

Programmi di Sala e vendita

Classi Quarte

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

Modulo n° 1**Obiettivi generali: approfondimento delle conoscenze di base acquisite nel primo biennio e nel monoennio**

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
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		
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"> • Verifica orale • Test pratico • Strutturate • Relazioni 	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto. Ordine, responsabilità, collaborazione.				

Modulo n° 2: Distillazione e produzione dei liquori. Descrizione delle principali bevande analcoliche**Obiettivi generali:**

UDA		Competenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	<ul style="list-style-type: none"> Cenni: bevande alcoliche; distillazione, acquaviti, produzione dei liquori 	Conoscenza dei processi per ottenere acquaviti e bevande spiritose	Conoscenza U.D 3 del modulo 4 classi prime	<ul style="list-style-type: none"> Distillazione continua e discontinua Produzione delle Acquaviti e dei liquori L'alcol Tecniche di produzione dei liquori 	ottobre - novembre		
2	Tecniche di miscelazione	Saper identificare e utilizzare correttamente gli strumenti della miscelazione	Conoscenza U.D 3 e 4 del modulo 5 classi terze	Descrizione degli strumenti della miscelazione Le fasi corrette della miscelazione applicate ad ogni strumento	Ottobre - Novembre		
3	Finger Food	Saper preparare, presentare e servire canapé e sandwich per l'aperitivo	Conoscenze delle norme igieniche e sanitarie	<ul style="list-style-type: none"> Il pane I composti le spume Varietà di finger food 	Ottobre - Novembre		
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"> Verifica orale Test pratico Strutturate Relazioni 	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Aspetto esteriore. Ordine. Responsabilità. Disponibilità e collaborazione.	Interdisciplinarietà Scienze dell'alimentazione	3	Riferimento alle unità didattiche 1 - 2 - 3 del presente modulo	

Modulo n° 3 Argomenti: Dalla vite al vino - Primo livello -**Obiettivi generali: Conoscenza della vite, delle operazioni di vinificazione. Il servizio del vino. La degustazione**

UDA		Competenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	<ul style="list-style-type: none"> La vite Vinificazione e vinificazioni speciali 	Conoscere i metodi di allevamento della vite e le variabili ambientali che li influenzano	Modulo 2 Classi terze	<ul style="list-style-type: none"> La pianta Metodi di allevamento Pincipali nemici della vite 	Novembre - Giugno		
2	Dalla vinificazione all'invecchiamento	Conoscenza delle tecniche di vinificazione		Tecniche di vinificazione <ul style="list-style-type: none"> La fermentazione Costituenti del vino Malattie e alterazioni 	Tutto l'anno		
3	Il 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: <ul style="list-style-type: none"> Attrezzatura relativa al servizio del vino Tipi di bottiglie Temperature e successione dei vini 	Da novembre a maggio		
4	La degustazione - Vini del Piemonte con attenzione ai vini locali	Conoscere le caratteristiche organolettiche dei vini	Conoscere le U.D. 1, 2, 3, del Presente modulo	Degustazione di vini nazionali	Da novembre a maggio		
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"> Verifica orale Test pratico Strutturate Relazioni 	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto. Ordine, responsabilità, collaborazione.	<ul style="list-style-type: none"> Principi di alimentazione Lab. cucina 	<ul style="list-style-type: none"> 1 1 	Descrizione dei metodi di cottura e delle salse di base. Aspetti chimici del vino	

Modulo n° 4 Dalla vite al vino - Primo livello- Vini speciali - Birra**Obiettivi generali: conoscenze specifiche sulle caratteristiche organolettiche dei vini e dei vini speciali e sui metodi per ottenerli - Birra produzione e servizio**

UDA		Competenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Raggiungere una conoscenza approfondita delle varie tecniche enologiche	Conoscenza U.D. 1 -2 modulo 3 delle classi terze	<ul style="list-style-type: none"> • Vinificazione: bianco, rosso, rosato • Macerazione carbonica • Varietà dei prodotti derivati dal mosto • La spumantizzazione: metodo tradizionale e Charmat 	Dicembre -Gennaio			
2	I vini speciali e le tecniche enologiche per ottenerli	Conoscere i principali vini speciali	Conoscenza U.D 1 del presente modulo	<ul style="list-style-type: none"> • Vini liquorosi: Madera, Malaga, Marsala, Porto, Sherry • Vini aromatizzati • Spumanti e champagne 	Dicembre - Gennaio	Febbraio - Marzo	
3	La legislazione dei vini	Conoscere le principali norme che regolano le indicazioni di qualità, indicate sulle etichette dei vini		<ul style="list-style-type: none"> • I vini da tavola, IGT, DOC, DOCG, IGP, DOP • VQPRD. • Analisi dell'etichetta 	Febbraio - Marzo		
4	La degustazione - Primo livello - Terminologia e tecnica	Conoscere la terminologia e gli elementi della scheda in virtù della degustazione	Conoscenza generale del vino	La terminologia nei vari aspetti descrittivi Studio e uso delle schede AIS e ONAV	Da novembre per tutto l'anno		
5	Degustazione tipologica	Conoscere le principali - Caratteristiche dei vini	Conoscenza in generale del vino e delle U.D. 1, 2, 3, 4, del presente modulo	Degustazione di una varietà di vini nelle diverse tipologie	Da novembre a giugno		

