PROGRAMMA SVOLTO

INDIRIZZO	ENOGASTRONOMIA
CLASSE	4
SEZIONE	Ben
DISCIPLINA	LABORATORIO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA
DOCENTE	ALESSANDRO GEATTI

RAPPORTO CON I CLIENTI.

Il servizio, prenotazione, accoglienza, comanda, pagamento, commiato, reclami, tipologie di clienti.
Prossemica.
La Mancia
Libro di testo da pag. 1 a pag, 34

LA CARTA COME STRUMENTO DI VENDITA

Lavoro di gruppo sulla composizione di un menu rispettando i criteri dati dal libro di testo
Libro di testo da pag. 35 a pag. 61

I PRODOTTI TIPICI

Che cos'è il prodotto tipico
Il valore del prodotto tipico
I marchi di tutela dei prodotti
Libro di testo da pag. 93 a pag. 102

LE REGIONI ED I LORO VINI, LA CUCINA ED I LORO PRODOTTI TIPICI IL TURISMO ENOGASTRONOMICO

Libro di testo da pag.181 a pag.238 (parti)

LA RICERCA DEL LAVORO

Il curriculum vitae – come compilarlo
La lettera di autocandidatura
La lettera di presentazione
Criteri per ricercare adeguatamente il lavoro giusto per noi
Compilazione di un curriculum tramite sito Europass
Compilazione di lettera di autocandidatura e di presentazione
Materiale fornito dal docente

LA VITE ED IL VINO

La vite, la fermentazione alcolica e la vinificazione
Altre tecniche produttive
Lo spumante: metodo classico e Charmat
Classificazione dei vini italiana ed europea
Libro di testo da pag. 136 a pag.160

Tolmezzo, 19 giugno 2018

Gli studenti

_____

_____

Il docente
Alessandro Geatti