



PIANO di LAVORO Standard

Disciplina: **LAB. SERV. ENO. di SALA E VENDITA**

Segmento Formativo: **Triennio Professionali Nuovo Ordinamento**

Indirizzo: **Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

Risultati di apprendimento al termine del segmento formativo: *competenze di riferimento – Decreto 24 maggio 2018, n.92*

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

Codice Unità Didattiche (U.D.)

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

Numero (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)

Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



Classe: **Terza**

Codice U D

Ore

	Unità di apprendimento A “SICUREZZA & IGIENE SUL LAVORO 3°”	14
A1-T-Pro-Eno	Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali	
A2-T-Pro-Eno	Sicurezza e Pericoli sul lavoro	
A3-T-Pro-Eno	HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare	
A4-T-Pro-Eno	Lavorare in modo igienicamente corretto	
	Unità di apprendimento B “RELAZIONE CON I CLIENTI”	12
B1-T-Pro-Eno	Il prodotto offerto: Il Servizio	
B2-T-Pro-Eno	Le fasi del servizio	
B3-T-Pro-Eno	Deontologia professionale – comportamento e galateo	
B4-T-Pro-Eno	La gestione dei reclami	
B5-T-Pro-Eno	Tipologia di clientela	
	Unità di apprendimento C “ENOLOGIA 1°”	22
C1-T-Pro-Eno	La vite	
C2-T-Pro-Eno	La fermentazione alcolica	
C3-T-Pro-Eno	La vinificazione e le altre tecniche produttive	
C4-T-Pro-Eno	Spumanti e Champagne	
C5-T-Pro-Eno	Il servizio, temperature di servizio e conservazione	
	Unità di apprendimento D “VINI AROMATIZZATI, VINI LIQUOROSI E LA BIRRA”	20
D1-T-Pro-Eno	Caratteristiche generali dei vini aromatizzati e liquorosi	
D2-T-Pro-Eno	Vermouth, Marsala, Porto, Sherry, Madeira	
D3-T-Pro-Eno	Il prodotto birra, tipologie e servizio	
	Unità di apprendimento E “LABORATORIO 3°”	130
E1-T-Pro-Eno	Stili di servizio complementari	
	Tecniche di trancio	
	Altri servizi	
E2-T-Pro-Eno	Cucina di sala: Il servizio alla lampada-flambé, Preparazione di ingredienti e attrezzatura; le ricette	
E3-T-Pro-Eno	Il bar: le attrezzature, la caffetteria (preparazioni e servizio)	
E4-T-Pro-Eno	Lo snack: introduzione, preparazioni e servizio	
E5-T-Pro-Eno	Intro nel mondo dei cocktail: Criteri di miscita; Classificazione (preparazione di alcuni drink – base)	

Codice Unità Didattiche (U.D.)

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

Numero (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)

Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



Classe: **Quarta**

Codice U D

Ore

	Unità di apprendimento F “SICUREZZA & IGIENE SUL LAVORO 4°”	14
F1-T-Pro-Eno	Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali	
F 2-T-Pro-Eno	Sicurezza e Pericoli sul lavoro	
F 3-T-Pro-Eno	HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare	
F 4-T-Pro-Eno	Lavorare in modo igienicamente corretto	
F 5-T-Pro-Eno	Igiene degli alimenti: manipolazione e conservazione	
	Unità di apprendimento G “L’AZIENDA ENOGASTRONOMICA 1°”	15
G1-T-Pro-Eno	Le diverse tipologie e l’organizzazione delle az. enogastronomiche	
	Unità di apprendimento H “DALLA GASTRONOMIA ALL’ENOGASTRONOMIA 1°”	24
H1-T-Pro-Eno	Le abitudini alimentari	
H 2-T-Pro-Eno	Il prodotto tipico	
	Unità di apprendimento I “ENOLOGIA 2°”	20
I 1-T-Pro-Eno	La produzione vitivinicola Italiana in generale	
I 2-T-Pro-Eno	La produzione vitivinicola Europea (cenni)	
	Unità di apprendimento L “DISTILLAZIONE, ACQUEVITI E LIQUORI”	22
L1-T-Pro-Eno	Alcol e distillazione	
L 2-T-Pro-Eno	Le acqueviti	
L 3-T-Pro-Eno	I liquori (dolci, amari, creme)	
L 4-T-Pro-Eno	Tecniche di servizio e relativi bicchieri utilizzati	
	Unità di apprendimento M “LABORATORIO 4°”	70
M 1-T-Pro-Eno	L’organizzazione del banco bar	
M 2-T-Pro-Eno	Le tecniche di preparazione e servizio	
M 3-T-Pro-Eno	Le decorazioni semplici	
M 4-T-Pro-Eno	Criteri di miscibilità	
M 5-T-Pro-Eno	Servizio di bevande no miscelate e miscelate	

Codice Unità Didattiche (U.D.)

