

ISIS EINAUDI CECCHERELLI PIOMBINO (LI)

Disciplina Laboratorio di sala e vendita Docente Leslie Tringali

A.S. 2022-23 Classe 5 Eno

MODULO n. 1 Le abitudini alimentari-comunicazione dell'offerta enogastronomica

| CONOSCENZE | OBIETTIVI MINIMI | COMPETENZE | ABILIT A' | MONTE ORE | VERIFICHE E RECUPERO | METODI E STRUMENTI |
|---|--|---|---|--------------------|---|--|
| UD 1 Dalla gastronomia all'enogastronomia | Saper riconoscere gli alimenti in base ad intolleranze, credo religioso o particolare dieta del cliente. | Correlare la conoscenza generale degli alimenti per poter comunicare attraverso il menu le giuste indicazioni sia in termini di cibo ,sia nella valorizzazione dei marchi di qualità e nella giusta collocazione geografica dei prodotti tipici italiani. | Saper riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un | Settembre/novembre | <u>Verifiche:</u> semistrutturate verifiche orali <u>Recupero:</u> in itinere | <u>Metodi:</u> Lezione frontale Discussione guidata Problem solving <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Master Lab laboratorio di servizi enogastronomici Materiale informativo del docente |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | servizio e d u n menu adeguato. | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|

MODULO n. 2 Il rapporto con il cliente

| CONOSCENZE | OBIETTIVI MINIMI | COMPETENZE | ABILITA' | MONTE ORE | VERIFICHE E RECUPERO | METODI E STRUMENTI |
|------------------------------------|--|--|---|-----------------|--|---|
| UD 2 Il rapporto con il cliente | Acquisire le basi della comunicazione professionale. | Saper redigere una comanda, sia cartacea che elettronica, saper gestire un eventuale reclamo da parte del cliente. | Interagire con qualsiasi cliente nel rispetto delle regole della buona educazione | <i>novembre</i> | <u>Verifiche:</u> semistrutturate verifica orale <u>Recupero:</u> in itinere | <u>Metodi:</u> Lezione frontale Problem solving Discussione guidata <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Master Lab laboratorio di servizi enogastronomici |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | | Materiale informativo del docente |
|--|--|--|--|--|--|---|

MODULO n. 3

Il lavoro di sala

| CONOSCENZE | OBIETTIVI MINIMI | COMPETENZE | ABILITA' | MONTE ORE | VERIFICHE E RECUPERO | METODI E STRUMENTI |
|---|---|--|--|--------------|--|---|
| UD 1 L'arte del flambare: storia del flambè, la lampada, la mise en place ed il servizio, alcune ricette. | Conoscere le varie fasi di preparazioni flambè. | Valorizzare e promuovere la cucina di sala, strumento utilizzato nelle strutture ricettive di lusso. | Eeguire correttamente le tecniche di preparazione flambè e conoscere le principali ricette dei primi e secondi piatti e dei dessert. | novembr e | <u>Verifiche:</u> semistrutturate verifica orale <u>Recupero:</u> in itinere | <u>Metodi:</u> Lezione frontale Lavori di gruppo Discussione guidata <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Master Lab laboratorio di servizi enogastronomici Dispense del docente |

MODULO n. 4

Il banqueting ed il catering

| CONOSCENZE | OBIETTIVI MINIMI | COMPETENZE | ABILITA' | MONTE ORE | VERIFICHE E RECUPERO | METODI E STRUMENTI |
|--|--|--|---|-----------|---|--|
| UD 1 Il banqueting ed i buffet, il fenomeno del banqueting, il catering, lo staff, l'organizzazione di un banchetto. | Conoscere le regole di una corretta mise en place e le varie tecniche di servizio. | Procedure di preparazione ed esecuzione in occasione di eventi speciali. | Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti ed eventi speciali. | dicembre | <u>Verifiche:</u> semistrutturate Verifiche orali <u>Recupero:</u> in itinere | <u>Metodi:</u> Lezione frontale Problem solving Discussione guidata <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Master Lab laboratorio di servizi enogastronomici Materiale informativo vario |

