

Disciplina sala e vendita

Classe prime

Piano delle attività

Trimestre

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 1: Gli ambienti di lavoro Cap- Non solo sala pagg. 8-15 Verifica U.D. Pagg. 18-19	La sala ristorante; la cucina, l'office; Il passe; La plonge; La caffetteria; La dispensa; Il magazzino; La cantina	Apprendere quali sono le caratteristiche essenziali dei vari reparti di sala e comprendere come essi siano organizzati; conoscere i principali tipi di incarico svolti da chi lavora in sala nei diversi settori.	Saper individuare il giusto percorso organizzativo del reparto di sala.	Saper valutare le caratteristiche architettoniche, strutturali e qualitative degli ambienti di sala.

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 6: Arredi, corredi e utensili Cap- L'arredamento: Il primo impatto pagg. 92-97 Cap- Le dotazioni di sala o corredi pagg. 98-113 Verifica U.D. Pagg. 114-115	Dal tavolo al carrello Il tovagliolo e i suoi accessori; Il vasellame; La cristalleria; La posateria Gli accessori.	Conoscere le caratteristiche qualitative dell'arredamento e i requisiti che esso deve avere; conoscere le traduzioni in lingua straniera di tutti gli oggetti; conoscere i fattori che influenzano le scelte del materiale effettuate dall'azienda.	Riconoscere la varietà dei componenti dell'arredamento di una sala ristorante e il materiale in dotazione; identificare i vari componenti dell'arredamento della sala ristorante.	Saper valutare gli oggetti necessari e opportuni da usare in una sala ristorante e saper usare in modo professionale le attrezzature disponibili; riconoscere le dotazioni della sala ristorante e saper scegliere utensili e materiali secondo il servizio da effettuare.

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 7: Il posto a tavola Cap- Sedersi a tavola pagg. 122-136 Cap- Il servizio al tavolo pagg. 137-143 Verifica U.D. Pagg. 144-145	A tavola da secoli; Preparare la tavola Come stendere la tovaglia; Come stendere il coprimacchia Portare il necessario per la tavola; Modi di servire le preparazioni; L'uso della clip; Lo sbarazzo del coperto; La mise en place di servizio	Sapere che cos'è la mise en place di base e conoscerne le diverse tipologie, anche per servizi particolari; conoscere le tecniche di servizio e la posateria necessaria.	Saper predisporre un tavolo con la mise en place di base; saper predisporre una mise en place del guéridon a seconda del servizio da effettuare; essere in grado di svolgere i servizi particolari al tavolo di servizio.	Essere in grado di valutare, sulla base del piatto da servire, quali posate sono indicate; saper valutare le particolarità di alcune mise en place per preparazioni di cucina internazionale.

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 2: Sicurezza e igiene sul lavoro	- Che cosa dice la legge; La sicurezza nelle strutture alberghiere;	Apprendere le principali norme di comportamento da seguire per lavorare in sicurezza; saper valutare i vantaggi e gli svantaggi del mettere in pratica le principali norme igieniche; conoscere e saper valutare l'applicazione delle norme igieniche relative agli alimenti, alle attrezzature e agli operatori; conoscere le principali norme per una igiene personale.	Saper mettere in atto un comportamento adeguato a prevenire incidenti e malattie professionali; essere in grado di applicare le norme igieniche nella pratica professionale; saper operare secondo i criteri igienico-sanitari e di sicurezza; avere cura della propria divisa da lavoro.	Essere in grado di segnalare situazioni di pericolo e di mettere in atto comportamenti che prevengono rischi per la salute; conoscere le principali cause di contaminazione alimentare; conoscere le principali regole di buona igiene personale; conoscere i pericoli legati all'igiene degli ambienti, delle attrezzature, della persona.
Cap- Attenti al gradino pagg. 22-24 Cap- L'igiene negli ambienti di lavoro pagg. 25-29 Verifica U.D. Pagg. 30	L'igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro; I criteri dell'igiene secondo l'HACCP; L'igiene personale: non solo una questione di immagine			