6	La birra: cenni	Conoscere la produzione e i principali stili di birra	Conoscere la fermentazione alcolica Nozioni di alimentazione	Produzione e servizio della birra	Febbraio - Marzo		
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"> • Verifica orale • Test pratico • Strutturate • Relazioni 	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto. Ordine. Responsabilità. Disponibilità e collaborazione.	Principi di alimentazione	3	I principi della fermentazione e dell'elaborazione dei vini	

Modulo n° 4 bis Oggetto: Riepilogo ed approfondimento delle tematiche di base della sala ristorante

UDA		Competenze	Abilità	Conosenze	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		
3	Le varie metodologie di servizio	Deve essere in grado di svolgere autonomamente i vari tipi di servizi	Deve aver raggiunto gli obiettivi specifici dell'UDA precedente	<ul style="list-style-type: none"> Servizio al vassoio (all'inglese) Servizio al guéridon (alla russa) Servizio al piatto Aspetti antinfortunistici 	Da ottobre a giugno		
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"> Verifica orale Test pratico Strutturate Relazioni 	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.	Cucina	4		

Modulo n° 5 Cocktail e tecniche di preparazione - Primo livello**vObiettivi generali: Conoscere, realizzare e saper vendere i cocktail**

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	La miscelazione: Strumenti e tecniche d'uso	Deve conoscere le tecniche d'uso degli strumenti necessari alla miscelazione	Conoscere i tipi di bicchieri e gli strumenti necessari alla miscelazione	<ul style="list-style-type: none"> • Uso del: Boston • Shaker tradizionale • Mixing glass - Gallone • La miscelazione diretta nei bicchieri 	Ottobre		
2	Suddivisione dei cocktail in base alla loro quantità di servizio.	Conoscere le nozioni per una corretta preparazione dei cocktail	Conoscere le caratteristiche merceologiche dei prodotti usati nella miscelazione e le tecniche d'uso degli strumenti necessari	<ul style="list-style-type: none"> • Short drink • Medium drink • Long drink 	Da novembre a gennaio		
3	Cocktail IBA	Realizzare correttamente i principali cocktail IBA	Conoscere le caratteristiche merceologiche dei prodotti usati nella miscelazione e le tecniche d'uso degli strumenti necessari	Le ricette codificate IBA	Da gennaio a maggio		
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"> • Verifica orale • Test pratico • Strutturate • Relazioni 	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.	Cucina	4		

Modulo n° 6 Dalla vite al vino - Primo livello- Abbinamento cibo-vino**Obiettivi generali: conoscere ed applicare i principi di un corretto abbinamento cibo-vino**

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Il Mariage	Saper proporre un vino idoneo a valorizzare le caratteristiche di un piatto	Unità didattiche del modulo 2 - Principi di degustazione	Criteri e principi di abbinamento - saper utilizzare le schede tecniche di degustazione e abbinamento	Marzo- Giugno		
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"> • Verifica orale • Test pratico • Strutturate • Relazioni 	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto. Ordine, responsabilità, collaborazione.	Cucina	8	Preparazioni di alcuni piatti e abbinamento	

Modulo n° 7 Caratteristiche delle aziende enogastronomiche**Obiettivi generali: Conoscere le caratteristiche e le tipologie degli esercizi della ristorazione**

UDA		Obiettivo	Prerequisiti	Contenuti	Periodo	Ore	Recupero
1	Tipologie delle aziende enogastronomiche	Riconoscere e distinguere tipologie e caratteristiche della ristorazione moderna; conoscere la classificazione dei pubblici esercizi	Conoscenza delle strutture della ristorazione classica	<ul style="list-style-type: none"> • Leggi 287/91 (tipologie) • Leggi 135/2001 (alberghi) • Leggi 96/2006 (agriturismi, esercizi artigianali di gastronomia) 	Febbraio		
2	Catering industriale	Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago e di piacere	Conoscenza U.D.1 del presente modulo	Catering industriale: ristorazione sociale, ristorazione sui mezzi di trasporto	Febbraio		
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"> • Verifica orale • Test pratico • Strutturate • Relazioni 	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.	Cucina	4		

Modulo n° 8 Elaborazione e realizzazione di cucina di sala - livello uno**Obiettivi generali: conoscere le tecniche di base della cucina di sala**

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Conoscere le tecniche e gli strumenti del flambage	Conoscere e realizzare le ricette proposte	Conoscere le nozioni antinfortunistiche e le caratteristiche dei prodotti elaborati	Principali ricette del flambage	Gennaio - giugno		
2	La ristorazione commerciale	Distinguere e riconoscere le differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione	Conoscere U.D. 1 e 2 del presente modulo	Ristorazione tradizionale: osterie e simili, ristorante, pizzeria. la ristorazione veloce o neo-ristorazione: fast food, ristoranti tematici, bar	febbraio-marzo		
3					Febbraio		
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"> • Verifica orale • Test pratico • Strutturate • Relazioni 	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.	Cucina	4		

Modulo n° 9 Il menu							
Obiettivi generali: saper impostare graficamente il menu							
UDA		Competenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	La grafica del menu	Redigere un menu - Regole grafiche e gastronomiche	Conoscenza dei tipi di servizio e le mise en place	Menu con i vari tipi di allineamento	Gennaio giugno		
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"> • Verifica orale • Test pratico • Strutturate • Relazioni 	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Aspetto esteriore. Ordine. Responsabilità. Collaborazione.	Lab.cucina	1	Terminologia tecnica delle principi preparazioni culinarie	