



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Terzo Anno
Titolo: *Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali; Sicurezza e pericoli sul lavoro; HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare; Lavorare in modo igienicamente corretto.*

Codice: *A1-A2-A3-A4 T-Pro-Eno*

Ore previste: *14*

Conoscenze

Norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro; Procedure di sicurezza alimentare; Igiene personale; Igiene sul lavoro.

Abilità

Applicare le regole della sicurezza; Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti igiene personale, preparazione e conservazione dei prodotti; Mantenere pulito e ordinato il laboratorio e la postazione di lavoro.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Terzo Anno
Titolo: *Il servizio; Le fasi; Deontologia professionale; Comportamento e galateo; La gestione dei reclami; Tipologia di clientela.*

Codice: *B1-B2-B3-B4-B5 T-Pro-Eno*

Ore previste: *12*

Conoscenze

Il servizio come prodotto del proprio lavoro; Le fasi del servizio; Le tipologie di clienti; Gestione delle comunicazioni e delle relazioni.

Abilità

Applicare le norme di relazione; Saper individuare e circoscrivere i momenti di relazione con la clientela; Operare in un contesto di lavoro di gruppo; Individuare le caratteristiche dei clienti.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Terzo Anno



Titolo: *La vite; La fermentazione; La vinificazione e le tecniche produttive; Spumanti e Champagne; Il servizio.*

Codice: *C1-C2-C3-C4-C5 T-Pro-Eno*

Ore previste: 22

Conoscenze

Tecniche di produzione del vino; Classificazione delle tipologie di vino; Come si legge un'etichetta.

Abilità

Esporre come si producono le diverse tipologie di vino; Comunicare le principali pratiche enologiche; Rielaborare le informazioni acquisite dall'etichetta o altre fonti.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: **LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Terzo Anno**

Titolo: *Caratteristiche generali dei vini aromatizzati e liquorosi (Vermouth, Marsala; Porto; Sherry; Madeira); La birra e relativo servizio e tipologie.*

Codice: *D1-D2-D3 T-Pro-Eno*

Ore previste: 20

Conoscenze

Come si produce la birra, Come si serve la birra; I più importanti vini liquorosi e le loro tecniche di servizio.

Abilità

Conoscere e comunicare la produzione della birra; Applicare corrette tecniche di servizio della birra; Svolgere il servizio dei vini liquorosi in modo adeguato alla loro tipologia.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: **LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Terzo Anno**

Titolo: *Il servizio di sala; I servizi complementari; Tecniche di trancio; Cucina di sala; Il bar; I cocktail.*

Codice: *E1-E2-E3-E4-E5 T-Pro-Eno*

Ore previste: 130

Conoscenze



Servizio con carrello; Servizio con buffet; Servizio con vassoio; Servizio al gueridon; Tecniche di base e attrezzature per cucinare in sala ristorante; Ricette; Le attrezzature e gli strumenti del bar; Tecniche di mescita e servizio.

Abilità

Essere in grado di applicare gli stili di servizio complementari; Eseguire le tecniche idonee di trancio davanti al cliente; Operare nel rispetto dei tempi di servizio; Eseguire la preparazione della linea; Realizzare preparazioni gastronomiche davanti al cliente; Preparare drink e altre preparazioni di bar secondo le ricette standard

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale; Prova pratica laboratoriale

Data ultima revisione: Marzo 2022

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Quarto Anno
Titolo: *Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali; Sicurezza e pericoli sul lavoro; HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare; Lavorare in modo igienicamente corretto.*

Codice: *F1-F2-F3-F4-F5 T-Pro-Eno*

Ore previste: *14*

Conoscenze

Norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro; Procedure di sicurezza alimentare; Igiene personale; Igiene sul lavoro.

