiettivi:**

- € Saper riconoscere le varie figure professionali, le loro responsabilità, le loro mansioni
- € Capire le relazioni tra il personale e la loro importanza

### **MODULO 2 (6 ore)**

#### **LA CLIENTELA**

##### **Contenuti:**

- € I tipi di clientela
- € Come consigliare i clienti
- € I rapporti con la clientela

##### **Obiettivi:**

- € Conoscere i tipi di clientela e sapersi relazionare

### **MODULO 3 (6 ore)**

#### **L'APPROVVIGIONAMENTO**

##### **Contenuti:**

- € Il magazzino
- € Rapporti con i fornitori
- € Rapporto qualità prezzo
- € La gestione del magazzino

##### **Obiettivi:**

- € Saper gestire gli acquisti e le scorte

-€ Saper Gestire il magazzino

#### **MODULO 4**

##### **IL MENU' (6 ore)**

###### **Contenuti:**

- € L'importanza del menù
- € comporre un menù
- € I tipi di menù

###### **Obiettivi:**

- € Saper comunicare la giusta proposta enogastronomica

#### **MODULO 5 (3 ore)**

##### **IL PERSONALE**

###### **Contenuti:**

- € I Costi
- € Il Break even point
- € Gli utili

**Obiettivi:** Saper gestire e organizzare le risorse finanziarie e i costi

#### **MODULO 6 (4 ore)**

##### **I PRODOTTI TIPICI**

###### **Contenuti:**

- € Prodotti a marchio DOP; IGP, STG
- € Regolamento sulla tracciabilità dei prodotti

###### **Obiettivi:**

- € Saper riconoscere i prodotti tutelati dai marchi europei
- € Sapere applicare la tracciabilità ai prodotti

#### **MODULO 7 (10 ore)**

##### **APPROFONDIMENTI: LA CARNE, I FORMAGGI**

###### **Contenuti:**

- € I tipi di carne
- € La struttura della carne

- I gradi di cottura
- €I tipi di formaggi
- I formaggi italiani
- €Il servizio dei formaggi

**Obiettivi:**

- €Conoscere i vari tipi di carne e la loro struttura
- €Riconoscere i vari gradi di cottura di servizio delle carni
- €Conoscere i tipi di formaggio e la loro struttura
- €Sapersi orientare nei suggerimenti dei formaggi italiani

Il Docente  
Gennaro Benvenuto