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all’acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

Numero (numero di ordine all’interno dell’Unità di Apprendimento)

Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)

Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l’Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell’Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



Classe: **Quinta**

Codice
 U.D.

Unità di apprendimento
Unità Didattiche

	Unità di apprendimento N “SICUREZZA & IGIENE SUL LAVORO 5°”	12
N1-T-Pro-Eno	Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali	
N 2-T-Pro-Eno	Sicurezza e Pericoli sul lavoro	
N 3-T-Pro-Eno	HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare	
N 4-T-Pro-Eno	Lavorare in modo igienicamente corretto	
N 5-T-Pro-Eno	Igiene degli alimenti: manipolazione e conservazione	
	Unità di apprendimento O “OBBLIGHI E RESPONSABILITA’ ”	10
O 1-T-Pro-Eno	Obblighi e responsabilità del datore di lavoro e del lavoratore	
O 2-T-Pro-Eno	Obblighi del cliente	
	Unità di apprendimento P “DALLA GASTRONOMIA ALL’ENOGASTRONOMIA 2°”	16
P1-T-Pro-Eno	Le abitudini alimentari	
P 2-T-Pro-Eno	Il prodotto tipico	
P 3-T-Pro-Eno	Caratteristiche organolettiche merceologiche degli alimenti e delle bevande	
P 4-T-Pro-Eno	I marchi di tutela	
	Unità di apprendimento Q “ENOLOGIA 3°”	18
Q 1-T-Pro-Eno	La produzione vitivinicola delle regioni italiane	
Q 2-T-Pro-Eno	La produzione vitivinicola europea ed extra-europea	
Q 3-T-Pro-Eno	La carta dei vini	
Q 4-T-Pro-Eno	L’analisi sensoriale e la degustazione, il lavoro del sommelier, abbinamento cibo-vino	
	Unità di apprendimento R “LABORATORIO 5°”	65
R1-B-Pro-Eno	L’organizzazione del banco bar	
R 2-B-Pro-Eno	I cocktails – definizione e composizione (IBA)	
R 3-B-Pro-Eno	Le tecniche di miscelazione, preparazione e servizio di bevande e cocktails	
R 4-T-Pro-Eno	Le preparazioni di caffetteria, di bevande a base di latte, frutta e infusi	
R 5-T-Pro-Eno	La cucina flambè: Mise en place, linea e servizio, le ricette	
R 6-T-Pro-Eno	L’operatività e il servizio in sala	

Codice Unità Didattiche (U.D.)

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all’acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

Numero (numero di ordine all’interno dell’Unità di Apprendimento)

Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)

Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commercials**, **Enogastronomia** ed ospitalità alberghiera, Servizi per la Sanità e l’Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell’Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



	Unità di apprendimento S “OFFERTA ENOGASTRONOMICA”	16
S1-T-Pro-Eno	Pianificare l’offerta enogastronomica	
S 2-T-Pro-Eno	Programmare l’offerta enogastronomica	
S 3-T-Pro-Eno	Comunicare l’offerta enogastronomica	
	Unità di apprendimento T“L’AZIENDA ENOGASTRONOMICA 2°”	16
T1-T-Pro-Eno	Caratteristiche delle az. Ristorative e delle nuove forme di ristorazione (banqueting e catering)	
T 2-T-Pro-Eno	Gli aspetti del mercato ristorativo	
T 3-T-Pro-Eno	La gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina	
	Unità di apprendimento U “LA BIRRA, I DISTILLATI, I LIQUORI E GLI AMARI”	12
U1-T-Pro-Eno	La produzione della birra	
U 2-T-Pro-Eno	La distillazione	
U3-T-Pro-Eno	Cognac/Brandy-gin-Vodka-Rum-Whisky/Whiskey-Tequila/Mezcal	

Data ultima revisione: Febbraio 2022

Codice Unità Didattiche (U.D.)

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all’acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

Numero (numero di ordine all’interno dell’Unità di Apprendimento)

Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)

Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l’Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell’Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali