

IIS "F. Datini"

Progettazione didattica per competenze: SALA VENDITA

Classe: 4 cucina

Dipartimento LAB. SALA VENDITA



Titolo modulo	Pre- requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ
<b>La carta, strumento di vendita</b>		Tipologie e finalità delle carte; criteri tecnici e gestionali di realizzazione di una carta e di un menu.	Analizzare le criticità legate all'elaborazione di una carta e di un menu.		Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	
<b>La vite e il vino</b>		Tecniche di produzione del vino; classificazione delle tipologie del vino; come si legge l'etichetta.	Esporre come si producono le diverse tipologie di vino; comunicare le principali pratiche enologiche.		Nozioni utili sulla produzione del vino sulle regioni d'Italia.	
<b>Spumanti e Champagne</b>		Tecniche di produzione degli spumanti e di servizio. Classificazione delle tipologie di vino e spumanti. Come si legge l'etichetta	Esporre alla clientela la produzione degli spumanti distinguendo tra metodo classico e metodo charmat. Rielaborare le informazioni acquisite da etichetta o da altre fonti..		(Relazionarsi con la clientela su argomenti attinenti alla produzione del vino e degli spumanti e champagne)	

<b>Distillazione, acquaviti e liquori</b>		La distillazione; le principali acquaviti e le loro tecniche di servizio.	Svolgere il servizio delle acquaviti in modo adeguato alla tipologia; formulare proposte di prodotto adeguato.		Il mondo della distillazione, delle principali acquaviti, i liquori .	
<b>Cocktail mondiali</b>		Tecniche di mescita; ricette di cocktail mondiali; classificazione dei cocktail.	Applicare le corrette tecniche di miscelazione nella preparazione di cocktail; preparare cocktail in base alle ricette mondiali codificate.		Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico e fisico, nutrizionale e gastronomico	

Ed. Civica: Valorizzazione vini del territorio (6 ore Pentamestre)