

IIS "F. Datini"

Progettazione didattica per competenze: SALA VENDITA

Classe: 5 SALA VENDITA

Dipartimento LAB. SALA VENDITA



Titolo modulo	Pre- requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ
LA BIRRA	classificazione delle bevande	Come si produce la birra. Come si serve la birra. Degustazione e abbinamento cibo-birra.	Applicare corrette tecniche di servizio della birra. Essere in grado di eseguire una degustazione. Proporre alla clientela idonei abbinamento cibo-birra.		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 esigenze dietetiche	
ENOGRAFIA NAZIONALE/ REGIONALE/ ESTERA	conoscenza tecniche di vinificazione e produzione del vino	Conoscere le tipologie di vitigni e di vini presenti nel territorio italiano, europeo ed extra-europeo	Comprendere l'importanza dell'enografia italiani e presenti fuori dai confini nazionali, una realtà spesso di alta qualità e		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	

			molto competitiva nel mercato mondiale.		religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	
<b>DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO</b>	conoscenza della produzione vitivinicola e analisi sensoriale	Le fasi della degustazione. Gli abbinamenti cibo-vino. analisi sensoriale del cibo	Valutare la qualità di un vino, effettuare un abbinamento e comunicarlo al cliente		2.Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	
<b>VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI E STUDIO PIETANZE REGIONALI E NAZIONALI</b>	conoscenza del territorio	Conoscere e proporre le tipologie di alimenti tipici del nostro Paese	Saper proporre e valorizzare i piatti locali/regionali con i prodotti DOP		2.Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione6. 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 esigenze dietetiche	
<b>COME COSTRUIRE UN COCKTAIL CON TECNICHE INNOVATIVE</b>		Conoscere la merceologia degli ingredienti per la costruzione dei cocktail in base alle richieste del cliente e le varie tecniche di miscelazione.	Applicare le tecniche della produzione di cocktail utilizzando le varie tecniche di miscelazione		1.Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,	

					<p>promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>2.Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	
<p>ASPETTI GESTIONALI NELL'ATTIVITA' DI UN EVENTO</p>		<p>Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali banqueting e Catering</p>	<p>Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere e gestire un servizio buffet, banchetti, eventi speciali.</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.</p> <p>2.Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	
<p>"Qualità, sicurezza, sostenibilità e salute nella ristorazione" 12h</p>	<p>qualità alimentare</p>	<p>Qualità totale, sostenibilità sicurezza alimentare, tipicità alimentare, marchi di tutela dei prodotti agroalimentari.</p>				