Pentamestre

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 3: Il mondo della ristorazione	Gli esercizi ricettivi; I diversi tipi di strutture ricettive; Mangiare fuori casa; I vari tipi di ristorazione;	Lo studente conosce varie tipologie di ristoranti e l'organizzazione dei sistemi ristorativi; sa quali sono le autorizzazioni necessarie per avviare un esercizio ristorativo.	Lo studente sa distinguere le varie categorie di esercizi e locali di ristorazione; sa spiegare quali sono i requisiti necessari per poter avviare un'attività ristorativa.	Lo studente è in grado di classificare gli esercizi ristorativi; è in grado di individuare i requisiti necessari per avviare un'attività ristorativa.
Cap- Le strutture ricettive e di ristorazione pagg. 34-41 Cap- La ristorazione commerciale pagg. 42-46	La ristorazione alberghiera; La ristorazione tradizionale; La ristorazione rapida; Aprire un esercizio ristorativo			
Cap- La ristorazione collettiva pagg. 47-50 Verifica U.D. Pagg. 51	Il catering; I vari tipi di catering; La ristorazione viaggiante			

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 4: La brigata di sala e la sua organizzazione	I profili professionali della brigata; Altre figure; La brigata di sala in strutture di categorie inferiori	Conoscere la gerarchia, i requisiti e i compiti di ciascun componente della brigata e riconoscere le varie divise in uso al personale di sala; sapere quali sono le caratteristiche di un buon capo servizio.	Saper creare un organigramma della sala ristorante e saper lavorare in una brigata professionale.	Essere in grado di valutare le differenti figure professionali di una brigata di sala e di inserirsi correttamente nel gruppo per diventare un ottimo commis.
Cap- La brigata di sala pagg. 56-61 Cap- La divisa e i suoi complementi	Una divisa per ogni ruolo e occasione; I complementi della divisa			

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
pagg. 62-65 Verifica U.D. Pagg. 68				

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 12: Lavorare al bar Cap- Il bar: Ambiente e professionisti pagg. 264-274 Verifica U.D. Pagg. 275-276	La brigata del bar; Le zone di lavoro	Conoscere le diverse figure che lavorano al servizio bar e i loro requisiti professionali e personali; conoscere gli utensili e i macchinari usati nel bar, le aree di servizio in cui il bar è suddiviso e il tipo di lavoro a cui sono destinate; conoscere il banco bar e il suo corretto utilizzo oltre alla terminologia professionale.	Individuare le esigenze di servizio nel locale in cui si opera; usare gli strumenti e le attrezzature per svolgere i servizi richiesti e saperne indicare i nomi nelle principali lingue straniere; saper sfruttare le diverse aree di servizio in base alle loro caratteristiche e saper predisporre una opportuna mise en place del banco bar.	Essere in grado di riconoscere le caratteristiche del locale bar e individuare i diversi servizi che svolgono nei locali; sapersi rapportare al cliente nel modo più adeguato; essere in grado di far funzionare i macchinari in uso nel locale in funzione delle richieste dei clienti.

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 5: Lavorare in sala Cap- Servire al meglio il cliente pagg. 74-82 Cap- Le regole del galateo pagg. 83-85 Verifica U.D. Pagg. 86-87	Accoglienza e professionalità; Un comportamento da professionista Saper stare a tavola	Conoscere le norme di comportamento e i principi etici da seguire per un'ottima condotta professionale. Conoscere le principali regole da seguire negli incontri formali.	Saper ricevere ed ospitare in modo ineccepibile qualsiasi genere di clientela. Saper sistemare i commensali a tavola in modo appropriato.	Essere in grado di accogliere qualsiasi tipo di cliente mettendolo a proprio agio e conformando il proprio atteggiamento alle diverse situazioni. Saper applicare le norme di buon comportamento alla vita lavorativa.

Classi seconde

Ripasso di alcune unità dell'anno scolastico precedente.

ARTICOLAZIONE DI CONOSCENZE E COMPETENZE IN UNITA' DI APPRENDIMENTO I Quadrimestre

UDA n. 1			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Lavorare in sala	Conoscere le norme di comportamento e i principi etici da seguire per un'ottima condotta professionale. Conoscere le principali regole da seguire negli incontri formali.	Essere in grado di accogliere qualsiasi tipo di cliente mettendolo a proprio agio e conformando il proprio atteggiamento alle diverse situazioni. Saper applicare le norme di buon comportamento alla vita lavorativa.

UDA n. 2			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Il menu e la comanda	Sapere come si è evoluto il menu, conoscerne i diversi significati e le diverse funzioni. Conoscere le diverse tipologie di menu e sapere come va modulato secondo il tipo di pasto e di locale.	Utilizzare in modo competente il menu "veicolo di vendita". Saper distinguere i vari menu e saper usarli in modo adeguato alle esigenze di vendita. Utilizzare correttamente i buoni di servizio.