Abilità

Applicare le regole della sicurezza; Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti igiene personale, preparazione e conservazione dei prodotti; Mantenere pulito e ordinato il laboratorio e la postazione di lavoro.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Quarto Anno
Titolo: *Le diverse tipologie e l'organizzazione delle Az. Enogastronomiche.*

Codice: *G1 T-Pro-Eno*

Ore previste: *15*

Conoscenze



Conoscere l'evoluzione del mercato ristorativo; La classificazione del mercato ristorativo; Le tendenze e gli stili della moderna ristorazione.

Abilità

Saper classificare le differenti tipologie di attività ristorative; Essere in grado di relazionare sui fenomeni che hanno portato ai cambiamenti nel mercato ristorativo.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Quarto Anno

Titolo: *Le abitudini alimentari; Il prodotto tipico.*

Codice: *H1-H2 T-Pro-Eno*

Ore previste: 24

Conoscenze

Le abitudini alimentari della popolazione; Il prodotto tipico e la dimensione della collettività; Il valore economico del prodotto; Condizioni di realizzazione e sviluppo.

Abilità

Agire in un contesto di consapevolezza e valorizzazione delle materie prime.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Quarto Anno

Titolo: *La produzione vitivinicola italiana ed europea (cenni)*

Codice: *I1-I2 T-Pro-Eno*

Ore previste: 20

Conoscenze

I vini della propria nazione e dell'Europa.

Abilità

Agire con consapevolezza e valorizzazione dei prodotti tipici italiani ed esteri.

Sviluppo metodologico



Lezione teorica.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Quarto Anno

Titolo: *Alcol e distillazione; Le acqueviti e i liquori; Il servizio*

Codice: *L1-L2-L3-L4 T-Pro-Eno*

Ore previste: 22

Conoscenze

La distillazione; Le acqueviti e i liquori più importanti; Le tecniche di servizio.

Abilità

Svolgere il servizio delle acqueviti in modo adeguato alla tipologia; Formulare proposte di prodotto adeguate al momento del servizio e all'esigenza del cliente.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Quarto Anno

Titolo: *Organizzazione del banco bar; Le preparazioni e il servizio; Le decorazioni; I prodotti del bar*

Codice: *M1-M2-M3-M4-M5 T-Pro-Eno*

Ore previste: 70

Conoscenze

Attrezzature; Tecniche di mescita e miscelazione; Il ghiaccio; Decorazioni per drink; Grado alcolico.

Abilità

Applicare le corrette tecniche di miscelazione e mescita; Preparare i vari drink secondo le ricette mondiali codificate; Calcolare le quantità di alcol di un cocktail.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale; Prova pratica laboratoriale.

Data ultima revisione: Marzo 2022



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Quinto Anno
Titolo: *Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali; Sicurezza e pericoli sul lavoro; HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare; Lavorare in modo igienicamente corretto.*

Codice: N1-N2-N3-N4-N5 T-Pro-Eno

Ore previste: 12

Conoscenze

Norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro; Procedure di sicurezza alimentare; Igiene personale; Igiene sul lavoro.

Abilità

Applicare le regole della sicurezza; Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti igiene personale, preparazione e conservazione dei prodotti; Mantenere pulito e ordinato il laboratorio e la postazione di lavoro.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Quinto Anno
Titolo: *Obblighi del cliente; Obblighi e responsabilità del datore di lavoro e del lavoratore.*

Codice: O1-O2 T-Pro-Eno

Ore previste: 10

Conoscenze

Obblighi e responsabilità del datore di lavoro; Obblighi e responsabilità del lavoratore nei confronti di azienda e clienti; Obblighi del cliente.

