

INDICE



SCHEDE DI RIPASSO

1. Le aziende della ristorazione	2
2. Il personale della ristorazione: organizzazione ed etica	4
3. Sicurezza e igiene sul lavoro	7
4. Ambienti e attrezzature	10
5. La mise en place base	12
6. Gli stili di servizio	14
7. Il servizio della prima colazione	16
8. Il bar	18
9. La caffetteria	20
10. La ristorazione al bar	23

Unità 1 • Professione ristorazione

L1 Aziende e operatori del settore enogastronomico	26
1. Enogastronomia e società	26
2. Le nuove aziende ristorative	28
3. L'organizzazione aziendale	34
4. Essere professionisti	35
5. Le figure professionali	36
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	38

L2 La comunicazione con il cliente	39
1. L'arte della comunicazione	39
2. La comunicazione verbale e paraverbale	41
3. La comunicazione non verbale	42
4. La comunicazione efficace	43
5. Le tipologie di cliente	43
6. Strategie di vendita	45
7. Gestione dei reclami	46
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	48

L3 La comunicazione esterna e interna	49
1. Farsi conoscere (e trovare)	49
2. Ristorazione 4.0	50
3. La comunicazione interna: i briefing	51
4. Tutela della privacy di clienti e personale	52
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	53

PER CONCLUDERE

SINTESI

VERIFICA DI FINE UNITÀ

COMPITI DI REALTÀ

▶ Prime nozioni di pronto soccorso

▶ Stendere la tovaglia pulita

▶ Preparare il cappuccino

CARTA ATTIVA Regione che vai, street food che trovi

APPROFONDIMENTO: Le principali associazioni di categoria

UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.

UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.

APPROFONDIMENTO: Il menu digitale: come funziona

UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.

UN AIUTO ALLO STUDIO: Audio del testo

Unità 2 • Sicurezza e sostenibilità

L1 La sicurezza alimentare	58
1. Misure preventive e comportamenti corretti	58
2. Il pacchetto igiene	59
3. Il piano di autocontrollo	60
4. Saper applicare il sistema HACCP	61
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	63
L2 La sicurezza sul lavoro	64
1. Le responsabilità degli operatori	64
2. Progettazione e sicurezza	66
3. Il rischio infortuni	66
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	68
SCHEDE REPORT Preparati all'attività in laboratorio	69
L3 La tutela dell'ambiente	70
1. L'inquinamento ambientale	70
2. Inquinamento ambientale e sostenibilità	71
3. L'inquinamento acustico	72
4. La raccolta differenziata	73
5. Lotta allo spreco alimentare nella ristorazione	75
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	77
PER CONCLUDERE	78
SINTESI	78
VERIFICA DI FINE UNITÀ	79
COMPITI DI REALTÀ	80

Unità 3 • Il lavoro di sala

NEL MONDO DEL LAVORO Le professioni di sala	82
L1 Il ciclo cliente in sala	83
1. La prenotazione	83
2. L'accoglienza	84
3. La presa della comanda	86
4. Il servizio in sala	88
5. Il congedo	90
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	91
SCHEDE REPORT Preparati all'attività in laboratorio	92
L2 Attrezzature e mise en place particolari	93
1. Il tovagliato	93
2. La mise en place del coperto	95
3. L'allestimento del buffet in sala	96
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	98
SCHEDE REPORT Preparati all'attività in laboratorio	99

APPROFONDIMENTO: La normativa HACCP

APPROFONDIMENTO: Esempio di piano di autocontrollo

TUTORIAL: Che cos'è l'HACCP.

UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.

APPROFONDIMENTO: Le altre figure responsabili della sicurezza sul luogo di lavoro

UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.

UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.

UN AIUTO ALLO STUDIO: Audio del testo

AUDIO: Le regole della prenotazione telefonica

AUDIO: Le regole della fase di accoglienza

AUDIO: La presa della comanda

UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.

UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.

