

Consuntivi classi: Prime e seconde (biennio comune), classi Terze-Quarte-Quinte (Enogastronomia sett. Sala e Vendita), classi Quarte-Quinte (Enogastronomia articolazione Sala e Vendita in Cucina)

Consuntivo classe 1* Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Sezione A: Il professionista e la persona

Impariamo a conoscere la professione del cameriere/barista: requisiti, formazione, opportunità di lavoro.

- Capitolo 1: Professione**
- 1.1 Introduzione al mondo F&B pag. 2;
 - 1.2 Da esecutore operativo a guest manager pag. 2;
 - 1.3 Diventare un professionista pag. 4 – 9;
 - 1.4 Esempi da imitare pag. 10 – 11;
 - 1.5 La divisa e gli accessori pag. 12 – 15.
-

Sezione A: Il professionista e la persona

Impariamo a conoscere le regole per lavorare in sicurezza.

- Capitolo 2: Sicurezza**
- 2.1 Sicurezza sul lavoro pag. 18 – 19;
 - 2.2 Pericoli sul lavoro pag. 20 – 24;
 - 2.3 Muoversi bene per vivere meglio pag. 25 – 26;
 - 2.4 Ergonomia pag. 27.
-

Sezione A: Il professionista e la persona

Impariamo a conoscere le regole e le normative da applicare per lavorare nel rispetto di igiene e salute, utili al lavoratore, ai colleghi e ai clienti.

- Capitolo 3: Igiene & Salute**
- 3.1 HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare pag. 30 – 31;
 - 3.2 Lavorare in modo igienicamente corretto pag. 32 – 37;
 - 3.3 Cura della propria persona pag. 38 – 39.
-

Sezione A: Il professionista e la persona

Impariamo a conoscere le regole per essere educati e lavorare seguendo le norme di comportamento e galateo.

- Capitolo 4: Comportamento e galateo**
- 4.1 Educazione: stile di vita vincente pag. 42;
 - 4.2 Il corretto comportamento pag. 42 – 45;
 - 4.3 Come rivolgersi al cliente pag. 45 – 46;
 - 4.4 Precedenze nel servizio pag. 46 – 48;
 - 4.5 Il galateo a tavola pag. 48 – 49.
-

Sezione B: Professione cameriere

Impariamo a conoscere il mondo della ristorazione e i professionisti che ci lavorano.

- Capitolo 5: La ristorazione e lo staff di sala**
- 5.1 Breve storia del servizio a tavola pag. 52 – 53;
 - 5.2 Forme di ristorazione pag. 53 – 59;
 - 5.3 Lo staff di sala pag. 59 – 63.
-

Sezione B: Professione cameriere

Impariamo a conoscere le aree e le attrezzature in uso nella ristorazione, incluse le tecniche di pulizia e manutenzione.

- Capitolo 6: Aree e attrezzature di lavoro**
- 1.1 Le aree operative pag. 66 – 67;
 - 1.2 Attrezzatura di sala pag. 67 – 77;
 - 1.3 Pulizia e manutenzione di attrezzature e zone di lavoro pag. 78 – 83.
-

Sezione B: Professione cameriere

Impariamo a conoscere i momenti e le sequenze operative nella ristorazione.

- Capitolo 7: Nozioni di organizzazione del lavoro**
- 7.1 Momenti di servizio pag. 86;
 - 7.2 Menu di servizio pag. 87 – 89;
 - 7.3 Sequenza di servizio delle pietanze pag. 89 – 90;

- 7.4 Le fasi operative pag. 90 – 91;
 - 7.5 Le fasi del servizio pag. 91 – 98;
 - 7.6 Il ménage pag. 99 – 101.
-

Sezione B: Professione cameriere

Impariamo a conoscere le abilità di base utili per intraprendere correttamente la professione di cameriere.

- Capitolo 8: Abilità manuali**
- 8.1 Stesura di tovaglia e coprimalta pag. 104 – 110;
 - 8.4 Uso della clips pag. 114 – 115;
 - 8.5 Come si portano i piatti pag. 115 – 118;
 - 8.6 Lo sbarazzo pag. 118 – 122.
-

Sezione B: Professione cameriere

Impariamo a conoscere come si devono approntare i tavoli prima del consumo dei pasti.

