



**A.S. 2023-2024**  
**LAB. SERV. ENOG SALA E VENDITA**  
**DOCENTE : Marricco Simona**  
**CLASSE: 4M**

### **PROGRAMMAZIONE SVOLTA**

- Le norme per la tutela e la sicurezza. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Obblighi e responsabilità del datore di lavoro e dei dipendenti. L'igiene negli ambienti di lavoro. L'attuazione del piano HACCP. La sicurezza e i pericoli sul lavoro. Prevenzione degli infortuni.
- La relazione con i clienti. Le tipologie di clienti e le forme di comunicazione. Gestione delle tecniche di vendita. Gli errori della vendita . Comunicare e programmare l'offerta gastronomica: Aspetti tecnici e gestionali del menu e carta dei vini. I vari tipi di carta. La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio
- Event Planning. Banqueting e catering. Il Contratto. L'attrezzatura e i tavoli per buffet e banchetti. Banqueting: gestione operativa di un evento speciale. La ceck list, job description.
- Il sommelier. Il terroir e vitigni autoctoni. La vite e le fasi di produzione del vino. Vinificazione in bianco, rosato e rosso. Vini dolci: passito, icewine e muffati. La cantina e gestione. Legislazione vitivinicola. Accenno al metodo di produzione dei vini spumanti metodo classico e charmat

### **APPROFONDIMENTI IN RELAZIONE ALL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

- Alcolismo e dipendenze nei giovani. Mode legate all'uso dell'assunzione di alcool
- Uda didattica "I" Viticoltura sostenibile: Vini biologici, biodinamici, naturali, sostenibili.

Simona Marricco