



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera
I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"
Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801
PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT
Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257

Castellammare di Stabia (NA):

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23;**Plessi:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25

Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 0811981823780053

Agerola (NA): Cod. Mecc:NARH09002T

Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731490-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola

Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.gov.it/>

PROGRAMMA PER ESAME DI QUALIFICA

CLASSE TERZA SEZ. A

settore: ENOGASTRONOMIA-(ROVIGLIANO)

a.s. 2014/2015

LAB. ENOGASTRON.	SC. dell'ALIMENT.	DTA	ITALIANO/STORIA	FRANCESE
Cucina regionale Cucina europea Pane e pasticceria MENU REGIONALE/ NAZIONALE (con un prodotto "base", es.: provolone del monaco, bresaola, mozzarella D.O.P.) Antipasto Primo piatto (di carne/pesce) Secondo piatto Contorno/ formaggio Dessert	Principi nutritivi Marchi di qualità (DOP, IGP, STG) Calcolo calorico e nutrizionale Aspetti generali ed elementi nutritivi di carni e salumi, pesci, uova, latte e derivati (formaggio – yogurt)	Forma giuridica dell'azienda ristorativa. Contratti e compravendita. Gestione del magazzino: norme di igiene e prevenzione: HACCP	Descrizione e breve storia del piatto presentato (leggende e curiosità, preparazione tradizionale, eventuali varianti) Scheda tecnica del piatto	Présentation écrite ("FICHE TECHNIQUE") et orale du plat. Ingrédients , préparation et décoration finale LEXIQUE : Hors d'œuvre Viandes et volailles Poissons Légumes, épices et aromates.

Menu esame di qualifica

- Insalata di polipo con patate , sedano e gherigli di noci di Sorrento
- Timballo di melanzane con vellutata di pomodoro San Marzano e basilico
- Cilindri di mozzarella con salsa d'acciughe di Cetara e scarola riccia
- Sciallatielli all'ortolana
- Gnocchi di patate alla « sorrentina »
- Filetto di maiale con lardo di Colonnata e riduzione di aceto balsamico e tortino di patate con cuore affumicato
- Profitteroles al limone
- Crostata di mele annurche.



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera
I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"
Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801
PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT
Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257

Castellammare di Stabia (NA):

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23;**Plessi:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25

Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 0811981823780053

Agerola (NA): Cod. Mecc:NARH09002T

Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731490-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola

Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.gov.it/>

PROGRAMMA PER ESAME DI QUALIFICA

CLASSE TERZA SEZ. B

settore: ENOGASTRONOMIA-(CENTRALE)

a.s. 2014/2015

LAB. ENOGASTRON.	SC. dell'ALIMENT.	DTA	ITALIANO/STORIA	FRANCESE
Cucina regionale Cucina europea Pane e pasticceria MENU REGIONALE/ NAZIONALE (con un prodotto "base", es.: provolone del monaco, bresaola, mozzarella D.O.P.) Antipasto Primo piatto (di carne/pesce) Secondo piatto Contorno/ formaggio Dessert	IMC e peso corporeo Piramide alimentare. Dieta vegetariana e vegetaliana Elementi nutritivi di: carni, pesci, uova latte e derivati legumi pani e tuberi frutta e verdure vino, birra, liquori e distillati	Forma giuridica dell'azienda ristorativa Contratti dell'impresa ristorativa Aspetto fiscale della compravendita (<i>fattura, ricevuta, scontrino, IVA</i>) Norme di igiene e prevenzione: HACCP	Descrizione e breve storia del piatto presentato (leggende e curiosità, preparazione tradizionale, eventuali varianti) Scheda tecnica del piatto	Méthodes de cuisson, fonds et sauces MENU et RECETTES Présentation écrite (<i>"FICHE TECHNIQUE"</i>) et oral du plat. Ingrédients , préparation et décoration finale. LEXIQUE Sauces Hors d'œuvre Viandes Poissons Légumes Aromates

Menu esame di qualifica

- Insalata di polipo con patate , sedano e gherigli di noci di Sorrento
- Timballo di melanzane con vellutata di pomodoro San Marzano e basilico
- Cilindri di mozzarella con salsa d'acciughe di Cetara e scarola riccia
- Sciallatielli all'ortolana
- Gnocchi di patate alla « sorrentina »
- Filetto di maiale con lardo di Colonnata e riduzione di aceto balsamico e tortino di patate con cuore affumicato
- Profitteroles al limone
- Crostata di mele annurche



