# DISCIPLINA :LABORATORI DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

**CLASSE QUARTA ART.SALA E VENDITA**

**L'enogastronomia regionale e la classificazione degli alimenti e delle bevande; l'analisi sensoriale del cibo e del vino**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COMPETENZE | COMPETENZE  DISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACI  TA’ | CONTENUTI | TEM  PI |
| * **valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.** * **controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico**. | \* Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera  \*Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto disicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti  \*Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il pro- filo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico  \*Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi  \*Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici  \*Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare | \*Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali: Liquori, distillati, soft drink.  \*Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione: Vino novello, vino frizzante, birra ad alta fermentazione, artigianale, ecc.  \*Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande  attraverso l’esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.  \*Rispettare le normative e i dispositivi igienico- sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti: sanificare le attrezzature.  Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore. | * Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati: succhi, sorbetti, vino, birra, liquori. * Caratteristiche dell’enografia   regionale: primitivo, negroamaro, ecc.   * Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande: esame visivo, olfattivo, olfagustativo. * Principi di enologia.   + Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo- bevande.   Esempio: abbinamento per contrasto o per concordanza  .   * + Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale. | 1° TRIME STRE OTTO BRE NOVE MBRE DICE MBRE |

***TECNICHE AVANZATE DI SALA***

***(Banchetti, buffet, trinciatura e lampada)***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COMPETENZE | COMPETENZE  DISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACI  TA’ | CONTENUTI | TEMPI |
| **predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.**   * **adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.** | Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nel- la produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristora- tivi e di accoglienza turistico- alberghiera  Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti  Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il pro- filo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutriziona- le e gastronomico  Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comuni- cazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi  Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento  disciplinare | Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.  -Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l’esame gustativo e descriverle usando la  terminologia corretta. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.  -Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.  - Comprendere  l’importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio  -Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane:,  -Valorizzare i prodotti tipici: culatello, pane di altamura, gamberi rossi di gallipoli, Pistacchi di Bronte. | - Classificazione di alimenti e e delle portate enogastronomiche: antipasti caldi e freddi, contorni  Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.  -  -Le preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale  -Le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia: abbinamento cibo- vino valorizzando il territorio esempio: cartellate e moscato di trani,  -Le nozioni fondamentali delle dinamiche del gusto: dolce, salato, amaro, succulento.  -I metodi di analisi organolettica dei cibi e degli ingredienti: Visivo , olfattivo  -Il lessico per una corretta descrizione dei sapori | 2° PENTAMEST RE GENNAIO FEBBRAIO MARZO |

TECNICA AVANZATA DI BAR

il caffè e i derivati Il vino , i cocktail, i distillati e i liquori

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COMPETENZE | COMPETENZE  DISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACITA’ | CONTENUTI | TEMPI |
| **controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico**   * **utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.** * **utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.** | \*Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti  \*Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico  \*Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nel- la produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera  \*Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi  \*Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici  \*Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare | \*Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico- fisiche e nutrizionali: japanese ice tea, sex on the beach, estratti, acque aromatizzate,  \*Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione: spumante moscato e vino primitivo, birra doppio malto, ai cinque luppoli  \*Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l’esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta: esempio vino amabile, secco, frizzante, fermo;   * Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione: shake and strain, build, mixing glass; * Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.   \*Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.  \*Controllare le caratteristiche organolettiche delle bevande dal punto di vista fisico e chimico-  \*Classificare, proporre e produrre il servizio di distillati, liquori e creme secondo le tecniche A.I.B.E.S. | * Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati( gin, rum, vodka)   \*Caratteristiche dell’enografia nazionale (prosecco valdobbiadene, amarone della valpolicella, brunello di montalcino)   * Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre.   \*Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.   * Tecniche avanzate di bar: sferificazione molecolare e latte art.   \*Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi  -Materie prime e semilavorati: esempio mix in polvere per cioccolata calda;  -Caratteristiche organolettiche degli alimenti dal punto di vista chimico e fisico: come riscaldare un cognac e  l’evaporazione | 2°  PENTAMESTRE MARZO APRILE MAGGIO |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | delle sostanze aromatiche;  \*Classificazione e strutturazione di una bevanda miscelata: esempio base alcolica, aromatizzante,  colorante.. |  |