ARTICOLAZIONE DI CONOSCENZE E COMPETENZE IN UNITA' DI APPRENDIMENTO II Quadrimestre

UDA n. 3			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	I servizi speciali	Conoscere la classificazione delle insalate, i loro principali condimenti e il modo di servirle. Conoscere la tecnica di taglio della frutta e dei dolci. Conoscere la cucina di sala.	Distinguere i vari tipi di insalata e saper scegliere fra i principali prodotti per prepararle nel modo più gustoso. Essere in grado di predisporre la mise en place per le insalate, i tranci di frutta e i dolci. Saper allestire la preparazione di un piatto alla lampada.

UDA n. 1			
N°	Titolo	Conoscenze	Competenze

1	Uno sguardo al mondo del vino	<p>Conoscere le basi della produzione del vino: gli elementi fondamentali della viticoltura; le operazioni per rendere costante la produzione del vino; le lavorazioni e le tecniche di cantina che lo migliorano.</p> <p>Conoscere le caratteristiche organolettiche dei principali tipi di vino.</p>	<p>Possedere le nozioni basilari di enologia.</p> <p>Saper riconoscere i migliori momenti per raccogliere l'uva da vinificare.</p> <p>Conoscere bene il contenuto dei vini, classificando gli zuccheri, gli acidi, i tannini e tutti gli altri componenti del mosto e del vino, al fine di saper valutare le variazioni qualitative prodotte dalle diverse lavorazioni.</p>
---	-------------------------------	--	---

UDA n. 2

N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Le bevande calde	<p>Conoscere le principali bevande nervine e, in particolare, le qualità del caffè con i metodi di raccolta e le successive lavorazioni;</p> <p>apprendere i diversi modi per fare il caffè e sapere come vanno serviti.</p>	<p>Essere in grado di scegliere le diverse bevande confrontandone le qualità organolettiche; saper riconoscere le principali caratteristiche di ogni tipo di servizio del caffè; riconoscere alla vista i difetti e i pregi di un espresso.</p>

UDA n. 3

N°	Titolo	Conoscenze	Competenze
1	Particolari servizi in sala	<p>Conoscere i "Luxury Food", la storia, la provenienza, le caratteristiche dei cibi di lusso e gli strumenti per il loro servizio.</p>	<p>Saper descrivere al cliente le caratteristiche dei cibi di lusso. Essere in grado di preparare le corrette mise en place particolari.</p>

Classi quarte

**Tempi: 35 ore compreso
verifiche**

MACROAREA 2 “Gli alimenti e le bevande”

<p>Unità 1 Gli alimenti pagg. 36-49</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: Gli alimenti: definizione e caratteristiche; • Cap. 2: Gli alimenti: criteri di classificazione; • Cap. 3: Le caratteristiche organolettiche; • Cap. 4: L’analisi sensoriale; • Cap. 5: La degustazione; • Cap. 6: Cibo-bevande: criteri di abbinamento.
<p>Unità 2 L’acqua e le bevande pagg. 50-64</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: Le acque destinate al consumo umano; • Cap. 2: Le bevande; • Cap. 3: Bere responsabile; • Cap. 4: Il titolo alcolometrico e l’apporto energetico delle bevande alcoliche;

- **Competenze:** 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 nella 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.
- **Conoscenze:** Definizione e caratteristiche degli alimenti; - Criteri di classificazione degli alimenti; - Le caratteristiche organolettiche; - L’analisi sensoriale; - La degustazione; - L’abbinamento cibo-bevande; - Le acque destinate al consumo umano; - Le bevande: analcoliche, nervine, alcoliche (caratteristiche, preparazione e servizio); - Bere responsabile; - Il calcolo del titolo alcolometrico e dell’apporto energetico delle bevande; - Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera; - Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.
- **Abilità:** Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali; - 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-bevande; - Organizzare degustazioni di prodotti; - Calcolare il titolo alcolometrico di una bevanda; Calcolare l’apporto energetico di una bevanda; - Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi; - Individuare le attrezzature e gli utensili adeguati al servizio; - Allestire correttamente il banco bar e la postazione di lavoro; - Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature; - Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera; - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e alla tutela della salute.
- **Saperi Essenziali:** Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche e distillati; - Metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande; Criteri di abbinamento cibo – vino e cibo – bevande; Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera; Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.

