

## QUADRO PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DI SALA E VENDITA TERZO ANNO

MODULI/UNITÀ	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZA
<p><b>IL MONDO DELLA RISTORAZIONE:</b> Le aziende della ristorazione: tipologie di ristoranti e bar</p> <p><b>STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI:</b> La prevenzione degli infortuni (Liv. Avanzato)</p> <p><b>IL RAPPORTO CON I CLIENTI:</b> Sapersi rapportare con i clienti, la comanda cartacea ed elettronica, il commiato, la presentazione del conto, la compilazione del conto, l'utilizzo del POS, le forme di pagamento, i reclami.</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Saper prendere una comanda, saper utilizzare un POS, saper risolvere i reclami del cliente, saper compilare un conto, sapersi rapportare con i clienti a seconda della tipologia e della situazione.</p>	<p>Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro. Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale</p> <p>Compilare in modo adeguato un'ordinazione, un conto e l'utilizzo del POS.</p>	<p>La legislazione sulla sicurezza sul lavoro. Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche</p> <p>Conoscere le varie forme di pagamento, le varie tipologie di conto.</p>
<p><b>IL LAVORO DI SALA:</b> Il servizio della prima colazione: orari, prodotti, mise en place, il servizio (teoria e pratica) Il servizio di sala: i metodi di servizio alla russa, lo sbarazzo</p> <p><b>LE INSALATE E I DESSERT:</b> Il servizio delle insalate: le tipologie, le salse Il servizio dei dessert: la frutta, i dolci</p> <p><b>TECNICHE AVANZATE DI SALA:</b> La lista delle vivande e la comanda: l'ordinazione L'arte del flambare: storia del flambè, la lampada, mise en place e servizio, ricette (Liv. Base) I servizi speciali: sfilettatura pesci, trinciatura carni</p> <p><b>PROFESSIONALITÀ AL BAR:</b> Il mondo dei cocktails: storia, stili, bicchieri, attrezzatura, mise en place, quantità e dosaggio, tecnica, decorazioni, ricette (Liv. Base)</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p>	<p>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati. Eseguire adeguatamente le tecniche di settore: trancio e porzionatura di piatti e alimenti di fronte al cliente, piatti di cucina alla lampada. Eseguire con sicurezza tutte le preparazioni di caffetteria. Realizzare e servire in maniera essenziale bevande alcoliche e non, cocktail, short e long drink. Eseguire il servizio alla russa Eseguire un servizio a comanda</p>	<p>Lessico professionale. Mise en place speciali, apparecchiature a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi. Trancio di carne, pesci, crostacei, dessert. Piatti alla lampada e altri piatti. Il servizio del cibo e delle bevande. I cocktail internazionali. Il buono comanda.</p>

<p><b>TECNICHE AVANZATE DI SALA:</b> La lista delle vivande e la comanda: tipologie di menu, predisposizione</p>	<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Costruire menù e carte dei vini rispettando le principali regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze essenziali della clientela. Progettare graficamente menù. Riconoscere l'importanza del menù e delle carte nelle aziende enogastronomiche.</p>	<p>Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.</p>
<p><b>TECNICHE AVANZATE DI SALA:</b> B&amp;B Il banqueting ed il buffet: Il fenomeno del banqueting, il catering, lo staff, l'organizzazione di un banchetto, il buffet (Liv. Base)</p>	<p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici.</p>	<p>Approfondire le abilità negli stili di servizio e nelle tecniche di sala, bar e vendita. Adeguare il servizio di sala in funzione della domanda. Sviluppare una cultura della qualità del servizio e delle esigenze del cliente.</p>	<p>Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore. Il ciclo cliente nelle aziende enogastronomiche: gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni, e gestione dei reclami.</p>
<p><b>PROFESSIONALITÀ AL BAR:</b> La birra: l'origine, produzione, servizio <b>LA DISTILLAZIONE, DISTILLATI, LIQUORI, CREME:</b> La distillazione: storia, sistemi di distillazione, le caratteristiche (Liv. Base) Distillati, liquori e creme: distillati, acquaviti, liquori e creme (Liv. Base) <b>VINO – VITE – VITA:</b> Il nettare di bacco e le bollicine: la vite, la fermentazione, le vinificazioni, la cantina, classificazione, l'etichetta, spumante e champagne (Liv. Base) L'analisi sensoriale: i bicchieri, l'analisi sensoriale, le fasi dell'analisi, le temperature di servizio (Liv. Base)</p>	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta. Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione.</p>	<p>Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. I criteri di qualità degli alimenti. Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. La produzione e la classificazione di vino e birra. L'analisi organolettica del vino.</p>
<p><b>VINO – VITE – VITA:</b> L'enogastronomia: enogastronomia, marchi, prodotti tipici del territorio, vini DOC e vini DOCG Toscani</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Valorizzare i piatti e le bevande della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni. Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.</p>	<p>Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti. Il cibo come alimento e prodotto culturale. I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.</p>

\* IN RIFERIMENTO ALLA PROGRAMMAZIONE, SONO PREVISTE VISITE GUIDATE ED EVENTUALI INCONTRO DI INDIRIZZO PROFESSIONALE (TURISTICO, RISTORANTIVO, ALBERGHIERO)