



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA
E OSPITALITA' ALBERGHIERA
"Umberto Di Pasca"
Potenza

con convitto annesso



SALA E VENDITA



IL QUADRO ORARIO

| DISCIPLINE | III ANNO | IV ANNO | V ANNO |
|---|-----------|-----------|-----------|
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 |
| Lingua inglese | 3 | 3 | 3 |
| Seconda lingua straniera | 3 | 3 | 3 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 |
| Laboratorio Servizi Enogastronomici (settore cucina) | - | 2 | 2 |
| Laboratorio Servizi Enogastronomici (settore Sala e Vendita) | 8* | 6* | 4 |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | 4* | 3 | 3 |
| Diritto e tecniche amministrative | 4 | 4 | 5 |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 |
| Religione cattolica / attività alternative | 1 | 1 | 1 |
| Totale delle ore settimanali | 32 | 32 | 32 |
| Totale delle ore in presenza | 2 | 1 | |

* ore di presenza

❖ E' prevista 1 ora settimanale di Educazione Civica in presenza, in base alle UDA programmate.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Scegliere SALA e VENDITA non significa solo svolgere la mansione di "cameriere", ma.....

Lavorare in Ristoranti e Alberghi

Il lavoro nel ristorante è il più classico, tutti hanno iniziato da lì. Si può partire dal Commis de rang, poi Chef de rang, Maitres, fino a diventare Direttore di Sala e Food and Beverage Manager o Banqueting Manager, colui che si occupa dei ricevimenti e li dirige verso la migliore realizzazione, esperto in galateo, gastronomia e enologia.



Wine Manager e Sommelier

Sono due figure professionali di elevato standard qualitativo con il compito di gestire la cantina ed occuparsi della selezione e l'acquisto dei vini. Possono lavorare in ristoranti, enoteche, cantine, ma anche fare da rappresentante di cantine in giro per il mondo. Inoltre il Sommelier si occupa anche degli abbinamenti enogastronomici.



Il mondo del Bar

Lavorare come Barman (Barmaid al femminile), Barman acrobatico specializzato nella tecnica di mescolata chiamata Flair. Bar catering, una figura professionale che si occupa della somministrazione di bevande, cocktail e buffet per feste e ricevimenti. Esperto di caffetteria soprattutto nella tecnica di LATTE-ART