- Capitolo 9: Mise en place**
- 9.1 Le fasi della mise en place pag. 132 – 133;
 - 9.2 Preparazione dei coperti pag. 133 – 142;
-

Sezione B: Professione cameriere

Impariamo a conoscere le varie tecniche per servire cibi al cliente.

- Capitolo 10: Stili di servizio**
- 10.1 Presentazione degli stili pag. 154 – 155;
 - 10.2 Servizio all'italiana pag. 156 – 157;
 - 10.3 Servizio all'italiana con vassoio pag. 157 – 159;
 - 10.4 Servizio all'inglese pag. 159 – 163;
 - 10.5 Servizio alla russa pag. 163 – 168;
 - 10.6 Servizio alla francese diretto pag. 169;
 - 10.7 Servizio alla francese indiretto pag. 169 – 170;
 - 10.8 Self – service pag. 170 – 175.
-

Sezione C: Professione barista

Impariamo a conoscere il mondo del bar e dei protagonisti che vi lavorano.

- Capitolo 12: Introduzione al lavoro di bar**
- 12.1 Lavorare nel bar pag. 194 – 195;
 - 12.2 Lo staff di bar pag. 195 – 196;
 - 12.3 Tipi di bar pag. 197 – 199;
 - 12.4 Le zone di lavoro del bar pag. 200;
 - 12.5 Principali attrezzature pag. 201 – 205;
 - 12.6 Prelevare e servire pag. 205 – 208;
 - 12.7 Classificazione delle bevande pag. 208 – 209.
-

Consuntivo classe 2* Enogastronomia sett. Sala e Vendita

Argomenti / Autori	Programma	Teoria	Pratica
Ripasso: Gli ambienti lavoro Pagg. 8-19	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Gli ambienti di lavoro</i> - <i>La sala ristorante, La cucina, L'office</i> - <i>Il passe, La plonge, La caffetteria</i> - <i>La dispensa, il magazzino, la cantina.</i> 	X	
Ripasso: Sicurezza e igiene sul lavoro Pagg. 20-30	<p>Sicurezza e igiene sul lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Che cosa dice la legge</i> - <i>La sicurezza nelle strutture alberghiere</i> <p>L'igiene negli ambienti di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>I criteri dell'igiene seconda HACCP</i> - <i>L'igiene personale: non solo una questione di immagine</i> 	X	X
Ripasso: La brigata di sala e la sua organizzazione Pagg. 30-42	<p>La brigata di sala e la sua organizzazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>I profili professionali della brigata</i> - <i>Altre figure</i> - <i>La brigata di sala in strutture di categorie inferiori</i> <p>La divisa e i suoi complementi</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Una divisa per ogni ruolo e occasione</i> - <i>I complementi della divisa</i> 	X	
Lavorare in sala Pagg. 44-57	<p>Servire al meglio il cliente</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Accoglienza e professionalità</i> - <i>Un comportamento da professionista</i> <p>Le regole del galateo</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Saper stare a tavola</i> 	X	X
I servizi speciali al tavolo Pagg. 131-137	<p>Come servire la frutta</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Mille tipi di frutta (varie mise en place del guéridon per il trancio della frutta)</i> 	X	X
Il menu e la comanda Pagg. 106-117	<p>Come presentare bene i piatti</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Una minuta che ci arriva dal passato</i> <p>Raccogliere le ordinazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Raccogliere e trasmettere le informazioni</i> 	X	
I servizi speciali al tavolo Pagg. 118-130	<p>Come servire le insalate</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>C'è insalata e insalata</i> - <i>I condimenti</i> - <i>Il servizio delle insalate (salsa vinaigrette, citronette, salsa alla senape).</i> 	X	
Uno sguardo al mondo del vino Pagg. 150-179	<p>Dalla vite alla bottiglia</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Come nasce il vino</i> <p>Servire bene il vino</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Conoscenze e strumenti</i> - <i>Le procedure</i> 	X	

