



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 pec: 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 C.A.T. Suisue

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"

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

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 2: "Tecniche avanzate di sala"

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

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 3: "tecniche avanzate di Bar "

ABILITA' <ul style="list-style-type: none">• Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione• Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.	CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none">• Tecniche avanzate di bar• Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail
<u>Saper fare:</u> <ul style="list-style-type: none">• 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. *• Proporre e preparare cocktail con le diverse tecniche di miscelazione (con particolare attenzione per i cocktail IBA)• Le decorazioni per i cocktail.• Creare un cocktail rispettando regole e abbinamenti.	<u>Sapere:</u> <ul style="list-style-type: none">• Le regole per le diverse tecniche di miscelazione (shake & strain, stir & strain, build, blend ecc.ecc.)• Come si servono le bevande in bar (bicchiere, cl, temperature ecc)*• I cocktail mondiali IBA

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 4: "Classificazione di bevande analcoliche e alcoliche"

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

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 5: "Il vino e la birra"

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

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 6 LA CUCINA NEL BAR

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

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

Tolmezzo, 7 giugno 2018

Del Lus Surlue
Alessia Tambosco

Alessia Tambosco

Alessia Tambosco