Trimestre/Pentamestre

**Tempi: 25 ore compreso
verifiche**

MACROAREA 3 “Tecniche avanzate di sala”

Unità 2
I servizi
particolari pagg.
114-127

- Cap. 1: Le ostriche e altri frutti di mare crudi;
- Cap. 2: Il caviale;
- Cap. 3: Lo storione affumicato;
- Cap. 4: Il coulibiac di salmone;
- Cap. 5: L'aragosta e l'astice;
- Cap. 6: Il prosciutto crudo;
- Cap. 7: Il tartare di manzo;
- Cap. 8: Il tartufo.

Unità 5
Il catering e il
banqueting
pagg. 146-165

- Cap. 1: Che cosa si intende per catering;
- Cap. 2: Il contratto di catering;
- Cap. 3: Forme di catering;
- Cap. 4: Il trasporto dei piatti;
- Cap. 5: Il banqueting;
- Cap. 6: Il banqueting manager;
- Cap. 7: L'organizzazione di un banchetto;
- Cap. 8: Il contratto di banqueting;
- Cap. 9: La scheda evento;
- Cap. 10: L'organizzazione della logistica;
- Cap. 11: L'organizzazione della sala.

- **Competenze:** Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi 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 profilo 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.
- **Conoscenze:** Il servizio delle ostriche e di altri frutti di mare crudi; - Il servizio del caviale (classico, all'americano e alla russa); - Il servizio dello storione affumicato; - Il servizio di aragosta e astice; - Il servizio del prosciutto crudo; - Il servizio del tartare di manzo; - Il servizio del tartufo; La cucina: aspetti operativi e organizzativi (attrezzature, allestimento, istruzioni operative, istruzioni per la sicurezza); - Il servizio a buffet: classificazione dei buffet, il buffet nei diversi momenti ristorativi, l'organizzazione del buffet (scelta e predisposizione delle pietanze, organizzazione di sala e servizio, tavoli da buffet), istruzioni operative (attrezzature, disposizione degli elementi, decorazioni, conservazione delle pietanze, beverage, sbarazzo); Simulare eventi di catering e banqueting; - Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera; - Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente.
- **Abilità:** Realizzare porzionature in sala; - Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda; - Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada; - Simulare la realizzazione di buffet; - Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; - Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera; - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.
- **Saperi essenziali:** Il servizio delle portate principali; - La cucina di sala; - Tecniche di catering e banqueting; - Tipologie di buffet; - Il servizio della piccola colazione (al tavolo, a buffet, in camera); - Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera; Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.

Pentamestre

Tempi: 20 ore compreso verifiche

MACROAREA 5 “La birra”

<p>Unità 1 La produzione pagg. 318-329</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: Gli ingredienti; • Cap. 2: La produzione; • Cap. 3: La classificazione;
<p>Unità 2 La degustazione, il servizio e l'abbinamento pagg. 330-343</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: La composizione chimica; • Cap. 2: La degustazione; • Cap. 3: La spillatura; • Cap. 4: L'abbinamento;

- **Competenze:** 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 profilo 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 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.
- **Conoscenze:** Gli ingredienti della birra; - La produzione della birra; - Criteri di classificazione; - Gli stili birrari classici; - La composizione chimica della birra; - La degustazione: linee guida, gli esami visivo; olfattivo e gusto-olfattivo; - La spillatura: temperatura e bicchier di servizio; - La spillatura alla spina; - Il servizio della birra in bottiglia; - L'abbinamento birra-cibo.
- **Abilità:** Descrivere le caratteristiche degli ingredienti e il loro ruolo; - Individuare e descrivere le fasi fondamentali della produzione della birra; - Distinguere e descrivere le diverse tipologie di birre; - Classificare le birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione; - Procedere alla degustazione della birra in modo corretto; - Illustrare le modalità di degustazione; - Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative delle birre attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta; - Individuare i principi di abbinamento cibo-birra; - Proporre e motivare l'abbinamento birra-cibo più adeguato; - Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera; - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e alla tutela della salute.
- **Saperi essenziali:** Modalità di produzione e utilizzo delle birre; - Metodi di analisi organolettica; - Criteri di abbinamento cibo – birra.