L3 Il servizio degli antipasti e dei salumi	100	
1. Gli antipasti	100	APPROFONDIMENTO: <i>Specialità gastronomiche pregiate servite come antipasti</i>
2. I salumi	102	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	108	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
SCHEDA REPORT Preparati all'attività in laboratorio	109	
L4 I formaggi	110	
1. La classificazione dei formaggi	110	
2. La porzionatura	111	
3. Il servizio e la conservazione	113	
4. Gli abbinamenti	114	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	115	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
SCHEDA REPORT Preparati all'attività in laboratorio	116	
L5 Il servizio dei prodotti ittici	117	
1. I prodotti ittici	117	APPROFONDIMENTO: <i>Trinciare e servire i crostacei</i>
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	124	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
SCHEDA REPORT Preparati all'attività in laboratorio	125	
L6 Il servizio della carne	126	
1. La carne	126	TUTORIAL: <i>trinciare il pollo</i>
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	130	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
SCHEDA REPORT Preparati all'attività in laboratorio	131	
L7 Aspetti particolari del servizio di sala	132	
1. La cucina di sala	132	APPROFONDIMENTO: <i>Le ricette della cucina di sala</i>
2. La prima colazione in albergo	137	
3. Il servizio sulle navi da crociera	139	
4. Il servizio nei villaggi turistici	140	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	141	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
SCHEDA REPORT Preparati all'attività in laboratorio	142	
PER CONCLUDERE	143	
SINTESI	143	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>Audio del testo</i>
VERIFICA DI FINE UNITÀ	145	
COMPITI DI REALTÀ	146	
Unità 4 • Catering & banqueting		
NEL MONDO DEL LAVORO Organizzare eventi	148	
L1 Attività, operatori e attrezzature	149	
1. L'attività di catering	149	
2. L'attività di banqueting e di catering-banqueting	152	
3. Gli operatori del settore	153	
4. L'organizzazione di un evento	154	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	156	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>

L2 La preparazione di un evento speciale	157
1. La vendita di un evento speciale	157
2. Le fasi della vendita	157
3. La pianificazione del lavoro	158
4. La preparazione della location	160
5. La preparazione del buffet	160
6. La mise en place dei tavoli	164
7. Il servizio in sala	164
8. L'organizzazione di un banchetto di nozze	167
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	170
SCHEMA REPORT Preparati all'attività in laboratorio	171
PER CONCLUDERE	172
SINTESI	172
VERIFICA DI FINE UNITÀ	173
COMPITI DI REALTÀ	174

Unità 5 • Enologia

NEL MONDO DEL LAVORO Le professioni del vino	176
L1 La produzione vitivinicola	177
1. Che cos'è il vino	177
2. La viticoltura	178
3. Le prime fasi di produzione del vino	179
4. La vinificazione	181
5. Le fasi conclusive della produzione del vino	183
6. La cantina di stoccaggio	185
7. I vini passiti	186
8. Il vino biologico	187
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	188
L2 La normativa del settore vitivinicolo	189
1. Normativa nazionale e comunitaria	189
2. Vini DOP e IGP	190
3. I disciplinari di produzione	191
4. L'etichetta	192
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	194
L3 Il servizio del vino	195
1. L'attrezzatura per il servizio del vino	195
2. Il servizio al cliente	197
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	199
SCHEMA REPORT Preparati all'attività in laboratorio	200
L4 Il mondo delle bollicine	201
1. Champagne e vini spumanti	201

APPROFONDIMENTO: Altre possibili soluzioni di allestimento dei tavoli

APPROFONDIMENTO: Altre possibili soluzioni per la disposizione dei tavoli da buffet

VIDEOTUTORIAL: Il fruit carving

APPROFONDIMENTO: Particolarità della vendita di un banchetto di nozze

TUTORIAL: I fiori per gli addobbi e le composizioni floreali

UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.

UN AIUTO ALLO STUDIO: Audio del testo

VIDEOTUTORIAL: Le tipologie di bottiglia

APPROFONDIMENTO: Il vino biodinamico

UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.

UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.

APPROFONDIMENTO: Come decantare il vino

UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.

2. La produzione degli Champagne	201	
3. La produzione dei vini spumanti	204	
4. La classificazione dei vini spumanti	205	APPROFONDIMENTO: <i>Spumanti e vini frizzanti, eccellenze italiane</i>
5. Il servizio dello Champagne e degli spumanti	205	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	207	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
SCHEDA REPORT Preparati all'attività in laboratorio	208	
L5 Gli altri vini speciali	209	
1. Che cosa si intende per "vini speciali"?	209	
2. I vini liquorosi	209	CARTA ATTIVA: <i>I territori di produzione di Sherry, Porto e Madeira</i>
3. I vini aromatizzati	212	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	214	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
L6 La produzione vitivinicola in Italia e nel mondo	215	
1. La produzione vitivinicola in Italia	215	CARTA ATTIVA: <i>Le zone di produzione francesi</i>
2. La produzione vitivinicola in Europa	218	CARTA ATTIVA: <i>I principali territori di produzione europei</i>
3. La produzione vitivinicola nel resto del mondo	220	CARTA ATTIVA: <i>I principali produttori extraeuropei</i>
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	221	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
PER CONCLUDERE	222	
SINTESI	222	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>Audio del testo</i>
VERIFICA DI FINE UNITÀ	223	
COMPITI DI REALTÀ	224	
Unità 6 • Analisi sensoriale e degustazione		
NEL MONDO DEL LAVORO Le professioni del vino	226	
L1 La sommellerie	227	
1. L'analisi sensoriale	227	
2. La degustazione dei cibi	229	
3. L'analisi organolettica del vino	230	
4. La scheda analitico-descrittiva del vino	236	APPROFONDIMENTO: <i>Scheda analitico descrittiva del vino compilabile e stampabile</i>
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	237	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
SCHEDA REPORT Preparati all'attività in laboratorio	238	
L2 L'abbinamento tra cibo e vino	239	
1. I principi di abbinamento	239	
2. La scheda grafica di abbinamento	241	APPROFONDIMENTO: <i>Scheda grafica di abbinamento cibo-vino compilabile e stampabile. Componenti sensoriali per la valutazione organolettica del vino e del cibo</i>
3. Esempi di abbinamento	242	<i>Punteggi corrispondenti alle valutazioni degli elementi gusto-olfattivi</i>
4. La successione dei vini a tavola	243	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	244	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
SCHEDA REPORT Preparati all'attività in laboratorio	245	
PER CONCLUDERE	246	
SINTESI	246	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>Audio del testo</i>
VERIFICA DI FINE UNITÀ	247	
COMPITI DI REALTÀ	248	

