

IIS "F. Datini"

Progettazione didattica per competenze: SALA VENDITA

Classe: 4 SALA VENDITA

Dipartimento LAB. SALA VENDITA



Titolo modulo	Pre- requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ
<p>Enologia: La vite e la vinificazione. I vini passiti e i vini speciali.</p> <p>UDA ED CIVICA</p> <p>“Valorizzazione vini del territorio” 6h</p>	<p>classificazione delle bevande alcoliche, servizio del vino</p>	<p>La vite, la vendemmia, la fermentazione alcolica, tecniche di vinificazione, i vini spumanti, Champagne, passiti, liquorosi, aromatizzati.</p>	<p>Riconoscere i processi di vinificazione e di fermentazione delle bevande.</p> <p>Distinguere le diverse tipologie di vino.</p>		<p>Utilizzare 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</p> <p>6 Curare 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>ANALISI SENSORIALE DEL VINO</p>	<p>conoscenze delle principali tecniche vitivinicole</p>	<p>Tecniche di degustazione, l'esame visivo, olfattivo,</p>	<p>Proporre alcuni abbinamenti di vini e effettuare il servizio.</p>		<p>1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di</p>	

		gusto-olfattivo. La scheda tecnica.			<p>lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>6 Curare 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>	
DISTILLATI E LIQUORI	classificazione delle bevande	Definizione e classificazione dei distillati, liquori e creme.	Eeguire il servizio delle bevande alcoliche rispettando le temperature di servizio e il bicchiere appropriato.		<p>1 Utilizzare 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</p> <p>6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale,</p>	

					applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche	
IL SERVIZIO DI SALA: TECNICHE AVANZATE E BUFFET VARI		Trancio, sfilettatura, porzionatura e servizio di carni, pesci, frutta, formaggi. Servizio delle insalate ,servizio delle colazioni , buffet vari e cocktail party.	Predisporre menù e servizi diversificati in base alle esigenze della clientela e dell'occasione. Curare tutte le fasi del servizio. Operare nel rispetto delle norme.		1 Utilizzare 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 4 Predisporre 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>IL FLAMBE'</p>	<p>conoscenza dell'attrezzatura e del servizio di sala</p>	<p>Tecniche di base e attrezzature per cucinare in sala, principali ricette.</p>	<p>Saper realizzare preparazioni enogastronomiche davanti ai clienti nel rispetto delle tempistiche operative.</p>		<p>1 Utilizzare 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 6 Curare 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>TECNICHE AVANZATE DI BAR : LE BEVANDE MISCELATE</p>	<p>conoscere l'attrezzatura di bar e tecniche di miscelazione</p>	<p>Classificazione e tecniche di miscelazione, guarnizioni e decorazioni varie. Cocktail IBA</p>	<p>Classificare, proporre e produrre cocktail applicando le corrette tecniche di miscelazione. Saper realizzare guarnizioni e decorazioni mediante l'utilizzo di varie tecniche.</p>		<p><i>N.4</i> Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco. Tecniche di base di organizzazione,</p>	

					<p>gestione aziendale e budgetaria. N.2 Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.</p>	
LA BIRRA	classificazione delle bevande	<p>Come si produce la birra. Come si serve la birra. Degustazione e abbinamento cibo-birra.</p>	<p>Applicare corrette tecniche di servizio della birra. Essere in grado di eseguire una degustazione. Proporre alla clientela idonei abbinamento cibo-birra.</p>		<p>1.Utilizzare 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. 6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più</p>	

					idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	
--	--	--	--	--	--	--