

IIS "F. Datini"

Progettazione didattica per competenze: SALA VENDITA

Classe: 5 cucina

Dipartimento LAB. SALA VENDITA



Titolo modulo	Pre- requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ
Le bevande miscelate		Tecniche di miscita; 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	
DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO (Valutare la qualità di un vino, effettuare un abbinamento e comunicarlo al cliente)		Le fasi della degustazione. Gli abbinamenti cibo vino E' previsto l'intervento di un esperto esterno di settore per lezioni pratiche	Saper svolgere in modo corretto una degustazione. Esprimere giudizi qualitativi sul vino con idonea terminologia. Accennare ad un possibile abbinamento cibo-vino motivando la scelta		1Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche 6Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche	
ENOLOGIA NAZIONALE		Caratteristiche dell'enologia regionale e nazionale	Individuare la produzione		1Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di	

<p>Produzione vinicola regionale e italiana</p>			<p>enologica regionale e nazionale Valorizzare i vini del territorio e nazionali</p>		<p>organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche 6Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche</p>	
<p>CATERING E BANQUETING: GESTIONE OPERATIVA</p>		<p>Conoscere le modalità per preparare, organizzare, espletare ed eseguire un ricevimento in grande stile.</p>	<p>Gestire in modo puntuale e preciso un evento di qualsiasi tipologia</p>		<p>1Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche 4Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	
<p>LA BIRRA (Gestire il prodotto birra sia come conoscenza del prodotto, sia come servizio)</p>		<p>Applicare corrette tecniche di servizio della birra. Essere in grado di eseguire una degustazione.</p>	<p>Conoscere e comunicare la produzione della birra. Come si produce la birra come si serve</p>		<p>1Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,</p>	

		Proporre alla clientela idonei abbinamento cibo-birra	conoscere i principi di abbinamento cibo-birra		promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche 6Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche	
--	--	-------------------------------------------------------	------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Ed. Civica: Qualità sicurezza e salute nella ristorazione (10 ore)

-qualità totale

-sicurezza alimentare

- i marchi di tutela dei prodotti agro alimentari