CLASSE QUARTA ART. ENOGASTRONOMIA

ENOGASTRONOMIA E SOMMELLERIE

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COMPETENZE | COMPETENZE  DISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACI  TA’ | CONTENUTI | TEMPI |
| **valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.**   * **controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.** * **predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.** * **adeguare e organizzare la produzione e la vendita in** | * Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera * Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti * Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il pro- filo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico * Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi * Utilizzare il   patrimonio lessicale ed espressivo della | Individuare la produzione enologica italiana ed internazionale: Negroamaro, Primitivo, Falanghina, Aglianico, Syrah,  Classificare vini in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione: vino novello, spumante, vino frizzante, Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande  attraverso l’esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.  Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande: abbinamento per contrasto e per analogia.  Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | Caratteristiche delle aziende enogastronomiche Caratteristiche  dell’enografia nazionale.  Modalità di produzione e utilizzo di vini  Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande. Principi di enologia. Criteri di abbinamento cibo- vino e cibo-bevande. | 1° TRIMESTRE OTTOBRE NOVEMBRE DICEMBRE GENNAIO |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.**  . | lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici   * Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e   approfondimento disciplinare |  |  |  |

## TECNICHE AVANZATE DI BAR

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COMPETENZE | COMPETENZE  DISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACI  TA’ | CONTENUTI | TEMPI |
| .  **Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera.**  **valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**  **controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.** | * Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti * Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il pro- filo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutriziona- le e gastronomico * Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nel- la produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristora- tivi e di accoglienza turistico- alberghiera * Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comuni- cazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi * Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici,   economici, tecnologici | -Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali: soft drink, sorbetti, bevande alcoliche, analcoliche  - Classificare vini e birre in base alle origini e modalità di produzione: birre artigianali, vino novello,  -Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di vini e altre bevande  attraverso l’esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.  -Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera. | Classificazione di bevande alcoliche: birra, vino, liquori, distillati.  -Caratteristiche  dell’enografia nazionale: Greco di tufo, montepulciano, Langhe, Recioto,   * Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre: metodo charmat e classico,   -Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.   * Tecniche avanzate di bar: miscelazione con tecnica shake and double strain, percolazione, macerazione | 2° PENTAMEST RE  FEBBRAIO MARZO APRILE MAGGIO |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | * Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e   approfondimento disciplinare |  |  |  |

CLASSE QUINTA ART. SALA E VENDITA

Il menu: la carta delle vivande, la carta dei vini, la gestione degli acquisti, il

marketing.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COMPETENZE | COMPETENZE  DISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACI  TA’ | CONTENUTI | TEM  PI |
| . **• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.**   * **Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.** * **Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.** | \*Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nel- la produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera  \*Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera  \*Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti  \*Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monito- raggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto  \*Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a | -Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento: agriturismo, sala ricevimenti, ristorante giapponese.  -Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande  attraverso l’esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.  -Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.  - Comprendere  l’importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.  -Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane: pizzoccheri alla | -Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. - Classificazione di alimenti e delle portate enogastronomiche  - Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.  -Le preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale: pizzoccheri alla valtellinese, fonduta alla valdostana, coda alla vaccinara  -Le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia  -Le nozioni fondamentali delle dinamiche del gusto: sapido,dolce, amaro, succulento, untuoso,  -I metodi di analisi organolettica dei cibi e dei vini abbinamento per | 1° TRIME STRE OTTO BRE NOVE MBRE DICE MBRE |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | specifiche necessità dietologiche  \*Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici  \*Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi  \*Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici  \*Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare | valtellinese, coda alla vaccinara  -Individuare  l’importanza del menu come strumento di marketing e veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio  -Valorizzare i prodotti tipici: vini, formaggi, salumi, d.o.p. i.g.p. p.a.t.  Applicare le diverse tecniche di marketing: la fidelizzazione. | contrasto e per analogia  - tipologie di menu e le diverse carte: la carta delle acque e dei vini |  |

***L'enogastronomia nazionale e internazionale, i prodotti a marchio europeo; l'analisi sensoriale del cibo e del vino; I servizi speciali***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COMPETENZE | COMPETENZE  DISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACI  TA’ | CONTENUTI | TEMPI |
| . **• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici Valorizzare e promuovere le** | \*Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e in- ternazionali individuando le nuove tendenze di filiera  \*Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti | \*Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali: sorbetti, sgroppini, liquori, distillati  \*Classificare vini e  birre in base al loro utilizzo e alle modalità | * Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati, liquori. * Classificazione dei prodotti con marchi europei . d.o.p. i.g.p. p.a.t.   \*Caratteristiche dell’enografia  nazionale: franciacorta metodo classico, vini | 2° PENTAMEST RE GENNAIO FEBBRAIO MARZO |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.**   * **Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.** | \*Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche  \*Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in rela- zione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipi- ci  \*Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici  \*Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare | di produzione: birra artigianale, a bassa fermentazione, vino novello  \*Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande  attraverso l’esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.  \*Rispettare le normative e i dispositivi igienico- sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti Esempio: Sanificazione delle aree di lavoro  \*Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia  ambientale specifiche di settore | passiti, vino aromatizzati, vini speciali  \*Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.  \*Principi di enologia.  \*Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Esempio: abbinamento per analogia e per contrasto. Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale. |  |

