**DISCIPLINA LABORATORI DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA**

**CLASSE TERZA**

# Il vino l’analisi sensoriale e i principi di abbinamento con il cibo Enogastronomia regionale

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COMPETENZE | COMPETENZE  DISCIPLINARI | ABILITA’/CAP  ACITA’ | CONTENUTI | TEM  PI |
| Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali,  dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo | Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenzedifiliera  Applicarelenormative vigenti, nazionalie internazionali, in fattodi sicurezza,trasparenzae tracciabilitàdeiprodotti  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 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   | 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° TRIME STRE OTTO BRE NOVE MBRE DICE MBRE |

***TECNICHE AVANZATE DI SERVIZIO***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COMPETENZE | COMPETENZE  DISCIPLINARI | ABILITA’/CAP  ACITA’ | CONTENUTI | TEMPI |
| Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi  all’economia,  all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi  Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. | Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza  Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche | Classificare alimenti e i piatti in base alle loro caratteristiche organolettiche e gastronomiche  Realizzare porzionature in sala.  Simulare l’uso di tecniche per la presa della comanda e la vendita dei piatti.  Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.  Utilizzare il lessico e la fraseologia di  settore, anche in lingua straniera. | Classificazione di alimenti e delle portate enogastronomiche Tecniche avanzate di sala: preparazioni di insalate vegane con dressing;  Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.  Tecniche per la vendita del servizio: valorizzare vini pugliesi;  Le funzioni, i tipi di menu e la carta: menu fisso, menu  turistico, table d’Hote.  Le regole per la costruzione di menu tecnicamente e graficamente corretti: esempio ordine delle portate **.** | 2° PENTAMEST RE GENNAIO FEBBRAIO MARZO |

***Le tecniche avanzate di bar***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| COMPETENZE | COMPETENZE  DISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACITA’ | CONTENUTI | TEMPI |
| Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi  all’economia,  all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi  Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali,  culturali, scientifici, | Utilizzaretecnichedi lavorazioneestrumenti gestionalinel- la produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera  Applicarelenormative vigenti, nazionalie internazionali, in fattodi sicurezza,trasparenzae tracciabilitàdeiprodotti  Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monito- | Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento: diverse tipologie di bar, ristorante, sala ricevimenti, agriturismo.  Classificare bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico- fisiche e nutrizionali: aperitivi, digestivi, energizzanti. | Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati.  Modalità di produzione e utilizzo di birre. Tecniche avanzate di bar.  -Classificazione e strutturazione di | 2° PENTAMESTRE MARZO APRILE MAGGIO |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| economici, tecnologici e professionali | raggioperottimizzare la produzionedibenieservizi in re- lazione al contesto  Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il pro- filo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico  Integrare le competenze professionaliorientate 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, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione: shake and strain, muddle.  Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.  Saper realizzare professionalmente le ricette di caffetteria, bevande analcoliche ed alcoliche  Classificare e realizzare diverse tecniche per il servizio delle prime colazioni: english and continental breakfast;  Classificare, proporre e produrre il servizio di distillati, liquori e creme secondo le tecniche professionali. | una bevanda miscelata  -Modalità di realizzazione di buffet e servizi per le prime colazioni. |  |