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera
I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"
Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801
PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT
Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257

Castellammare di Stabia (NA):

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23;**Plessi:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25

Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 0811981823780053

Agerola (NA): Cod. Mecc:NARH09002T

Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731490-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola

Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.gov.it/>

PROGRAMMA PER ESAME DI QUALIFICA

CLASSE TERZA SEZ. C

settore: ENOGASTRONOMIA-(CENTRALE)

a.s. 2014/2015

LAB. ENOGASTRON.	SC. dell'ALIMENT.	DTA	ITALIANO/STORIA	FRANCESE
Cucina regionale Cucina europea Pane e pasticceria MENU REGIONALE/ NAZIONALE (con un prodotto "base", es.: provolone del monaco, bresaola, mozzarella D.O.P.) Antipasto Primo piatto (di carne/pesce) Secondo piatto Contorno/ formaggio Dessert	Principi nutritivi Calcolo calorico e nutrizionale Stesura della tabella nutrizionale di un piatto.	Forma giuridica dell'azienda ristorativa Contratti dell'impresa ristorativa Aspetto fiscale della compravendita (<i>fattura, ricevuta, scontrino, IVA</i>) Norme di igiene e prevenzione: HACCP	Descrizione e breve storia del piatto presentato (leggende e curiosità, preparazione tradizionale, eventuali varianti) Scheda tecnica del piatto	Méthodes de cuisson, fonds et sauces MENU et RECETTES Présentation écrite (<i>"FICHE TECHNIQUE"</i>) et oral du plat. Ingrédients , préparation et décoration finale. LEXIQUE Sauces Hors d'œuvre Viandes Poissons Légumes Aromates

Menu esame di qualifica

- **Insalata di polipo con patate , sedano e gherigli di noci di Sorrento**
- **Timballo di melanzane con vellutata di pomodoro San Marzano e basilico**
- **Cilindri di mozzarella con salsa d'acciughe di Cetara e scarola riccia**
- **Sciallatielli all'ortolana**
- **Gnocchi di patate alla « sorrentina »**
- **Filetto di maiale con lardo di Colonnata e riduzione di aceto balsamico e tortino di patate con cuore affumicato**
- **Profitteroles al limone**
- **Crostata di mele annurche.**



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera
I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"
Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801
PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT
Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257

Castellammare di Stabia (NA):

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23;**Plessi:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25

Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 0811981823780053

Agerola (NA): Cod. Mecc:NARH09002T

Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731490-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola

Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.gov.it/>

PROGRAMMA PER ESAME DI QUALIFICA

CLASSE TERZA SEZ. E

settore: ENOGASTRONOMIA-(CENTRALE)

a.s. 2014/2015

LAB. ENOGASTRON.	SC. dell'ALIMENT.	DTA	ITALIANO/STORIA	FRANCESE
Cucina regionale Cucina europea Pane e pasticceria MENU REGIONALE/ NAZIONALE (con un prodotto "base", es.: provolone del monaco, bresaola, mozzarella D.O.P.) Antipasto Primo piatto (di carne/pesce) Secondo piatto Contorno/ formaggio Dessert	Principi nutritivi Calcolo calorico e nutrizionale Stesura della tabella nutrizionale di un piatto.	Forma giuridica dell'azienda ristorativa Contratti dell'impresa ristorativa Aspetto fiscale della compravendita (<i>fattura, ricevuta, scontrino, IVA</i>) Norme di igiene e prevenzione: HACCP	Descrizione e breve storia del piatto presentato (leggende e curiosità, preparazione tradizionale, eventuali varianti) Scheda tecnica del piatto	Méthodes de cuisson, fonds et sauces MENU et RECETTES Présentation écrite (<i>"FICHE TECHNIQUE"</i>) et oral du plat. Ingrédients , préparation et décoration finale. LEXIQUE Sauces Hors d'œuvre Viandes Poissons Légumes Aromates

Menu esame di qualifica

- **Insalata di polipo con patate , sedano e gherigli di noci di Sorrento**
- **Timballo di melanzane con vellutata di pomodoro San Marzano e basilico**
- **Cilindri di mozzarella con salsa d'acciughe di Cetara e scarola riccia**
- **Sciallatielli all'ortolana**
- **Gnocchi di patate alla « sorrentina »**
- **Filetto di maiale con lardo di Colonnata e riduzione di aceto balsamico e tortino di patate con cuore affumicato**
- **Profitteroles al limone**
- **Crostata di mele annurche.**



