

PROGRAMMI DI STUDIO

PER ESAME INTEGRATIVO / DI IDONEITÀ

TRIENNIO

DISCIPLINA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA					
CLASSE/I	TERZA	X	QUARTA	X	QUINTA	X
Competenze alle quali concorre la disciplina – TRIENNIO						
AREA LINGUAGGI						
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento						
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete						
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare						X
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali						
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali						
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.						X
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.						X
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio - sportiva per il benessere individuale e collettivo						
AREA MATEMATICA						
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative						
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni						
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati						
AREA STORICO – SOCIALE						
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo						
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento						
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera						X
- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale						
-Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità						
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica ed al mondo del lavoro e della professionalità						
AREA PROFESSIONALE						
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse						

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	X
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera	X
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	X
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	X
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	X
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	X
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico – alberghiera	
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico – alberghiere	
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico – alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico – artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio	
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti	
Competenze chiave per l'apprendimento permanente, nell'ottica della Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2018	
- Competenza alfabetica funzionale	
- Competenza multi linguistica	
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	
- Competenza digitale	X
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	X
- Competenza in materia di cittadinanza	X
- Competenza imprenditoriale	X
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	X

ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA

CLASSE TERZA

Nucleo tematico: PROFESSIONE RISTORAZIONE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Tipologie di aziende ristorative, organigrammi e nuove figure professionali. - Sicurezza alimentare e sicurezza sul lavoro.
Nucleo tematico: LAVORO di SALA	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il ciclo cliente: tecniche di comunicazione, la prenotazione, l'accoglienza, il cliente al tavolo, la presa della comanda, il servizio in sala, la presentazione del conto e il commiato. - Attrezzatura particolare in dotazione al reparto di sala: elementi da tavolo e complementi di servizio. - Mise en place del coperto per portate particolari. - Tecniche avanzate del servizio di sala. - Il menu e la carta delle vivande: tipologie e caratteristiche principali.
Nucleo tematico: ASPETTI PARTICOLARI del SERVIZIO di SALA	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La sfilettatura e trinciatura dei prodotti ittici. - La trinciatura della carne. - Il servizio degli antipasti, dei formaggi e dei salumi. - La cucina di sala, le attrezzature e la tecnica del flambè. Le ricette classiche della cucina di sala: primi piatti, secondi piatti e dessert.
Nucleo tematico: SOMMELLERIE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il servizio del vino: la figura del sommelier. - La cantina e la cave du jour. - Le fasi di produzione del vino. - Enologia e tecniche di produzione: vini novelli, passiti e icewine. - La normativa del settore vitivinicolo. - Champagne e Spumanti. - Il Marsala, lo Sherry, il Porto, il Madeira, il Malaga: fasi di produzione e tipologie. - I vini aromatizzati: peculiarità, fasi della produzione. - La produzione vitivinicola regionale: vini e vitigni più rappresentativi.
Nucleo tematico: ANALISI SENSORIALE e ABBINAMENTO CIBO-VINO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Tecnica della degustazione: valutazione organolettica dei vini. - Esame visivo: colore, limpidezza, consistenza/effervescenza. - Esame olfattivo: intensità, complessità, qualità, descrizione. - Esame gusto – olfattivo: durezza, morbidezze, intensità e persistenza, equilibrio, struttura/corpo. - Scheda analitico descrittiva del vino e terminologia tecnica. - I principi di abbinamento: concordanza e contrapposizione: regole fondamentali. - Analisi sensoriale del vino e del cibo ai fini dell'abbinamento. - Scheda grafica di abbinamento cibo - vino.

Nucleo tematico: BIRRA	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Ingredienti della birra e fasi di produzione. - La classificazione della birra. - Stili di birra e paesi produttori. - Abbinamento cibo - birra. - Il servizio della birra.
Nucleo tematico: MIXOLOGY: L'ARTE del BERE MISCELATO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il ciclo di produzione dei distillati. Gli alambicchi: continuo e discontinuo. La classificazione dei distillati. - I liquori: produzione e classificazione. - I liquori dolci, i liquori amari e le creme: principali tipologie in commercio. - I cocktail e le attrezzature. - La realizzazione delle bevande miscelate.
Nucleo tematico: ASPETTI PARTICOLARI del LAVORO di BAR	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - I nuovi trend della caffetteria e del beverage. - Gli snack.
Nucleo tematico: CATERING e BANQUETING	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Le occasioni e le tipologie di eventi. - La pianificazione del lavoro. - La preparazione di un evento speciale.

ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA

CLASSE QUARTA

Nucleo tematico: BEVANDE ALCOLICHE e SUPERALCOLICHE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - I distillati di cereali: GIN, VODKA, WHISKY & WHISKEY - storia, definizione, produzione, classificazione, miscibilità e servizio. - I distillati di vino: BRANDY, COGNAC e ARMAGNAC - storia, definizione, produzione, classificazione, miscibilità e servizio. - I distillati di vinacce: GRAPPA e MARC DE CHAMPAGNE - generalità, differenze, tecniche di produzione, miscibilità e servizio. - I distillati di canna da zucchero: RUM, CACHACA - generalità, differenze, tecniche di produzione, miscibilità e servizio. - I distillati di cereali: TEQUILA e MEZCAL - storia, definizione, produzione, classificazione, miscibilità e servizio.
Nucleo tematico: COCKTAILS I.B.A.	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il mondo dei cocktail: storia, definizione, composizione e classificazione. - Le attrezzature per la preparazione dei cocktail. I bicchieri di servizio. - L'organizzazione del banco bar. - La tecnica di miscelazione: utilizzo delle attrezzature in dotazione. - L'unità di mescita e le decorazioni. - La cultura del bere miscelato e il bere responsabile. - Cocktails IBA: principali ricette internazionali.
Nucleo tematico: EVOLUZIONE del BERE MISCELATO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il bar di tendenza: freestyle e flair. - Gli operatori. Le regole del bartender. - L'attrezzatura e i prodotti. L'area di lavoro. - La tecnica del flair bartending: le regole di base, il dosaggio. - I cocktails di tendenza.
Nucleo tematico: VITICOLTURA e PRODUZIONE del VINO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La pianta della vite. Ciclo biologico e ciclo annuale della vite. Il "terroir". - Sistemi di allevamento e potatura. Avversità parassitarie e non parassitarie. - Sistemi di vinificazione. - La produzione vitivinicola delle regioni italiane: vini e vitigni più rappresentativi.
Nucleo tematico: ANALISI ORGANOLETTICA del VINO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Tecnica della degustazione. - Esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo. - La successione dei vini a tavola. - Schede pratiche di degustazione.
Nucleo tematico: ABBINAMENTO CIBO – VINO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Cenni storici sull'evoluzione dell'abbinamento cibo-vino. - Il servizio degli antipasti: caratteristiche e classificazione. Gli antipasti di lusso: peculiarità, modalità di servizio, abbinamenti con il vino. - I cereali: classificazione, caratteristiche organolettiche e abbinamenti con il vino.

	<ul style="list-style-type: none"> - I prodotti ittici: classificazione, sfilettatura dei pesci e trinciatura dei crostacei. Abbinamenti con il vino. - Le carni: classificazione e tagli principali. La trinciatura: metodi ed attrezzature. Abbinamenti con il vino. - Salumi e salami: classificazione, porzionatura e servizio, abbinamenti con il vino. - Il servizio dei formaggi: caratteristiche, classificazione, porzionatura e servizio, abbinamenti con il vino. - Il servizio dei dessert: caratteristiche generali e abbinamenti con il vino.
Nucleo tematico: CUCINA di SALA	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Storia della cucina di sala. - L'attrezzatura occorrente. La tecnica del flambé. Principali tecniche di cottura alla lampada. - Il FOOD COST: calcolo, controllo e ottimizzazione. Determinazione del prezzo di vendita. - Realizzazione di ricette classiche: primi piatti, secondi piatti e dessert.
Nucleo tematico: EVENTI SPECIALI	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - L'attività di banqueting e catering. - Gli operatori: banqueting manager e wedding planner. - Le occasioni e le tipologie di eventi. - L'attrezzatura speciale. - La preparazione di un evento speciale. - La pianificazione del lavoro. - La preparazione della sala, il buffet, la mise en place, il servizio.
Nucleo tematico: SICUREZZA ALIMENTARE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il quadro normativo: principali riferimenti legislativi. Tracciabilità e rintracciabilità. - HACCP: fasi preliminari, principi fondamentali, documentazione. - Igiene del personale, degli ambienti e delle attrezzature. - Progettazione dei locali. Stoccaggio delle derrate alimentari. - La sanificazione: fasi, scelta dei detersivi e regole per una corretta pulizia. - La gestione dei rifiuti e la lotta agli infestanti. - La sicurezza sul lavoro: il quadro normativo e gli attori del sistema sicurezza. - Aspetti operativi della prevenzione degli infortuni. Le intossicazioni. - La sicurezza operativa: situazioni di rischio e regole comportamentali.

ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico: ENOGASTRONOMIA e SOCIETÀ	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Cibo e cultura. - La tipicizzazione dei prodotti agroalimentari. - Le diete alimentari. - AnceL Keys e la dieta mediterranea. - Stili di vita vegetariano e vegano. Classificazione delle diete vegetariane. - La dieta macrobiotica. - I fattori che influenzano le scelte gastronomiche: fattori dietetici e culturali. - Allergie e intolleranze alimentari. Disturbi del comportamento alimentare: obesità, anoressia e bulimia. - Gastronomia "made in Italy" e agropirateria. - Slow food e la figura del gastronomo. - Alimentazione e credi religiosi.
Nucleo tematico: PRINCIPI di MARKETING ENOGASTRONOMICO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Pianificare l'offerta enogastronomica: principi di marketing e strumenti di vendita. - Comunicare l'offerta enogastronomica: i mezzi di comunicazione, il menu, la carta dei vini, altre carte e il briefing operativo. - Tipologie di aziende enogastronomiche: la neoristorazione. - Comunicare la qualità: sistemi e prodotti certificati. - Prodotti DOP, IGP e STG. I marchi di qualità della regione Campania. - Etichette alimentari, ristorazione etica e sostenibile. - Comunicare il territorio: conoscere e valorizzare i prodotti agroalimentari.
Nucleo tematico: OFFERTA BEVERAGE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il processo di distillazione e la classificazione delle acqueviti. - I liquori: definizione, produzione e classificazione. - I cocktails: origine, classificazione e tecniche di preparazione. - L'offerta beverage: linee guida per la creazione un cocktail. Realizzazione di diverse tipologie di cocktails. - Beverage cost: caratteristiche generali e software gestionali. - Calcolo del coefficiente di beverage cost. - Principali metodi di gestione del bar.
Nucleo tematico: VINO in EUROPA e nel MONDO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La produzione vitivinicola europea: Francia. Classificazione dei vini e principali aree vinicole francesi. - Bordeaux, Borgogna, Champagne Alsazia e Loira: classificazione dei vini, zone di produzione, vitigni e vini più rappresentativi. - La produzione vitivinicola europea: Spagna e Portogallo. Classificazione dei vini, zone di produzione, vitigni e vini più rappresentativi. - La produzione vitivinicola europea: Germania e Ungheria. Classificazione dei vini, zone di produzione, vitigni e vini più rappresentativi. - La produzione vitivinicola extraeuropea: Argentina e Cile. Classificazione dei vini, zone di produzione, vitigni e vini più rappresentativi. - La produzione vitivinicola extraeuropea: Sudafrica. Classificazione dei vini, zone di produzione, vitigni e vini più rappresentativi. - La produzione vitivinicola extraeuropea: Australia e Nuova Zelanda. Classificazione dei vini, zone di produzione, vitigni e vini più rappresentativi. - La produzione vitivinicola extraeuropea: Stati Uniti e Canada. Classificazione dei vini, zone di produzione, vitigni e vini più rappresentativi.

	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi sensoriale del cibo e del vino ai fini dell'abbinamento. Scheda Mercadini. - Cucina internazionale: caratteristiche della cucina internazionale e relative offerte gastronomiche.
Nucleo tematico:	TECNICHE di GESTIONE
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - La gestione delle aziende turistico - ristorative: aspetti peculiari dei servizi enogastronomici. - Nuove forme di gestione delle attività turistico - ristorative: franchising, licensing, management contract, reti d'impresa e consorzi. - Le risorse umane: organizzazione del lavoro, selezione del personale, inserimento al lavoro, formazione interna e valutazione. - Le principali normative del settore: tutela della privacy e tutela dell'ambiente. - La programmazione dell'offerta enogastronomica. - Il menu: aspetti tecnici, gastronomici e nutrizionali. - Tipologie di menu: à la carte, fisso con e senza scelta, concordati. - Determinare l'offerta enogastronomica: regole, costruzione del menu e flessibilità dell'offerta. - Determinazione del prezzo di vendita e incidenza sui ricavi. - Il FOOD COST: calcolo, controllo e ottimizzazione. - La gestione degli acquisti: il valore strategico dell'approvvigionamento, la qualità, il magazzino. - La gestione della cantina: acquisto vini, stoccaggio, rotazione degli stock, gestione delle uscite, calcolo del prezzo di vendita, inventario. - Tecniche di gestione: informatica, enogastronomia e tecnologie informatiche. - Gli strumenti informatici: vantaggi e svantaggi per le aziende enogastronomiche. - I software per il settore ristorativo e i sistemi di rete.

AUSILI DIDATTICI

LIBRI DI TESTO CONSIGLIATI TRA QUELLI IN USO NELL'ISTITUTO	
CLASSE TERZA	MAITRE & BARMAN CON MASTERLAB
CLASSE QUARTA	MAITRE & BARMAN CON MASTERLAB
CLASSE QUINTA	MAITRE & BARMAN CON MASTERLAB