Unità 7 • La birra

NEL MONDO DEL LAVORO Le professioni della birra	250	
L1 La produzione della birra	251	
1. Che cos'è la birra?	251	
2. Breve storia della birra	251	APPROFONDIMENTO: <i>La storia della birra</i>
3. Le materie prime	252	
4. Le fasi di produzione	253	
5. La produzione delle birre speciali	255	
6. La conservazione della birra	257	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	258	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
L2 Stile di birra e produttori	259	
1. Gli stili di birra	259	
2. La classificazione della birra in Italia	259	
3. La produzione in Italia	260	CARTA ATTIVA: <i>I primi 10 Paesi produttori di birra nel mondo</i>
4. La produzione in Europa e nel resto del mondo	261	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	262	
L3 Il servizio della birra	263	
1. I bicchieri da birra	263	
2. Le regole del servizio	264	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	267	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
SCHEDA REPORT Preparati all'attività in laboratorio	268	
L4 Analisi sensoriale e abbinamento al cibo	269	
1. L'analisi sensoriale	269	APPROFONDIMENTO: <i>Scheda di valutazione della birra</i>
2. L'esame visivo, olfattivo, gustativo	270	<i>I termini di degustazione della birra</i>
3. L'abbinamento cibo-birra	273	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	275	
PER CONCLUDERE	276	
SINTESI	276	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>Audio del testo</i>
VERIFICA DI FINE UNITÀ	277	
COMPITI DI REALTÀ	278	

Unità 8 • I superalcolici

NEL MONDO DEL LAVORO Le professioni legate ai superalcolici	280	
L1 I distillati	281	
1. Le bevande superalcoliche	281	
2. Il ciclo di produzione dei distillati	282	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	286	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
L2 Tipologie di distillati e modalità di servizio	287	
1. La classificazione dei distillati	287	
2. I distillati di origine vitivinicola	288	APPROFONDIMENTO: <i>Conosci l'Armagnac</i>
3. I distillati di origine cerealicola: Gin, Whisky e Vodka	292	
4. Le acqueviti di origine vegetale	295	
5. Le acqueviti di bacche e di frutta	300	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	302	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
SCHEDA REPORT Preparati all'attività in laboratorio	303	

L3 I liquori e le creme liquore	304	
1. Cenni storici	304	
2. I liquori	304	
3. I liquori dolci	306	APPROFONDIMENTO: <i>Conosci altri liquori dolci italiani ed esteri</i>
4. I liquori amari	308	
5. Le creme liquore	309	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	311	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
PER CONCLUDERE	312	
SINTESI	312	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>Audio del testo</i>
VERIFICA DI FINE UNITÀ	313	
COMPITI DI REALTÀ	314	
Unità 9 • Mixology		
NEL MONDO DEL LAVORO I professionisti dei cocktail	316	
L1 I cocktail e le attrezzature	317	
1. Definizione e classificazione delle bevande miscelate	318	
2. Bottigliera, bicchieri e altre attrezzature	319	
3. Ghiaccio alimentare	321	
4. La mise en place del banco bar (bar setting o set up)	322	
5. Barman e bartender	323	TUTORIAL: <i>I movimenti del flair</i>
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	326	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
SCHEDE REPORT Preparati all'attività in laboratorio	327	
L2 Le tecniche di miscelazione	328	
1. Le linee guida per la creazione di un cocktail	328	TUTORIAL: <i>Alcol e salute</i>
2. Il dosaggio degli ingredienti	330	<i>Calcolare la gradazione alcolica di un cocktail</i>
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	333	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
SCHEDE REPORT Preparati all'attività in laboratorio	334	
L3 La preparazione dei cocktail	335	
1. Le tecniche di preparazione classiche	335	VIDEOTUTORIAL: <i>Preparazione della Caipirinha, del Dry Martini, dell'Irish Coffee</i>
2. Le altre tecniche di miscelazione	338	
3. I premix	339	
4. Le decorazioni	340	
5. Creare e promuovere nuovi cocktail	342	
6. L'abbinamento con il cibo (principi di abbinamento, occasioni)	343	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	344	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.</i>
SCHEDE REPORT Preparati all'attività in laboratorio	345	
Il ricettario IBA	346	
La classificazione IBA	346	
COCKTAIL INTERNAZIONALI CODIFICATI IBA	347	
PER CONCLUDERE	360	
SINTESI	360	UN AIUTO ALLO STUDIO: <i>Audio del testo</i>
VERIFICA DI FINE UNITÀ	361	
COMPITI DI REALTÀ	362	