Argomenti / Autori	Programma	Teoria	Pratica
Attività laboratoriale	- Preparazione attrezzature per il servizio. Mise en place della sala ristorante per il servizio all'italiana di Risotto speck e limone, Frittata di cipolle con patate Duchessa. Simulazione pratica del servizio all'italiana. Servizio del vino bianco e il débarassage.	X	X
Attività laboratoriale	- Servizio all'italiana e al guèridon; trancio della frutta (ananas e kivi). Preparazione delle attrezzature per la mise en place e servizio.	X	X
Attività laboratoriale	- Preparazione ed esecuzione piatto flambé: Farfalle al salmone e vodka. - Pennette alla vodka flambé; tecnica-mise en place ed esecuzione.	X	X
Attività laboratoriale	- Mise en place servizio al guèridon di un primo piatto e un dessert. Servizio del vino.	X	X
Dettatura ricetta	- Ricetta flambé: Suprema di pollo al whiskey e spiegazione esecuzione flambé.	X	
Attività laboratoriale	- Preparazione mise en place per servizio flambé. Esecuzione flambé e degustazione di "Suprema di pollo al whiskey".	X	X
Attività laboratoriale	- Servizio all'inglese (Risotto) e taglio della torta.	X	X
Attività laboratoriale	- Preparazione attrezzatura. Mise en place per ricevimento ospiti "Erasmus". Trancio della frutta in sala	X	X
Attività laboratoriale	- Verifica e certificazione delle competenze alla fine del biennio comune.		X
Visita guidata a Messina	- Laboratorio "GLUTEN FREE". - Tecnica di macerazione-fermentazione e birrificazione, servizio e abbinamento cibo-vino. Visita Museo dell'Olio e del Vino presso Abbazia di San Placido. Tecniche di degustazione e vinificazione/affinamento vino.	X	X

Consuntivo classe 3* Sala e Vendita

PARTE TEORICA

Letture e spiegazione manuale HACCP e la scheda delle etichettature degli allergeni.

La "Check list" e la "Job description" sono state argomento per l'intero anno scolastico prima e durante le attività laboratoriali

Unità 1: L'azienda enogastronomica
1. Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche. Pag. 6-15
2. Il reparto sala. Pag. 16-27
3. Il bar. Pag. 28-35
4. Il ciclo cliente. Pag. 36-47
5. La sicurezza. Pag. 48-57

Unità 2: La produzione della birra e del vino
1. La produzione della birra. Pag. 60-65
2. La produzione vitivinicola. Pag. 66-75
4. I vini speciali "Lo Champagne". Pag. 86-89; Cenni sui vini liquorosi (Marsala, Porto; Sherry) pag. 80-83; Cenni sui vini aromatizzati (Il vermouth, il barolo chinato) pag. 84-85.

Unità 6: Le bevande miscelate
1. I cocktails. Pag. 182-199

Unità 8: La professione dell'operatore di sala
4. La cucina di sala. Pag. 256-263

I moduli di bar, alcolici, superalcolici, snacks, caffetteria e infusi nonché il servizio degli antipasti, formaggi, sfilettatura e trinciatura prodotti ittici, trinciatura della carne, non sono state svolte in quanto senza laboratorio di bar e pochissimi fondi a disposizione.

PARTE PRATICA

Esercitazioni svolte con i seguenti menù	
1) Timballo di riso; Scaloppine al limone con fagiolina; Panna cotta; Trancio dell'ananas	Servizio all'italiana e all'inglese
2) Insalata di mare; Pasta fresca all'amatriciana; Mille foglie con crema chantilly; Trancia dell'arancia, delle banane e del kiwi.	Servizio all'italiana con e senza cloche
3) Pennette zucca e speck; Involtino e panatina di manzo con patate prezzemolate; Trancio torta "Paradiso"; Trancio dell'ananas; Servizio digestivi.	Servizio all'inglese e al guéridon
4) Cocktail di gamberi; Gnocchi di patate burro, salvia e limone; Involtini di pesce spada con patate prezzemolate.	Servizio all'italiana, al guéridon e all'inglese
5) Caserecce crema di zucchine, gamberi e pistacchio; Bocconcini di pollo al curry con crema ai frutti di bosco.	Servizio all'inglese e all'italiana
6) Ravioli in salsa aurora; apertura e servizio del vino "Etna rosso D.O.C."	Servizio all'italiana
7) Lasagne vegetariane e crostata di ricotta; Pesce spada con verdure al cartoccio.	Servizio all'italiana e all'inglese

