

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

**MODULO PASSAGGIO ALLA CLASSE V ENOGASTRONOMIA**

Materia Lab.Enogastr. Sala e Vendita

LIBRO DI TESTO:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MODULO** | **CONOSCENZE DI BASE** | **ABILITA’ DI BASE** | **COMPETENZE DI BASE** |
| L’azienda enogastronomica | Tipologie e organizzazione delle aziende enogastronomiche  Conoscenza delle principali figure professionali occupate in sala e bar  Conoscenze professionale delle figure manageriali | Sapere distinguere le differenti forme di ristorazioni presenti sul mercato  Conoscere la brigata  Conoscere le differenti figure manageriali e relative mansioni | 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. |
| La qualità degli alimenti | Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. | Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. | 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. |
| Dalla gastronomia all’enogastronomia | Le abitudini alimentari  I fattori che influenzano le scelte enogastronomiche | Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.  Progettare menu e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. | 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. |
| Gli eventi speciali | Tecniche di catering e banqueting | La preparazione di un evento speciali (vendita, pianificazione del lavoro, preparazione della sala e rispetto del cerimoniale) | Pianificare e allestire un evento speciale  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  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. |
| La produzione del vino | La produzione vitivinicola  Normativa del settore vitivinicolo  I vini speciali | Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l’attribuzione delle denominazioni dei vini. | Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. |

**Contenuti Minimi**

|  |  |
| --- | --- |
| TITOLO | CONTENUTI Essenziali |
| L’azienda enogastronomica | Sapere distinguere le differenti forme di ristorazioni presenti sul mercato  Conoscere la brigata  Conoscere le differenti figure manageriali e relative mansioni |
| La qualità degli alimenti | Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. |
| Dalla gastronomia all’enogastronomia | Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.  Progettare menu e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. |
| Gli eventi speciali | La preparazione di un evento speciali (vendita, pianificazione del lavoro, preparazione della sala e rispetto del cerimoniale) |
| La produzione del vino | Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l’attribuzione delle denominazioni dei vini. |

**I candidati dovranno sostenere una prova scritta**