**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 | COMPETENZEDISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACITA’ | CONTENUTI | TEMPI |
| 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 tendenzedifilieraApplicarelenormative vigenti, nazionalie internazionali, in fattodi sicurezza,trasparenzae tracciabilitàdeiprodottiControllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il pro- filo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale 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 approfondimento disciplinare | Individuare la produzione enologica italiana ed internazionaleClassificare vini in base al loro utilizzo e alle modalità di produzioneRiconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l’esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.Individuare iprincipi diabbinamento 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 viniMetodi 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 | COMPETENZEDISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACITA’ | CONTENUTI | TEMPI |
| Comprendere e utilizzare i principali concetti relativiall’economia,all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei serviziUtilizzare 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 accoglienzaPredisporre 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 gastronomicheRealizzare 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 disettore, 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, menuturistico, 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 | COMPETENZEDISCIPLINARI | ABILITA’/CAPACITA’ | CONTENUTI | TEMPI |
| Comprendere e utilizzare i principali concetti relativiall’economia,all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei serviziUtilizzare 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-alberghieraApplicarelenormative vigenti, nazionalie internazionali, in fattodi sicurezza,trasparenzae tracciabilitàdeiprodottiAttuare 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 contestoControllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il pro- filo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomicoIntegrare 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 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 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 alcolicheClassificare 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. |  |