MODULO n. 5

Il vino e le bevande fermentate

| CONOSCENZE | OBIETTIVI MINIMI | COMPETENZE | ABILITA' | MONTE ORE | VERIFICHE E RECUPERO | METODI E STRUMENTI |
|--|---|--|---|---------------------------|---|---|
| <p>UD1La vendemmia, la vinificazione, la fermentazione, la cantina, l'etichetta del vini.</p> <p>UD2Lo champagne e lo spumante</p> <p>D 3 La viticoltura europea ed extraeuropea</p> | <p>Conoscere le regole relative al servizio a tavola.</p> <p>Saper redigere una carta dei vini.</p> <p>Conoscere le modalità di produzione del vino</p> <p>Conoscere le modalità di produzione del vino</p> | <p>Conoscere i diversi tipi di vinificazione in relazione al vino.</p> <p>Servire in maniera corretta e saper utilizzare i vini con bollicine nella giusta maniera.</p> <p>Conoscere le caratteristiche dell' enologia estera.</p> | <p>Conoscere i principali vitigni regionali.</p> <p>Riconoscere l'importanza delle produzioni locali per poter promuovere e valorizzare il territorio.</p> <p>Individuare la produzione enologica internazionale.</p> | <p>Dicembre /febbraio</p> | <p><u>Verifiche:</u></p> <p>semistrutturate</p> <p>Verifica orale</p> <p><u>Recupero:</u></p> <p>in itinere</p> | <p><u>Metodi:</u></p> <p>Lezione frontale Lavori di gruppo Problem solving Discussione guidata</p> <p><u>Strumenti didattici:</u></p> <p>Libro di testo adottato: Master Lab laboratorio di servizi enogastronomici</p> <p>Dispense del docente</p> |

| | | | | | | |
|---------------|--------------------------------------|---|--|--|--|--|
| UD 4 La birra | Conoscere la produzione della birra. | Saper servire le diverse birre in maniera adeguata. | Classificare le birre in base al metodo di produzione. | | | |
|---------------|--------------------------------------|---|--|--|--|--|

MODULO n. 6

Il mondo del bar

| CONOSCENZE | OBIETTIVI MINIMI | COMPETENZE | ABILITA' | MONTE ORE | VERIFICHE E RECUPERO | METODI E STRUMENTI |
|--|--|--|--|-----------|--|--|
| UD1 Il mondo dei cocktails. Attrezzature, bicchieri, tecniche e mise en place. UD 2 I liquori e la loro produzione | Saper correlare le giuste attrezzature alla preparazione del cocktail. | Saper classificare le bevande alcoliche. Utilizzare le giuste tecniche di miscelazione. | Classificare i cocktail applicando le corrette preparazioni. Utilizzare lessico di settore in lingua straniera. | marzo | <u>Verifiche:</u> semistrutturate verifica orale <u>Recupero:</u> in itinere | <u>Metodi:</u> Lezione frontale Discussione guidata <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Master Lab laboratorio di servizi enogastronomici Materiale informativo del |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---------|
| | | | | | | docente |
|--|--|--|--|--|--|---------|

MODULO n. 7

I vini speciali

| CONOSCENZE | OBIETTIVI MINIMI | COMPETENZE | ABILITA'-- | MONTE ORE | VERIFICHE E RECUPERO | METODI E STRUMENTI |
|--|--|--|--|----------------------|--|--|
| <p>UD1 Le basi della sommellerie.</p> <p>I vini speciali, vini liquorosi, vini aromatizzati.</p> | <p>Conoscere le differenze di produzione dei diversi vini.</p> | <p>Saper utilizzare i vini speciali in un cocktail o saper effettuare il giusto abbinamento cibo-vino.</p> | <p>Individuare le qualità e le caratteristiche organolettiche e dei vini speciali.</p> | <p><i>aprile</i></p> | <p><u>Verifiche:</u></p> <p>semistrutturate</p> <p>verifica orale</p> <p><u>Recupero:</u></p> <p>in itinere</p> | <p><u>Metodi:</u></p> <p>Lezione frontale</p> <p>Problem solving</p> <p>Discussione guidata</p> <p><u>Strumenti didattici:</u></p> <p>Libro di testo adottato: Master Lab laboratorio di servizi enogastronomici</p> <p>Dispense del docente</p> |

MODULO n. 8

I distillati

| CONOSCENZE | OBIETTIVI MINIMI | COMPETENZE | ABILITA' | MONTE ORE | VERIFICHE E RECUPERO | METODI E STRUMENTI |
|---|---|---|--|-----------------------------|---|--|
| <p>UD 1 La produzione del made in Italy</p> <p>UD2 I prodotti a marchio made in Italy</p> | <p>Conoscere i diversi prodotti e le ricette tipiche del made in italy.</p> | <p>Conoscere le diverse fasi di produzione dei principali prodotti e piatti made in Italy</p> | <p>Distinguere e i diversi prodotti e piatti tipici di ogni regione.</p> | <p><i>Aprile/giugno</i></p> | <p><u>Verifiche:</u></p> <p>semistrutturate</p> <p>verifica orale</p> <p><u>Recupero:</u></p> <p>in itinere</p> | <p><u>Metodi:</u></p> <p>Lezione frontale</p> <p>Problem solving</p> <p>Discussione guidata</p> <p><u>Strumenti didattici:</u></p> <p>Libro di testo adottato:Libro di testo adottato:</p> <p>Master Lab laboratorio di servizi enogastronomici</p> <p>Materiale informativo del docente</p> |