# LE BEVANDE

le acque, gli estratti, il caffé e i derivati, le acqueviti, i cocktail, la birra e i vini speciali

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COMPETENZE | COMPETENZE  DISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACITA’ | CONTENUTI | TEMPI |
| **Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi**  **Controllare e utilizzare gli** | •Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nel- la produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera  •Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi  •Applicare le normative vigenti, nazionali e  internazionali, in fatto di | -Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico- fisiche e nutrizionali: soft drink, bevande nervine, bevande alcoliche, aperitivi, digestivi, dissetanti.  - Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione: vini muffati ice-wine, birre ad alta fermentazione.  -Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l’esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. | -Caratteristiche delle aziende enogastronomiche: ristoranti etnici, ristoranti alla carta, ristorante d’albergo.  - Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati, liquori.  -Caratteristiche dell’enografia nazionale: franciacorta metodo classico, Chianti, Barolo, Gewurztraminer, | 2°  PENTAMESTRE MARZO APRILE MAGGIO |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.**  **Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.**  **Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.** | sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti  •Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monito- raggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto  •Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche  •Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici  •Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici  •Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare | * Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione: shake and double strain, percolazione. * Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.   -Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.  -Controllare le caratteristiche organolettiche delle bevande dal punto di vista fisico e chimico- Classificare, proporre e produrre il servizio di distillati, liquori e creme secondo le tecniche A.I.B.E.S. | Sauvignon.   * Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre: Birre a bassa ed alta fermentazione, birre artigianali, birre doppio malto.   -Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.   * Tecniche avanzate di bar: infusione, percolazione, macerazione.   Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi  -Caratteristiche organolettiche degli alimenti dal punto di vista chimico e fisico  -Classificazione e strutturazione di una bevanda miscelata: base alcolica,  aromatizzante, colorante. |  |

CLASSE QUINTA ART. ENOGASTRONOMIA

ENOLOGIA E SOMMELLERIE

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COMPETENZE | COMPETENZE  DISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACI  TA’ | CONTENUTI | TEMPI |
| **Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.**   * **Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.** * **Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche** | •Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera  •Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti  •Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici  •Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici  •Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e  approfondimento disciplinare | \*Individuare la produzione enologica italiana ed internazionale  \*Classificare vini in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.  \*Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande  attraverso l’esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.  \*Individuare i principi di abbinamento cibo- vino e cibo-bevande.  \*Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | \* Caratteristiche delle aziende enogastronomiche.  \*Caratteristiche dell’enografia nazionale.  \*Modalità di produzione e utilizzo di vini  \*Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.  \*Principi di enologia.  \*Criteri di abbinamento cibo- vino e cibo-bevande. | 1° TRIMESTRE OTTOBRE NOVEMBRE DICEMBRE |

## IL MENU E LE CARTE,TECNICHE AVANZATE DI SALA

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COMPETENZE | COMPETENZE  DISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACI  TA’ | CONTENUTI | TEMPI |
| . **Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.**   * **Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.** * **Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.** * **Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.**   . | * Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nel- la produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera * Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi * Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti * Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monito- raggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in re- lazione al contesto * Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche * Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in rela- zione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici * Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le   esigenze comunicative | -Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.   * Simulare la realizzazione di buffet e banchetti: buffet ad isola, buffet tradizionale.   -Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.   * Comprendere   l’importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio: breafing, job description,  -Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane.  -Individuare  l’importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.  -Valorizzare i prodotti tipici | -Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. - Classificazione di alimenti e e delle portate enogastronomiche  - Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.  -Tecniche per la vendita del servizio  -Le preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale  -Le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia  -Le nozioni fondamentali delle dinamiche del gusto  -L’abbinamento dei sapori e degli ingredienti  -I metodi di analisi organolettica dei cibi e degli ingredienti: abbinamento per analogia e contrasto.  -Il lessico per una corretta descrizione dei sapori | 2° PENTAMEST RE  GENNAIO FEBBRAIO MARZO APRILE MAGGIO |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici   * Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento   disciplinare |  |  |  |