Esercitazioni svolte con i seguenti menù	
8) Filetto di pesce in crema di melanzane e dadolata di pera.	Servizio all'italiana
9) Quiche "Lorraine"; Brasato alla boscaiola; Torta di mele.	Servizio all'italiana e alla russa
10) Antipasto mediterraneo; Caserecce fave e pancetta; Spada aromatizzato all'arancia con spinaci.	Servizio all'italiana e alla russa
11) Flan di zucca; Caserecce alla norma; Mousse al cioccolato fondente; Servizio del vino bianco "Chardonnay".	Servizio all'italiana e all'inglese
12) Caponata e fagottino alle verdure; gnocchi alla zucca e salvia.	Servizio all'italiana e al guéridon
13) Rustico alla fiorentina; Risotto asparaci e speck; Trancio di torta al limone	Servizio all'italiana, all'inglese e alla russa
14) Tortino di patate con salsa ai funghi; Carbonara di asparagi; Involtino di maiale con philadelphia e pistacchio; Dadolata di ortaggi con salsa agro-dolce.	Servizio all'italiana, all'inglese e al guéridon
15) Risotto primavera; Dentice al sale con patate prezzemolate; Bigné alla crema. Servizio digestivi e caffè.	Servizio all'inglese; trancio in sala di un grosso pesce "Dentice"; servizio all'italiana

Laboratorio d'informatica
<p>Job description: pianificazione di un evento.</p> <p>Check list.</p> <p>Lavoro di gruppo: pianificazione di un evento.</p> <p>Lavoro di gruppo: preparazione materiale per la creazione di un ricettario di "preparazioni alla lampada" e "cocktails".</p> <p>Lavoro di gruppo: visione, correzione lavoro di gruppo "Ricettario" e stampa prima bozza cocktail.</p> <p>Lavoro di gruppo: stampa e rilegatura di: "Ricettario flambé" e "Ricettario cocktails".</p>

Preparazioni flambé
<p><u>Primi piatti</u>: Pennette alla vodka; Pennette al salmone e vodka; Rigatoni Hotel de la Ville; Spaghetti alla Maître d'Hôtel; Penne all'amatriciana; Centellani gamberi, zucchine e mascarpone; Fusilli con spinaci, speck e gorgonzola dolce.</p> <p><u>Secondi piatti di pesce</u>: Trancio di Spada alla Contadina; Gamberoni Baltimora. Gamberoni al cognac</p> <p><u>Secondi piatti di carne</u>: Suprema do pollo al whisky; Filetto al pepe verde; Piccatine al Marsala.</p> <p><u>Dessert</u>: Ananas caramellato flambé; Banane flambé; Pere flambé; Mele flambé; Cépes Suzette con gelato alla vaniglia</p>

Preparazioni cocktails
<p><u>Before dinner (Unforgettables)</u>: Bacardi; Daiquiri; Negroni; Manhattan; Aviation; Screwdriver; Buck's Fizz o Mimosa; Bronx; Garibaldi; Dry Martini; Americano</p> <p><u>After dinner (Unforgettables)</u>: Alexander; Sidecar; White Lady; Old Fashioned</p> <p><u>After dinner (Contemporary Classics)</u>: Margarita;</p> <p><u>After dinner (New Era Drinks)</u>: Kamikaze</p> <p><u>Longdrink (Contemporary Classics)</u>: Tequila Sunrise; Mojito</p> <p><u>Sparkling (Contemporary Classics)</u>: Mimosa;</p>

Consuntivo classe 4* Sala e Vendita

Argomenti / Autori	Programma	Teoria
Macroarea 2 “Gli alimenti e le bevande”	Unità 1: gli alimenti pag 36-49 <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. Unità 2: l’acqua e le bevande pag 50-64 <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; 	X
Macroarea 3 “Tecniche avanzate di sala”	Unità 2: i servizi particolari pag 114-127 <ul style="list-style-type: none"> - 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 pag 146-165 <ul style="list-style-type: none"> - Cap. 1: Che cosa si intende per catering; - Cap. 2: Il contratto di catering; - Cap. 3: Forme di catering; - Cap. 4: Il trasporto dei pasti; 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. 	X
Macroarea 4 “I vini”	Unità 1: Dalla vite al vino pag 182-199 <ul style="list-style-type: none"> - Cap. 1: La pianta della vite; - Cap. 2: Il grappolo; Cap. 3: Il terreno e il clima; - Cap. 4: La vendemmia, la diraspatura e la pigiatura; - Cap. 5: il mosto; Cap. 6: Le fermentazioni; - Cap. 7: Le tecniche di vinificazione; - Cap. 8: L’evoluzione; - Cap. 9: I trattamenti e le correzioni del vino; - Cap. 10: L’imbottigliamento e la tappatura. Unità 3: La legislazione vitivinicola pag 228-231 <ul style="list-style-type: none"> - Cap. 1: Il quadro normativo. Unità 4: La degustazione e l’abbinamento pag 234-251 <ul style="list-style-type: none"> - Cap. 1: La composizione chimica del vino; - Cap. 2: La degustazione; Cap. 3: L’esame visivo; - Cap. 4: L’esame olfattivo; - Cap. 5: L’esame gusto-olfattivo; 	X

