# 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 | COMPETENZEDISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACITA’ | 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**.
 | \* 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 bevandeattraverso 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 | COMPETENZEDISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACITA’ | 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- alberghieraApplicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodottiControllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il pro- filo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutriziona- le e gastronomicoIntegrare 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 colleghiUtilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologiciUtilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimentodisciplinare | 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 laterminologia corretta. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.-Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.- Comprenderel’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, contorniLessico 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 | COMPETENZEDISCIPLINARI | 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 el’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 | COMPETENZEDISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACITA’ | 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 bevandeattraverso 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 Caratteristichedell’enografia nazionale.Modalità di produzione e utilizzo di viniMetodi 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 | COMPETENZEDISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACITA’ | 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 bevandeattraverso 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.-Caratteristichedell’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 REFEBBRAIO 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 | COMPETENZEDISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACITA’ | 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.**
 | \*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 bevandeattraverso l’esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.-Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.- Comprenderel’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-Individuarel’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 | COMPETENZEDISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACITA’ | 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 ebirre 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’enografianazionale: 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 bevandeattraverso 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 salvaguardiaambientale 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 | COMPETENZEDISCIPLINARI | 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 einternazionali, 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 | COMPETENZEDISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACITA’ | 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 eapprofondimento 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 bevandeattraverso 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 | COMPETENZEDISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACITA’ | 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.-Individuarel’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 REGENNAIO 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 |  |  |  |