

**PROGRAMMA SVOLTO**

LABORATORIO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA  
della classe IV° Sez.L

Anno scolastico 2022-2023

INSEGNANTE: Modesto Mola

**PROGRAMMA SVOLTO**

L'azienda enogastronomica:

- Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche.
  - Tipologie di aziende ristorative
  - Tipologie di bar
  - Le nuove tendenze
  - L'organizzazione aziendale
- Il reparto sala.
  - Requisiti strutturali della sala
  - Arredi e dotazione professionale
- Il bar.
  - Requisiti strutturali del bar
  - La dotazione professionale
- Riconoscere la qualità
  - La qualità percepita
  - Sistemi di qualità
  - Le etichette alimentari
- I fattori che influenzano le scelte gastronomiche
  - Le scelte gastronomiche
  - Fattori dietetici
  - Fattori culturali
- L'offerta enogastronomica
  - Principi di marketing
  - Gli strumenti di vendita
- Programmare l'offerta gastronomica
  - Il menu
  - Tipologie di menu
  - Determinare l'offerta enogastronomica