Argomenti / Autori	Programma	Teoria
	<ul style="list-style-type: none"> - Cap. 6: Alterazioni, difetti e malattie del vino; - Cap. 7: L'abbinamento cibo-vino. <p>Unità 5: L'enografia nazionale pag 256-316</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Trentino Alto-Adige, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna, Repubblica di San Marino. 	
Macroarea 6 "Tecniche avanzate di bar"	<p>Unità 1: I distillati e i liquori pag 344-368</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 (Distillati di vino, vinacce, frutta, cereali e altri vegetali). 	X

Consuntivo classe 5* Sala e Vendita

Argomenti / Autori	Programma	Spunti iniziali e possibili connessioni	Riflessioni di Cittadinanza e Costituzione
Distillazione	<ul style="list-style-type: none"> - Il ciclo produttivo della distillazione; i processi di distillazione; gli alambicchi; i fattori che determinano la qualità dell'acquavite; classificazione dei distillati legata alla materia prima utilizzata; i distillati di vino – di vinacce – di cereali – di vegetali e piante – di frutta – di bacche. 		
Viticultura delle regioni italiane	<ul style="list-style-type: none"> - La produzione vitivinicola delle regioni italiane. - Il sistema di qualità (classificazione secondo decreto legislativo 61/2010) DOP, IGP, Vini. 		
I vini nel mondo	<p>Europa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le aree di produzione del vino e il sistema di qualità utilizzato nei vari stati europei. (Francia, Spagna, Germania, Austria, Portogallo, Grecia, Ungheria). <p>Mondo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le aree di produzione del vino e il sistema di qualità utilizzati nei vari stati del mondo (Stati Uniti, Canada, Cile, Argentina, Australia, Nuova Zelanda, Sudafrica, Cina-Giappone-India, Medio Oriente, Turchia-Caucaso). 		

Argomenti / Autori	Programma	Spunti iniziali e possibili connessioni	Riflessioni di Cittadinanza e Costituzione
La gastronomia italiana	<p>I diversi aspetti della qualità alimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valutare la qualità. - I marchi DOP e IGP. - Le etichette alimentari. 		
La carta del bar	<p>Uno strumento di vendita:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspetto, struttura e contenuto 		
	I cocktail IBA.		
Tecniche gestionali	<p>Gestione delle aziende ristorative:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Outsourcing. - Franchising, licensing 		
	<ul style="list-style-type: none"> - Risorse umane - Tipologie di contratti di lavoro. 		
	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisti. - Magazzino. 		
	<p>La qualità nell'approvvigionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli standard qualitativi. - Le gamme alimentari. - Tracciabilità e rintracciabilità. 		
	<p>Business plan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vision. - SWOT. 		

Argomenti / Autori	Programma	Spunti iniziali e possibili connessioni	Riflessioni di Cittadinanza e Costituzione
Catering e Banqueting Organizzazione servizi di catering, banqueting, check list e job description.	Catering e Banqueting: - Forme di catering. - Forme di banqueting. - L'organizzazione di un banchetto. - Location e servizio. - Check list e Job description.	Varie forme di organizzazione del convivio (privato, pubblico, lavoro, studio).	
Rapporti con la clientela	Il cliente ha sempre ragione. - La comunicazione con il cliente. - Insoddisfazioni e reclami.	I requisiti richiesti al personale di sala: Savoir faire, empatia, educazione per una buona riuscita del servizio-convivio.	
	Pagare il conto al ristorante. - La presentazione del conto. - La riscossione (carte di credito-debito ecc.).		

Consuntivo classe 4* Enogastronomia articolazione Sala e Vendita in cucina

Argomenti / Autori	Programma	Teoria
L'Azienda enogastronomica	<p>Il reparto Sala</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1.2.1 Requisiti strutturali della sala ristorante pag. 14-14; - 1.2.2 Arredi e dotazione professionale pag. 15-21; - 1.2.3 L'operatore di sala pag. 21-22; - 1.2.4 I momenti di servizio pag. 23 <p>Il Bar</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1.3.1 Requisiti strutturali del bar pag. 24-25; - 1.3.2 La dotazione professionale pag. 26-28; - 1.2.3 Il barman pag. 29-30; - 1.3.4 I momenti di servizio pag. 30; - 1.3.5 La bar list pag. 31-31 	X
Riconoscere la qualità	<p>Riconoscere la qualità</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2.1.1 La qualità percepita pag. 42-43; - 2.1.2 Sistemi di qualità pag. 44-45; - 2.1.3 Prodotti di qualità pag. 46; - 2.1.4 Le etichette di qualità pag. 47 <p>I diversi aspetti della qualità alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2.2.1 Dalla quantità alla qualità pag. 48; - 2.2.2 Valutare la qualità pag. 49; - 2.2.3 La qualità nell'approvvigionamento pag. 50-51; - 2.2.4 Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile pag. 52-53; 	X
Dalla gastronomia all'enogastronomia	<p>Le abitudini alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3.1.1 Cibo e cultura pag. 56; - 3.1.2 Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy pag. 57; - 3.1.3 Le diete alimentari pag. 58-59; <p>I fattori che influenzano le scelte gastronomiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3.2.1 Le scelte gastronomiche pag. 60; - 3.2.2 Fattori dietetici pag. 61; - 3.2.3 Fattori culturali pag. 62; 	X
La produzione del vino	<p>La produzione del vino</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4.1.1 Il vino e l'enologia pag. 66; - 4.1.2 La viticoltura pag. 67-68; - 3.1.3 Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione pag. 69-73; <p>La normativa del settore vitivinicolo</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4.2.1 Normativa nazionale e comunitaria pag. 74-75; - 4.2.2 I disciplinari di produzione pag. 76; - 4.2.3 L'etichetta pag. 77; 	X
ISO	ISO 22000, ISO 14001, regolamento EMAS e SA 8000.	X

Consuntivo classe 4* Enogastronomia articolazione Sala e Vendita in cucina

Programma svolto alla data del 09 maggio 2019

Argomenti / Autori	Programma	Spunti iniziali e possibili connessioni	Riflessioni di Cittadinanza e Costituzione
L'Azienda enogastronomica	<ul style="list-style-type: none"> - La ristorazione tradizionale - La ristorazione agrituristica - I ristoranti a tema - La neoristorazione - La ristorazione collettiva - Tipologie di bar - Nuovi modelli aziendali - L'organizzazione aziendale 	.	
La sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - La sicurezza alimentare - HACCP nozioni principali - Piano HACCP - L'igiene professionale - L'igiene degli alimenti - Pulizia e disinfezione degli ambienti - La sicurezza sul lavoro 		
Viticoltura delle regioni italiane	<ul style="list-style-type: none"> - La produzione vitivinicola delle regioni italiane. - Il sistema di qualità (classificazione secondo decreto legislativo 61/2010) DOP, IGP, Vini. 		
I vini nel mondo	<p>Europa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le aree di produzione del vino e il sistema di qualità utilizzato nei vari stati europei. (Francia, Spagna, Germania, Austria, Portogallo, Grecia, Ungheria). <p>Mondo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le aree di produzione del vino e il sistema di qualità utilizzati nei vari stati del mondo (Stati Uniti, Canada, Cile, Argentina, Australia, Nuova Zelanda, Sudafrica, Australia, Cina). 		

Argomenti / Autori	Programma	Spunti iniziali e possibili connessioni	Riflessioni di Cittadinanza e Costituzione
Tecniche gestionali	Gestione delle aziende ristorative:		
	<ul style="list-style-type: none"> - Outsourcing. - Franchising, licensing 		
	<ul style="list-style-type: none"> - Risorse umane - Tipologie di contratti di lavoro. 		
	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisti. - Magazzino. 		