Abilità

Conoscere le normative specifiche relative a diritti e doveri del lavoratore; Relazionarsi con clienti e azienda in modo corretto e informato; Operare nel rispetto delle normative.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Quinto Anno



Titolo: *Le abitudini alimentari; Il prodotto tipico; Caratteristiche merceologiche degli alimenti e delle bevande; I marchi di tutela.*

Codice: *P1-P2-P3-P4 T-Pro-Eno*

Ore previste: 16

Conoscenze

Il prodotto tipico e la dimensione della collettività; Il valore economico del prodotto tipico; Condizioni di realizzazione e sviluppo; La classificazione degli alimenti; Conoscere i sistemi di produzione; Conoscere le tecniche di servizio e le tecniche di preparazione; Conoscere le basi normative dei principali marchi di tutela.

Abilità

Essere in grado di classificare gli alimenti; Riconoscere e valutare la qualità alimentare; Riconoscere i marchi di qualità; Saper indicare le corrette tecniche di servizio e preparazione in base alle differenti necessità; Agire in contesti di consapevolezza e valorizzazione.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Quinto Anno
Titolo: *La produzione vitivinicola italiana, europea ed extra europea; La carta dei vini; Analisi sensoriale e degustazione; abbinamento cibo-vino.*

Codice: *Q1-Q2-Q3-Q4 T-Pro-Eno*

Ore previste: 18

Conoscenze

I principali vini nazionali e internazionali; Le fasi della degustazione; Gli abbinamenti cibo-vino.

Abilità

Agire con consapevolezza e valorizzazione dei prodotti tipici italiani ed esteri; Saper svolgere una degustazione base; Esprimersi secondo la terminologia settoriale.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Quinto Anno
Titolo: *L'organizzazione del banco bar; I cocktails e le varie tecniche di preparazione e servizio; La caffetteria e le altre preparazioni di bar; La cucina flambè; Il servizio di sala.*

Codice: *R1-R2-R3-R4-R5-R6 T-Pto-Eno*



Ore previste: 65

Conoscenze

Modalità di servizio delle pietanze alla clientela nella ristorazione; Tecniche per cucinare in sala; Ricette di cucina di sala; Conoscenza del bar e delle sue attrezzature; Le tecniche di miscelazione e servizio di tutte le preparazioni del bar; Classificazione delle bevande.

Abilità

Saper servire i clienti con vari stili di servizio; Realizzare preparazioni gastronomiche davanti al cliente; Preparare cocktail e le altre preparazioni da bar; Seguire l'evoluzione delle proposte di bar.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Quinto Anno

Titolo: *Pianificare, programmare e comunicare l'offerta enogastronomica.*

Codice: *S1-S2-S3 T-Pro-Eno*

Ore previste: 16

Conoscenze

Le basi del marketing; Il menu come strumento di vendita; I principali mezzi di comunicazione.

Abilità

Essere in grado di effettuare una semplice analisi di mercato; Creare un piccolo menu rispecchiando l'identità aziendale; Utilizzare il menu come canale comunicativo.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Quinto Anno

Titolo: *Caratteristiche delle aziende ristorative e le nuove forme di ristorazione; Gli aspetti del mercato ristorativo; Gli approvvigionamenti, stock e la cantina.*

Codice: *T1-T2-T3 T-Pro-Eno*

Ore previste: 16

Conoscenze

Tipologie di eventi, servizi e banchetti; Location degli eventi; Organizzazione tecnica generale.



Abilità

Applicare le abilità pratiche nell'attività gestionale di servizi, eventi e banchetti; Definire una location con parametri operativi.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Quinto Anno

Titolo: *La birra, La distillazione e i principali prodotti.*

Codice: *U1-U2-U3 T-Pro-Eno*

Ore previste: *12*

Conoscenze

Come si produce e serve la birra; Degustazione e abbinamento; La distillazione; Le basi sulle acqueviti più importanti; le tecniche di servizio.

Abilità

Conoscere e comunicare la produzione della birra; Applicare corrette tecniche di servizio della birra; Proporre idonei abbinamenti di base cibo-birra; Svolgere il servizio delle acqueviti; Formulare proposte di bevande adeguate in base all'esigenza del cliente.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale; Prova pratica laboratoriale.

Data ultima revisione: Marzo 2022