Tempi: 52 ore compreso verifiche

MACROAREA 6 “Tecniche avanzate di bar”

<p>Unità 1 I distillati e i liquori pagg. 344-377</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: La distillazione; • Cap. 2: Il processo produttivo dei distillati; • Cap. 3: I distillati: classificazione e servizio; • Cap. 4: I liquori; • Cap. 5: Il sakè.
<p>Unità 2 Le bevande miscelate pagg. 378-395</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: Che cosa sono le bevande miscelate; • Cap. 2: La classificazione; • Cap. 3: La codificazione IBA;

Tempi: 52 ore compreso
verifiche

MACROAREA 6 “Tecniche avanzate di bar”

<p>Unità 3 La miscelazione pagg. 396-421</p>	<ul style="list-style-type: none">• Cap. 1: Le attrezzature;• Cap. 2: I bicchieri;• Cap. 3: La postazione di lavoro;• Cap. 4: Il ghiaccio;• Cap. 5: Unità di misura e tecniche di mescita;• Cap. 6: Le tecniche di miscelazione;• Cap. 7: Accorgimenti operativi;• Cap. 8: La guarnizione;• Cap. 9: Il flair bartending.
---	--

- **Competenze:** Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto; - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo 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.
- **Conoscenze:** La distillazione; - Il processo produttivo dei distillati; - La classificazione dei distillati; - Linee guida per il servizio dei distillati; - Caratteristiche e servizio di acqueviti di vino, di vinacce, di frutta, di cereali e di altri vegetali; - I liquori: ingredienti, produzione, classificazione e servizio; - Caratteristiche e servizio dei liquori di piante, di frutta e a base di vino e delle creme di liquore; - Il sakè; - Le bevande miscelate: definizione e classificazione; - La codificazione IBA; - I cocktail ufficiali IBA: preparazione e servizio; - La miscelazione: attrezzature e bicchieri; - Organizzazione della postazione di lavoro; - Unità di misura e tecniche di mescita; - Tecniche di miscelazione; - Accorgimenti operativi: regole per la miscelazione, ordine di mescita, scelta del cocktail; - Le guarnizioni: double fruit, glass rimming, sferificazione, gelative; - Il flair bartending.
- **Abilità:** Riconoscere le caratteristiche organolettiche di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle utilizzando la terminologia corretta; - Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione; - Utilizzare le attrezzature di bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi; - Individuare le attrezzature e gli utensili adeguati al servizio; - Disporre correttamente gli elementi da usare per il servizio; - Allestire correttamente il banco bar e la postazione di lavoro; - Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature; - Applicare le strutture tecnico-organizzative relative al servizio bar; - Attuare semplici metodologie di programmazione in relazione al contesto operativo; - Eseguire fasi di lavorazione dei prodotti nel rispetto delle corrette sequenze operative; - Distinguere e descrivere i distillati; - Distinguere e descrivere i liquori; - Individuare le modalità d'impiego e il momento di consumo delle principali bevande alcoliche; - Scegliere il bicchiere più adeguato al servizio; - Servire le diverse bevande alla temperatura corretta; - Valutare correttamente la possibilità dell'aggiunta di ghiaccio; - Scegliere le guarnizioni più adeguate; Classificare e riconoscere le principali tipologie di bevande miscelate, con particolare riferimento ai cocktail ufficiali IBA; - Utilizzare le principali tecniche di preparazione di bevande miscelate; - Scegliere il bicchiere più adeguato al servizio; - Valutare correttamente la possibilità dell'aggiunta di ghiaccio; - Scegliere le guarnizioni più adeguate; - Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera; - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e alla tutela della salute.
- **Saperi essenziali:** Il servizio di distillati; - Classificazione delle bevande miscelate; - Tecniche di miscelazione e preparazioni di cocktail.

Classi quinte

Tempi: h. 18 con verifica

Percorso 1 unità 1 “Professione Maître”: I vini nel mondo

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 1: I vini nel mondo Cap- L'Europa del vino pagg. 8-19 Cap- Un mondo di vino pagg. 20-29 Cap- La cata dei vini e il wine cost pagg. 30-34 Verifica U.D. Pagg. 35	L'Europa del vino: - La produzione di vino; - La Francia; - La Spagna; - La Germania; - Il Portogallo; - L'Austria; - Gli altri Paesi europei	Lo studente conosce i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione di vino dei vari Paesi del mondo; conosce i termini di certificazione di qualità dei vini vigenti nei principali Paesi produttori di vino nel mondo; conosce i criteri per la stesura di una carta dei vini; conosce i criteri di calcolo del wine cost.	Lo studente sa collocare il vino nel Paese d'origine e sa consigliare i vini delle principali aree vinicole del mondo; conosce l'importanza della carta dei vini come veicolo di vendita e di immagine del locale; sa selezionare i vini da abbinare a un menu.	Lo studente è in grado di presentare un vino e spiegare le sue caratteristiche in base al territorio di provenienza e ai vitigni utilizzati; è in grado di calcolare il wine cost di una bottiglia e di un calice.
	Un mondo di vino: - Gli Stati Uniti d'America; - Il Cile; - L'Argentina; - L'Australia; - La Nuova Zelanda; - Il Sudafrica; - Gli altri Paesi			
	La carta dei vini e il wine cost: - Come si compila la carta dei vini; - Come si calcola il wine cost			

Tempi: h. 18 con verifica

Percorso 1 unità 2 “Professione Maître”: La gastronomia italiana

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 2: La gastronomia italiana Cap- La qualità degli alimenti pagg. 36-45 Cap- Alimenti e piatti tipici di regione in regione pagg. 46-68 Verifica U.D. Pagg. 69	La qualità degli alimenti: - Le certificazioni di qualità; - La qualità attraverso l'etichetta	Lo studente conosce le varietà enogastronomiche italiane; conosce le preparazioni principali di ogni regione italiana; conosce i prodotti DOP e IGP italiani.	Lo studente sa spiegare le caratteristiche dei piatti esaltandone la regionalità; sa presentare il piatto sia sotto l'aspetto della preparazione e della tecnica di cottura sia spiegandone la tradizionalità.	Lo studente è in grado di presentare al cliente una conoscenza approfondita dei prodotti DOP e IGP; sa individuare le caratteristiche e le peculiarità gastronomiche e culinarie delle diverse regioni italiane.
	Alimenti e piatti tipici di regione in regione: - Valle d'Aosta; Piemonte; - Lombardia; - Trentino-Alto-Adige; - Veneto; - Friuli-Venezia-Giulia; - Liguria; - Emilia-Romagna; - Toscana; Marche; - Umbria; Lazio; - Abruzzo; Molise; - Campania; Puglia; - Basilicata; Calabria; - Sicilia; Sardegna			

Tempi: h. 12 con verifica

Percorso 1 unità 3 “Professione Maître”: Il mondo in cucina

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Unità 3: Il mondo in cucina</p> <p>Cap- La cucina dei Paesi europei pagg. 70-79</p> <p>Cap- La cucina degli altri continenti pagg. 80-90</p> <p>Verifica U.D. Pagg. 91</p>	<p>La cucina dei Paesi europei:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gastronomie e prodotti dei Paesi europei <hr/> <p>- La cucina degli altri continenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La cucina in Africa; - La cucina in Asia; - La cucina in America; - La cucina in Oceania 	<p>Lo studente conosce i prodotti tipici e le principali preparazioni della cucina dei diversi paesi europei; conosce i prodotti tipici e i piatti delle più note cucine del mondo.</p>	<p>Lo studente sa comporre un semplice menu etnico; sa abbinare fra loro alcuni prodotti della cultura europea.</p>	<p>Lo studente sa individuare i prodotti tradizionali europei; lo studente sa distinguere alcune preparazioni della cucina extraeuropea.</p>

Tempi: h. 10 con verifica

Percorso 1 unità 4 “Professione Maître”: Degustazione di cibi e bevande

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Unità 4: Degustazione di cibi e bevande</p> <p>Cap- L'analisi sensoriale pagg. 92-116</p> <p>Verifica U.D. Pagg. 117</p>	<p>L'analisi sensoriale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La degustazione; - L'olio di oliva; - Il formaggio; - L'acqua; - I salumi; - Il cioccolato 	<p>Lo studente conosce le caratteristiche fisiche e organolettiche dei prodotti; lo studente conosce le tecniche di degustazione e sa descrivere un prodotto sotto l'aspetto visivo, olfattivo e gustativo.</p>	<p>Lo studente è in grado di effettuare analisi visive, olfattive gustative dei prodotti in degustazione; lo studente sa riconoscere le caratteristiche fisiche e organolettiche di un prodotto; lo studente sa valutare la qualità alimentare di un prodotto sulla base delle analisi effettuate.</p>	<p>Lo studente è in grado di utilizzare correttamente gli strumenti per eseguire una corretta degustazione; lo studente sa evidenziare i pregi e gli eventuali difetti di un prodotto; lo studente conosce la terminologia corretta per descrivere un prodotto.</p>

