

# **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"><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				

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

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bevande alcoliche; distillazione, acquaviti, produzione dei liquori</li> </ul>	Conoscenza dei processi per ottenere acquaviti e bevande spiritose	Conoscenza U.D 3 del modulo 4 classi prime	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distillazione continua e discontinua</li> <li>• Produzione delle Acquaviti e dei liquori</li> <li>• L'alcol</li> <li>• Tecniche di produzione dei liquori</li> </ul>	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"> <li>• Il pane</li> <li>• I composti le spume</li> <li>• Varietà di finger food</li> </ul>	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"> <li>• Verifica orale</li> <li>• Test pratico</li> <li>• Strutture</li> <li>• Relazioni</li> </ul>	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Aspetto esteriore. Ordine. Responsabilità. Disponibilità e collaborazione	Interdisciplinarietà Scienze dell'alimentazione		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	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>La vite</li> </ul>	Conoscere i metodi di allevamento della vite e le variabili ambientali che li influenzano	Modulo 2 Classi terze	<ul style="list-style-type: none"> <li>La pianta</li> <li>Metodi di allevamento</li> <li>Principali nemici della vite</li> </ul>	Novembre - Giugno		
2	Dalla vinificazione all'invecchiamento	Conoscenza delle tecniche di vinificazione		Tecniche di vinificazione <ul style="list-style-type: none"> <li>La fermentazione</li> <li>Costituenti del vino</li> <li>Malattie e alterazioni</li> </ul>	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"> <li>Attrezzatura relativa al servizio del vino</li> <li>Tipi di bottiglie</li> <li>Temperature e successione dei vini</li> </ul>	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"> <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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Principi di alimentazione</li> <li>Lab. cucina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1</li> <li>1</li> </ul>	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	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Vinificazione e vinificazioni speciali	Raggiungere una conoscenza approfondita delle varie tecniche enologiche	Conoscenza U.D. 1 -2 modulo 3 delle classi terze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vinificazione: bianco, rosso, rosato</li> <li>• Macerazione carbonica</li> <li>• Varietà dei prodotti derivati dal mosto</li> <li>• La spumantizzazione: metodo tradizionale e Charmat</li> </ul>	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"> <li>• Vini liquorosi: Madera, Malaga, Marsala, Porto, Sherry</li> <li>• Vini aromatizzati</li> <li>• Spumanti e champagne</li> </ul>	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"> <li>• I vini da tavola, IGT, DOC, DOCG, IGP, DOP</li> <li>• VQPRD.</li> <li>• Analisi dell'etichetta</li> </ul>	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	Conoscere la produzione e i principali stili di birra	Conoscere la fermentazione alcolica	Produzione e servizio della birra: primo livello	Febbraio - Marzo		

Metodi	Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	Ore	Contenuti
<p>Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica orale</li> <li>• Test pratico</li> <li>• Strutturate</li> <li>• Relazioni</li> </ul>	<p>Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto. Ordine. Responsabilità Disponibilità e collaborazione</p>	<p>Principi di alimentazione</p>	<p>3</p>	<p>I principi della fermentazione e dell'elaborazione dei vini</p>

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

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	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"> <li>• Servizio al vassoio (all'inglese)</li> <li>• Servizio al guéridon (alla russa)</li> <li>• Servizio al piatto</li> <li>• Aspetti antinfortunistici</li> </ul>	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"> <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	Cucina	4		

**Modulo n° 5 Cocktail e tecniche di preparazione - Primo livello**
**Obiettivi 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"> <li>• Uso del: Boston</li> <li>• Shaker tradizionale</li> <li>• Mixing glass - Gallone</li> <li>• La miscelazione diretta nei bicchieri</li> </ul>	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"> <li>• Short drink</li> <li>• Medium drink</li> <li>• Long drink</li> </ul>	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"> <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	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"> <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	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 le tipologie e caratteristiche della ristorazione moderna; conoscere la classificazione dei pubblici esercizi	Conoscenza delle strutture della ristorazione classica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leggi 287/91 (tipologie)</li> <li>• Leggi 135/2001 (alberghi)</li> <li>• Leggi 96/2006 (agriturismi, esercizi artigianali di gastronomia)</li> </ul>	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		
3	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		
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	Cucina	4		

**Modulo n° 7 Elaborazione e realizzazione di cucina di sala - livello uno**
**Obiettivi generali:**

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					Febbraio		
3	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		
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	Cucina	4		