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera
I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"

Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801
PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT
Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257

Castellammare di Stabia (NA):

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23;**Plessi:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25

Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 0811981823780053

Agerola (NA): Cod. Mecc:NARH09002T

Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731490-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola

Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.gov.it/>

PROGRAMMA PER ESAME DI QUALIFICA

CLASSE TERZA SEZ. D

settore: ENOGASTRONOMIA-(CENTRALE)

a.s. 2014/2015

LAB. ENOGASTRON.	SC. dell'ALIMENT.	DTA	ITALIANO/STORIA	FRANCESE
Cucina regionale Cucina europea Pane e pasticceria MENU REGIONALE/ NAZIONALE (con un prodotto "base", es.: provolone del monaco, bresaola, mozzarella D.O.P.) Antipasto Primo piatto (di carne/pesce) Secondo piatto Contorno/ formaggio Dessert	IMC e peso corporeo Piramide alimentare. Dieta vegetariana e vegetaliana. Elementi nutritivi di: carni, pesci, uova latte e derivati legumi pani e tuberi frutta e verdure Vino, birra, liquori e distillati	Forma giuridica dell'azienda ristorativa Contratti dell'impresa ristorativa Aspetto fiscale della compravendita (<i>fattura, ricevuta, scontrino, IVA</i>) Norme di igiene e prevenzione: HACCP	Descrizione e breve storia del piatto presentato (leggende e curiosità, preparazione tradizionale, eventuali varianti) Scheda tecnica del piatto	Méthodes de cuisson, fonds et sauces MENU et RECETTES Présentation écrite (<i>"FICHE TECHNIQUE"</i>) et oral du plat. Ingrédients , préparation et décoration finale. LEXIQUE Sauces Hors d'œuvre Viandes Poissons Légumes Aromates

Menu esame di qualifica

- **Insalata di polipo con patate , sedano e gherigli di noci di Sorrento**
- **Timballo di melanzane con vellutata di pomodoro San Marzano e basilico**
- **Cilindri di mozzarella con salsa d'acciughe di Cetara e scarola riccia**
- **Sciallatielli all'ortolana**
- **Gnocchi di patate alla « sorrentina »**
- **Filetto di maiale con lardo di Colonnata e riduzione di aceto balsamico e tortino di patate con cuore affumicato**
- **Profitteroles al limone**
- **Crostata di mele annurche.**



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera
I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"
Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801
PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT
Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257

Castellammare di Stabia (NA):

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23;**Plessi:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25
Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 0811981823780053

Agerola (NA): Cod. Mecc:NARH09002T

Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731490-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola
Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.gov.it/>

PROGRAMMA PER ESAME DI QUALIFICA

CLASSE TERZA SEZ. A/B

settore: ENOGASTRONOMIA-(AGEROLA)

a.s. 2014/2015

LAB. ENOGASTRON.	SC. dell'ALIMENT.	DTA	ITALIANO/STORIA	FRANCESE
Preparazioni di base: cotture-salse. Impasti Antipasti e minestre	Tipi di ristorazione	L'avvio dell'azienda ristorativa	Descrizione e breve storia del piatto presentato (leggende e curiosità, preparazione tradizionale, eventuali varianti)	Présentation écrite ("FICHE TECHNIQUE") et oral du plat.
MENU REGIONALE	Carni e salumi	Gli elementi del contratto di compravendita		Ingrédients , préparation et décoration finale
<u>Antipasto:</u> Tortino di melanzane con cuore fondente	Uova Latte e formaggi Cereali e derivati Legumi Prodotti ortofrutticoli	I documenti della compravendita		
<u>Primo piatto:</u> Gnocchi alla sorrentina	Calcolo calorico	L'IVA nella fatturazione	Scheda tecnica del piatto	
<u>Secondo piatto:</u> Filetto di orata gratinato al profumo di limone	IMC – LAF – MB - FE			
<u>Contorno:</u> Torretta di scarola con olive nere				
<u>Dessert:</u> Profiteroles al limone + Vini abbinati				



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera
I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"
Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801
PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT
Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257

Castellammare di Stabia (NA):

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23;**Plessi:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25

Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 0811981823780053

Agerola (NA): Cod. Mecc:NARH09002T

Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731490-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola

Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.gov.it/>

PROGRAMMA PER ESAME DI QUALIFICA

CLASSE TERZA SEZ. A

settore: OSPITALITA' ALBERGHIERA-(ROVIGLIANO)

a.s. 2014/2015

LAB. ACC. TURIS.	SC. dell'ALIMENT.	DTA	ITALIANO/STORIA	INGLESE	FRANCESE
Front-office Gestione alberghiera L'organizzazione alberghiera Canali di distribuzione del prodotto turistico Agenzie di viaggio e Check-in, live-in e check-out	Principi nutritivi Storia e geogr. Del turismo Marchi di qualità DOP, IGP, STG Tracciabilità e sicurezza Aspetti generali e principi nutritivi di carni, peci, uova, latte e derivati (formaggio e yogurt)	Il mercato turistico Il sistema azienda Le aziende turistiche Contratti e compravendita	Forme di cortesia Sostenere una conversazione alla reception: linguaggio formale in forma scritta e orale	Booking Check-in Room service Check-out	Renseigner le client. Présenter un établissement hôtelier Faire/prendre une réservation Accueillir le client Le check-out : la facturation



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera
I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"
Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801
PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT
Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257

Castellammare di Stabia (NA):

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23;**Plessi:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25

Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 0811981823780053

Agerola (NA): Cod. Mecc:NARH09002T

Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731490-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola

Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.gov.it/>

PROGRAMMA PER ESAME DI QUALIFICA

CLASSE TERZA SEZ. A

settore: SALA E VENDITA-(ROVIGLIANO)

a.s. 2014/2015

LAB. SALA e VENDITA.	SC. dell'ALIMENT.	DTA	ITALIANO/STORIA	INGLESE
Tecniche di servizio MENU Antipasti Classificazione delle bevande	Principi nutritivi e qualità Alimentazione equilibrata	Forma giuridica dell'azienda ristorativa. Contratti d'azienda	Descrizione e breve storia della bevanda o del cocktail presentato (leggende e curiosità, preparazione tradizionale, eventuali varianti)	Written (" <i>TECHNIC CARD</i> ") and oral presentation of the product.
Formaggi e vini Birra Mix e cocktails	Alimenti di natura animale Uova Latte e derivati	Compravendita Gestione del magazzino: norme di igiene e prevenzione: HACCP	Scheda tecnica del prodotto presentato (ingredienti, preparazione e decorazione)	Ingredients , quantities, preparation and decoration .



Ministero della Pubblica Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera
I.P.S.S.E.O.A. - "Raffaele Viviani"
Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801
PEC: NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT; E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT
Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257

Castellammare di Stabia (NA):

Sede Centrale: Via Annunziatella, 23;**Plessi:** Traversa Varo, via Annunziatella n°25

Rovigliano, via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 0811981823780053

Agerola (NA): Cod. Mecc:NARH09002T

Sede Coordinata: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731490-**Plesso:** via Sariani c/o I.C. "DE NICOLA" di Agerola

Sito internet: <http://www.alberghieroviviani.gov.it/>

PROGRAMMA PER ESAME DI QUALIFICA

CLASSE TERZA SEZ. B

settore: SALA E VENDITA-(CENTRALE)

a.s. 2014/2015

LAB. SALA e VENDITA.	SC. dell'ALIMENT.	DTA	ITALIANO/STORIA	INGLESE
Tecniche di servizio	Principi nutritivi e qualità	Forma giuridica dell'azienda ristorativa.	Descrizione e breve storia della bevanda o del cocktail presentato	Written (" <i>TECHNIC CARD</i> ") and oral presentation of the product.
Buffet e bar: allestimento	Alimentazione equilibrata	Contratti d'azienda	(leggende e curiosità,	Ingredients , quantities, preparation and decoration .
MENU	Alimenti di natura animale	Compravendita	preparazione tradizionale, eventuali varianti)	
Formaggi	Uova	Gestione del magazzino: norme di igiene e prevenzione: HACCP	Scheda tecnica del prodotto presentato (ingredienti, preparazione e decorazione)	Menus
Antipasti e frutta: il taglio	Latte e derivati			Rreservation by phone
Classificazione dei cibi e delle bevande				Order
Formaggi e vini				
Birra				
Mix e cocktails				