

# **Programmi di Sala e vendita**

## **Classi Quarte Articolate Cucina**

### **I.I.S. "A. Prever - Pinerolo**

<b>Modulo n° 1</b>							
<b>Obiettivi generali: approfondimento delle conoscenze di base acquisite nel primo biennio</b>							
<b>Unità didattica</b>		<b>Obiettivo</b>	<b>Prerequisiti</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Periodo</b>	<b>Ore</b>	<b>Recupero</b>
1	Sicurezza e Norme HACCP	Essere consapevoli dei rischi, come prevenirli	Conoscenza unità didattiche del I e II anno	Regole di comportamento, prevenzione dei rischi e norme igieniche	Settembre		
<b>Metodi</b>		<b>Verifiche</b>	<b>Valutazioni</b>	<b>Interdisciplinarietà</b>	<b>Ore</b>	<b>Contenuti</b>	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica orale</li> <li>• Test pratico</li> <li>• Strutturate</li> <li>• Relazioni</li> </ul>	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto. Ordine, responsabilità, collaborazione.				

<b>Modulo n° 2 Argomenti: Il vino</b>							
<b>Obiettivi generali - LIVELLO BASE. Conoscenza introduttiva della vite e delle operazioni di vinificazione. Le basi per un corretto servizio e abbinamento del vino</b>							
<b>Unità didattica</b>		<b>Obiettivo</b>	<b>Prerequisiti</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Periodo</b>	<b>Ore</b>	<b>Recupero</b>
1	La vite	Conoscenze di base sull'allevamento della vite e delle variabili ambientali che le influenzano		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pianta</li> <li>• Metodi di allevamento</li> <li>• Pincipali nemici della vite</li> </ul>	Novembre		
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduzione alle Vinificazioni</li> <li>• Cenni sulla Legislazione dei vini</li> </ul>	Principali tecniche di vinificazione - Livello base	Conoscenza U.D 1 del presente modulo	Tecniche di vinificazione. La fermentazione. Sigle in etichetta.	Tutto l'anno		
3	Cenni sul servizio del vino	Saper presentare, stappare e servire il vino nel modo corretto	Conoscenza U.D 1 e 2 del presente modulo e dei principali metodi di cottura e preparazione delle salse	Il Sommelier. Attrezzatura relativa al servizio del vino. Tipi di bottiglie. Temperature e successione dei vini.	Novembre a Maggio		
4	Cenni sull'abbinamento cibo-vino	U.D. 1,2,3 del presente modulo		Principi e suggerimenti di abbinamento	Aprile- Maggio		
<b>Metodi</b>		<b>Verifiche</b>	<b>Valutazioni</b>	<b>Interdisciplinarietà</b>	<b>Ore</b>	<b>Contenuti</b>	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica orale</li> <li>• Test pratico</li> <li>• Strutturate</li> <li>• Relazioni</li> </ul>	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Aspetto esteriore. Ordine. Responsabilità. Collaborazione.	Principi di alimentazione		aspetti chimici del vino	

**Modulo n° 3 Oggetto: Riepilogo ed approfondimento delle tematiche di base della sala ristorante**

Unità didattica		Obiettivo	Prerequisiti	Contenuti	Periodo	Ore	Recupero
1	La sala ristorante e relativo servizio	Livellamento ed approfondimento delle conoscenze di base acquisite nel biennio	Conoscenze nozionistiche delle argomentazioni trattate nel biennio	Sala ristorante: strutture, impianti e reparti annessi. La brigata di sala: figure mansioni e rapporti interpersonali	Settembre		
2	La mise en place	Deve saper apparecchiare la sala correttamente, in base ai menu e alle portate proposte	Conoscenza approfondita delle attrezzature e del materiale in dotazione alla sala ristorante	Mise en place di base - Mise en place speciali	Ottobre		
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	Ore	Contenuti	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica orale</li> <li>• Test pratico</li> <li>• Strutture</li> <li>• Relazioni</li> </ul>	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.				

**Modulo n° 4 Rapporti con i clienti****Obiettivi generali: acquisire conoscenze e abilità per instaurare rapporti con i clienti**

<b>Unità didattica</b> <b>Obiettivo</b> <b>Prerequisiti</b> <b>Contenuti</b> <b>Periodo</b> <b>Ore</b> <b>Recupero</b>						
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La comanda</li> <li>• Il servizio</li> <li>• La prenotazione</li> <li>• Il pagamento</li> <li>• Il commiato</li> <li>• Gestione dei reclami</li> </ul>	Deve essere in grado di redigere correttamente la comanda, assecondandone le richieste del cliente, promuovere e proporre le preparazioni in menu, e locali	Deve scrivere in modo chiaro e sintetico. Deve possedere un vocabolario relativo ai piatti culinari che gli consenta di consigliare il cliente. Conoscenza dei prodotti locali e le regole di comportamento e galateo	Conoscere regole di comportamento, galateo, prodotti locali e tipici	Novembre	
2	Tecniche di catering e banqueting	Organizzazioni banchetti: nozioni di base	Saper preparare un tavolo per buffet, preparare un O.D.S. per banchetti, conoscere le tipologie di servizio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disporre tavoli per banchetti</li> <li>• Servizio e organizzazione del banchetto</li> <li>• Disposizione commensali</li> </ul>	Novembre	
<b>Metodi</b>		<b>Verifiche</b>	<b>Valutazioni</b>	<b>Interdisciplinarietà</b>	<b>Ore</b>	<b>Contenuti</b>
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo di sussidi didattici. Riviste specifiche del settore. Uso di glossari. Lavori di gruppo. Visite didattiche guidate		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica orale</li> <li>• Test pratico</li> <li>• Strutture</li> <li>• Relazioni</li> </ul>	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.			

**Modulo n° 5 Classificazione degli alimenti e delle bevande****Obiettivi generali: Conoscere e saper utilizzare i prodotti di qualità**

Unità didattica		Obiettivo	Prerequisiti	Contenuti	Periodo	Ore	Recupero
1	Forme della ristorazione e nuovi prodotti alimentari	Distinguere e saper selezionare i prodotti in base ad indicatori di qualità	Conoscenza degli alimenti. Principi nutritivi e conservazione degli alimenti. U.D. 3 Modulo 4 classi quarte	gamme di lavorazione degli alimenti	Marzo- Giugno		
2	Gamme dei prodotti alimentari, Marchi di tutela e valorizzazione prodotti tipici	Riconoscere la qualità degli alimenti attraverso i marchi di tutela. Conoscere i prodotti del territorio	Conoscenza U.D.1 del presente modulo; Conoscenza degli alimenti. Principi nutritivi e conservazione	Marchi di qualità europei (D.O.P. e I.G.P. S.T.G.)			
3							
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	Ore	Contenuti	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica orale</li> <li>• Test pratico</li> <li>• Struttureate</li> <li>• Relazioni</li> </ul>	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.	scienze dell'alimentazione	4		