Tempi: h. 08 con verifica

Percorso 1 unità 5 “Professione Maître”: Il professionista e il mondo del lavoro

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Unità 5: Il professionista e il mondo del lavoro</p> <p>Cap- Entrare nel mondo del lavoro pagg. 118-126</p> <p>Verifica U.D. Pagg. 127</p>	<p>Entrare nel mondo del lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il curriculum vitae; - La lettera di accompagnamento; - Il colloquio di lavoro; - I giorni precedenti il primo giorno di lavoro; - Il primo giorno di lavoro; - Come comportarsi all'interno del gruppo di lavoro 	<p>Lo studente conosce le voci principali di un curriculum vitae; conosce gli elementi caratteristici di una lettera di accompagnamento; conosce il giusto modo di porsi sul posto di lavoro; conosce i fattori che contribuiscono al buon funzionamento di un gruppo di lavoro.</p>	<p>Lo studente sa elaborare il proprio curriculum vitae; sa scrivere correttamente una lettera di accompagnamento; sa presentarsi in modo opportuno a un colloquio di lavoro.</p>	<p>Lo studente è in grado di riconoscere le occasioni in cui allegare una lettera di accompagnamento; è in grado di presentarsi al lavoro in maniera professionale.</p>

Tempi: h. 08 con verifica

Percorso 1 unità 6 “Professione Maître”: I rapporti con la clientela

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Unità 6: I rapporti con la clientela</p> <p>Cap- Il cliente ha sempre ragione? pagg. 128-130</p> <p>Cap- Pagare il conto al ristorante pagg. 131-136</p> <p>Verifica U.D. Pagg. 137</p>	<p>Il cliente ha sempre ragione?:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La comunicazione con il cliente; - Insoddisfazioni e reclami <hr/> <p>Pagare il conto al ristorante:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La presentazione del conto; - La chiusura giornaliera; - La riscossione 	<p>Lo studente sa che la comunicazione con il cliente è una parte importante del suo lavoro; conosce i documenti fiscali e i vari metodi di pagamento.</p>	<p>Lo studente sa usare un linguaggio appropriato durante una conversazione; sa come ascoltare il cliente e dimostrarsi interessato a ciò che dice; sa come gestire i vari metodi di riscossione.</p>	<p>Lo studente è in grado di usare la comunicazione verbale e quella non verbale; è in grado di gestire un reclamo; è in grado di presentare il conto e incassarlo con varie tipologie di pagamento.</p>

Tempi: h. 14 con verifica

Percorso 1 unità 7 “Professione Maître”: Tecniche gestionali

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Unità 7: Tecniche gestionali</p> <p>Cap- La gestione delle aziende ristorative pagg. 138-149</p> <p>Cap- Avviare e gestire un bar pagg. 150-153</p> <p>Cap- Informatica ed enogastronomia pagg. 154-158</p> <p>Verifica U.D. Pagg. 159</p>	<p>La gestione delle aziende ristorative:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le forme di gestione più diffuse; - Alcune normative da rispettare; - Le risorse umane; - Gli acquisti; - Il magazzino <hr/> <p>Avviare e gestire un bar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valutare le proprie capacità e attitudini; - Il business plan <hr/> <p>Informatica e enogastronomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le tecniche informatiche 	<p>Lo studente conosce diverse forme di gestione di un'attività ristorativa; conosce le principali norme a tutela della privacy e dell'ambiente; conosce quali sono le attitudini indispensabili all'avvio di un'attività imprenditoriale; conosce le fasi che compongono un business plan;</p> <hr/> <p>conosce il funzionamento di un bar a stock; conosce i nuovi metodi di promozione di un'attività su internet.</p>	<p>Lo studente è in grado di selezionare il personale e di organizzare il lavoro dei collaboratori definendone i compiti e coordinandone le attività; è in grado di determinare il fabbisogno di un'attività; è in grado di determinare autonomamente il possesso delle attitudini indispensabili all'avvio di un'attività imprenditoriale; è in grado di effettuare un'analisi della fattibilità economico-finanziaria del progetto.</p>	<p>Lo studente sa gestire correttamente l'approvvigionamento del magazzino e la scelta dei fornitori; sa redigere correttamente un business plan nella totalità dei suoi aspetti; sa quali funzioni sono ottimizzabili tramite gli strumenti informatici; sa utilizzare gli strumenti informatici nei settori di sala, bar e cucina.</p>