Unità 10 • Tecniche di gestione

NEL MONDO DEL LAVORO Le professioni	364	
L1 Tecnologie informatiche e ristorazione	365	
1. Le tecnologie informatiche	365	
2. I vantaggi per le aziende enogastronomiche	367	
3. I software per il settore ristorativo	368	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	369	UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.
L2 La gestione delle aziende turistico-ristorative	370	
1. Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici	370	
2. Forme di gestione	371	APPROFONDIMENTO: Nuove formule commerciali
3. Il business plan	372	
IN BREVE La mappa - I concetti chiave – Test di fine lezione	374	UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.
L3 Le risorse umane interne	375	
1. Le politiche manageriali	375	
2. L'organizzazione del lavoro	375	
3. Le nuove risorse umane	377	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	379	UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.
L4 La gestione degli acquisti	380	
1. Il valore strategico dell'approvvigionamento	380	
2. L'approvvigionamento di qualità	382	
3. La gestione del magazzino	386	
4. La corretta gestione delle scorte	388	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	389	UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.
L5 La programmazione dell'offerta enogastronomica	390	
1. L'elaborazione del menu	390	
2. Determinare l'offerta enogastronomica	391	
3. La flessibilità dell'offerta	393	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	394	UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.
L6 La determinazione dei prezzi di vendita	395	
1. Il food cost	395	TUTORIAL: Esempi di calcolo del food cost, del beverage cost, del prezzo di vendita
2. Dal food cost al prezzo di vendita	396	APPROFONDIMENTO: Altri tipi di food cost
3. Dal beverage cost al prezzo di vendita	397	APPROFONDIMENTO: Beverage e costo primo
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	399	UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.
PER CONCLUDERE	400	
SINTESI	400	UN AIUTO ALLO STUDIO: Audio del testo
VERIFICA DI FINE UNITÀ	401	
COMPITI DI REALTÀ	402	

Unità 11 • Marketing e territorio

NEL MONDO DEL LAVORO I professionisti del marketing	404
L1 Marketing e comunicazione	405
1. Principi di marketing	405
2. Analisi del mercato	407

3. Il marketing mix	408	
4. Il marketing turistico	409	
5. Comunicare per promuovere	410	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	412	UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.
L2 Comunicare l'offerta enogastronomica	413	
1. I criteri di redazione di un menu	413	
2. La carta dei vini	416	
3. La bar list	417	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	418	UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.
L3 Comunicare la qualità	419	
1. La qualità percepita	419	
2. Qualità totale e ristorazione	420	
3. Sistemi di qualità	422	APPROFONDIMENTO: La norma UNI EN ISO 9000 e 9001
4. I prodotti di qualità	423	
5. Le etichette alimentari	424	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	426	UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.
L4 Comunicare il territorio	427	
1. Conoscere il territorio	427	
2. Valorizzare il territorio	428	
3. I sistemi turistici locali	430	
4. Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio	431	
5. Turismo Enogastronomico: da settore di nicchia a nuovo trend in evoluzione	432	
IN BREVE La mappa – I concetti chiave – Test di fine lezione	433	UN AIUTO ALLO STUDIO: slide della lezione, mappa modificabile, risposte ad alta leggibilità.
PER CONCLUDERE	434	
SINTESI	434	UN AIUTO ALLO STUDIO: Audio del testo
VERIFICA DI FINE UNITÀ	435	
COMPITI DI REALTÀ	436	
Progetti UDA		
Il cibo come ben-essere e mal-essere	438	
Ecosostenibilità nel settore food and beverage	441	
Liquori, distillati e miscele	444	
Il PCTO	447	
Esame di Stato: una tappa importante verso l'età adulta		
L'esame di Stato per l'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera	451	
Esempio 1 di una prova d'esame con suggerimenti per lo svolgimento	453	
Esempio 2 di una prova d'esame con suggerimenti per lo svolgimento	459	