



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“PASCHINI-LINUSSIO”

Via Ampezzo, 18 - 33028 TOLMEZZO (UD) - C.F. 93021690305

Tel. 0433 2078 - Fax n. 0433 41219

e-mail: [udis019009@istruzione.it](mailto:udis019009@istruzione.it) pec: [udis019009@pec.istruzione.it](mailto:udis019009@pec.istruzione.it)

Codice Univoco Ufficio: UFGADU

MOD. DISCIPLINA

ANNO SCOLASTICO  
2017 / 2018

### PROGRAMMA SVOLTO

INDIRIZZO	ENOGASTRONOMIA
CLASSE	IV
SEZIONE	SV
DISCIPLINA	LABORATORIO DI SAUS E VENDITA
DOCENTE	TAMBORSO ALESSIA

Per la programmazione dettagliata vedi allegato.

Tolmezzo, 11-06-2018

Gli studenti

Alessia Tamborso  
Del Aut. Scuola

Il docente

Alessia Tamborso

**MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA E VENDITA**  
**CLASSE QUARTA**

---

**MODULO 1 ripasso su "Caratteristiche delle aziende enogastronomiche, il servizio come prodotto di vendita"**

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Riconoscere le fasi di servizio *</li></ul> <p><u>Saper fare:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ricevere una prenotazione, accogliere, proporre e prendere la comanda a un cliente e gestire eventualmente i reclami.*</li><li>• Creare una giusta carta o menù in base alle esigenze specifiche dell'azienda e della clientela*</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le fasi operative *</li></ul> <p><u>Sapere:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• le regole per prendere una prenotazione*</li><li>• come si deve accogliere il cliente in un ristorante e quali sono le operazioni successive da effettuare*</li><li>• come deve essere strutturata una carta delle vivande, dei vini e delle bevande*</li></ul>

\* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

## MODULO 2: "Tecniche avanzate di sala"

<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● affrontare le preparazioni particolari di sala con professionalità. *</li><li>● sapere preparare la sala in base a diverse esigenze *</li></ul>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● conoscere le preparazioni di cucina e saperle presentare in base a diversi contesti e/o richieste *</li><li>● conoscere la legge sugli allergeni*</li><li>● le preparazioni di cucina flambè e le regole.</li></ul>
<u>Saper fare:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>● Preparare tavoli, buffet, e disporre la sala in maniere diverse.*</li><li>● Fare il servizio al gueridon di fronte al cliente *</li><li>● Sfilettare pesci, tranciare carni, tagliare dolci, preparare buffet di insalate e pinzimonio con le salse di accompagnamento, fare piatti alla lampada, tagliare formaggi ecc.ecc.*</li><li>● Riconoscere gli allergeni in un menu e compilare la tabella messa a disposizione dei clienti*</li></ul>	<u>Sapere:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>● Riconoscere i prodotti e i loro servizi in sala *</li><li>● Conoscere le fasi del servizio e le tecniche particolari.*</li><li>● Riconoscere gli allergeni in un menu e in una ricetta *</li></ul>

\* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

### MODULO 3: "tecniche avanzate di Bar "

<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione</li><li>• Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.</li></ul>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tecniche avanzate di bar</li><li>• Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail</li></ul>
<u>Saper fare:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Preparare i prodotti offerti al bar in termini di caffetteria, tè, tisane, frullati, frappè e centrifugati, nonché il servizio dei drink analcolici e delle preparazioni speciali. *</li><li>• Proporre e preparare cocktail con le diverse tecniche di miscelazione ( con particolare attenzione per i cocktail IBA)</li><li>• Le decorazioni per i cocktail.</li><li>• Creare un cocktail rispettando regole e abbinamenti.</li></ul>	<u>Sapere:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le regole per le diverse tecniche di miscelazione ( shake &amp; strain, stir &amp; strain, build, blend ecc.ecc.)</li><li>• Come si servono le bevande in bar ( bicchiere, cl, temperature ecc)*</li><li>• I cocktail mondiali IBA</li></ul>

\* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

#### **MODULO 4: "Classificazione di bevande analcoliche e alcoliche"**

<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Classificare bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali*</li></ul>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere la classificazione delle bevande analcoliche e alcoliche, distillati e liquore</li><li>• Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre *</li></ul>
<u>Saper fare:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Servire le bevande alcoliche e analcoliche ( cl, bicchiere, temperature)*</li><li>• Consigliare il cliente nella scelta di una bevanda in base alle diverse caratteristiche*</li></ul>	<u>Sapere:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• I metodi di produzione delle principali bevande alcoliche e analcoliche utilizzate in bar*</li><li>• Le materie prime e le produzione dei principali distillati e dei principali liquori (compresa la miscibilità)*</li><li>• Le materie prime e le produzione dei vini e delle birre*</li><li>• Come si servono le bevande in bar ( bicchiere, cl, temperature, miscibilità e eventuali abbinamenti ecc)*</li></ul>

\* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

## MODULO 5: "Il vino e la birra"

<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Individuare la produzione enoica italiana*</li><li>• Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alla modalità di produzione</li><li>• Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta</li></ul>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Principi di enologia</li><li>• Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande</li></ul>
<u>Saper fare:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Riconoscere e consigliare i vini e le birre in base alle loro caratteristiche</li><li>• Servire nel modo corretto e con il bicchier e più adatto tutti i tipi di birra e di vino</li></ul>	<u>Sapere:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• I metodi di produzione del vino (vinificazione in bianco, in rosso, in rosato, la macerazione carbonica, il metodo charmat e champenoise)</li><li>• Le materie prime e la produzione della birra distinguendole fra birre a bassa e a alta fermentazione e nelle varie tipologie (lager, pils, abbey, stout, alee cc.ecc.)</li><li>• Le modalità e le temperature di servizio del vino e della birra</li><li>• Le doc e le docg del Friuli Venezia Giulia</li><li>• Principi di degustazione e principali abbinamenti.</li></ul>

\* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

## MODULO 6 LA CUCINA NEL BAR

<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Riconoscere le diverse preparazioni da proporre in bar *</li></ul>	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le fasi operative *</li></ul>
<u>Saper fare:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ipanini, tramezzini, toast di vario tipo</li><li>• la preparazione di piatti semplici da proporre in bar (insalate, piatti freddi tipo paste, boudgur, quinoa;*</li><li>• le proposte per vegetariani e vegani*</li></ul>	<u>Sapere:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• le regole per preparare alcuni piatti*</li></ul>

\* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

Tolmezzo, 7 giugno 2018

Del Lus Smbue  
Alessia Tambosco

Alessia Tambosco

Alessia Tambosco