Tempi: h. 06 con verifica

Percorso 2 unità 1 “Professione Barman”: La carta del bar

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Unità 1: La carta del bar</p> <p>Cap- Uno strumento di vendita pagg. 162-168</p> <p>Verifica U.D. Pagg. 169</p>	<p>Uno strumento di vendita:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'aspetto; - Struttura e contenuto 	<p>Lo studente conosce le categorie di bevande e di alimenti offerti di un bar; conosce le principali varietà di caffè e tè.</p>	<p>Lo studente può creare la carta di un locale del quale conosce l'offerta enogastronomica, in grado di soddisfare le esigenze di una specifica clientela; sa classificare per categorie i prodotti di caffetteria, quelli gastronomici, alcolici e i cocktail.</p>	<p>Lo studente è in grado di stilare un elenco razionale, scorrevole e ben leggibile, coerente con il contesto e le esigenze della clientela; è in grado di valutare la tipologia di un locale, la sua offerta nonché la tipologia e le esigenze della clientela.</p>

Tempi: h. 10 con verifica

Percorso 2 unità 2 “Professione Barman”: Il bartending estremo

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Unità 2: Il bartending estremo</p> <p>Cap- Una tecnica acrobatica: il flair pagg. 170-184</p> <p>Verifica U.D. Pagg. 185</p>	<p>Una tecnica acrobatica: il flair:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il flair bartender; - Il flair bar; - Gli strumenti e la preparazione; - Le tecniche; - Le ultime tendenze del bere miscelato 	<p>Lo studente conosce l'origine del flair; conosce le attrezzature del flair bar; conosce le tecniche di lavoro del flair bartender; conosce le tecniche di versaggio; conosce il free pouring; conosce lo speed working.</p>	<p>Lo studente sa strutturare un banco bar per il flair; sa usare le attrezzature del flair bartender; usa abilmente le tecniche di versaggio moderne; sa usare il free pouring; sa usare la tecnica slide.</p>	<p>Lo studente è in grado di utilizzare le attrezzature di un flair bar; è in grado di preparare i principali premix; è in grado di lavorare con la tecnica DMO; è in grado di effettuare preparazioni di base con il free pouring.</p>

Tempi: h. 06 con verifica

Percorso 2 unità 3 “Professione Barman”: L'evoluzione del servizio bar

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Unità 3: L'evoluzione del servizio bar</p> <p>Cap- Tecniche d'avanguardia dietro al bancone pagg. 186-196</p> <p>Verifica U.D. Pagg. 197</p>	<p>Tecniche d'avanguardia dietro il bancone:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gastronomia molecolare e Molecular mixology; - Altre preparazioni di avanguardia; - Breve ricettario di piatti da bar 	<p>Lo studente sa quali sono le tecniche moderne che si utilizzano al bar; conosce alcuni cocktail di tendenza.</p>	<p>Lo studente sa usare le tecniche moderne di cucina per creare nuove ricette al bar; sa selezionare i cocktail di tendenza.</p>	<p>Lo studente sa creare nuove ricette usando le moderne tecniche di cucina; sa preparare alcuni piatti di ispirazione etnica.</p>

Tempi: h. 06 con verifica

Percorso 2 unità 4 “Professione Barman”: Il gelato

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Unità 3: Il gelato</p> <p>Cap- Freso, cremoso, di tutti i gusti pagg. 198-208</p> <p>Verifica U.D. Pagg. 209</p>	<p>Fresco, cremoso, di tutti i gusti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La classificazione; - Gli ingredienti per fare il gelato; - Sette fasi per ottenere un gelato di qualità; - Salse e topping 	<p>Lo studente conosce l'origine dei gelati; conosce le basi dei gelati; conosce le fasi di preparazione di un gelato.</p>	<p>Lo studente sa produrre un gelato usando gli ingredienti in suo possesso; sa abbinare gelati e sorbetti con salse, liquori o distillati.</p>	<p>Lo studente è in grado di preparare un gelato seguendo una ricetta; è in grado di valutare le differenze fra gelato al latte e all'acqua.</p>