

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI)
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI QUARTA SALA E VENDITA/ su Cucina

UDA N. 1 :

MARKETING E GESTIONE NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE

RICONOSCERE LA QUALITA'

- I marchi di qualità.
- La gestione del magazzino
- Le etichette delle derrate alimentari
- Sicurezza nei luoghi di lavoro
- L'HACCP

UDA N. 2 :

I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE: IL CLIENTE SEMPRE AL CENTRO DELL'ATTENZIONE

- Varie tipologie di menù
- Le diete, le intolleranze e le allergie alimentari
- La comunicazione verbale e non verbale
- Comunicare l'offerta enogastronomica con tecnologie digitali
- Il made in italy: cibo/vino
- Le bevande alcoliche e superalcoliche (cenni)

UDA N 3 :

LA QUALITA' DEL SERVIZIO OFFERTO SEGUE LE TENDENZE

- Il marketing aziendale
- Determinare l'offerta enogastronomica.
- Le fasi del servizio
- Comunicazioni con gli altri reparti
- Analisi swot: punti di forza e debolezza

UDA N. 4 :

LA RISTORAZIONE: ASSOCIA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

- Analisi del mercato (tecniche di benchmarking e strutturazione del franchising)
- Valorizzare i beni culturali, ambientali e i prodotti agroalimentari del territorio