

Istituto d'Istruzione Superiore “E. Ferrari”

I.P.S.E.O.A.
Istituto Professionale per i Servizi
dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera

Battipaglia
“Salerno”

Programmazione

Classe 4° sezione A / Cucina

Anno scolastico 2017/2018

Materia: ***LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI***

SETTORE CUCINA

Docente: **Angelo Mandetta**

Considerando che a conclusione del quinto anno l'allievo, in termini di competenze, dovrà essere in grado di:

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiero
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

Tenendo conto degli obiettivi minimi:

- Conoscere e classificare gli alimenti e le bevande secondo criteri di qualità
- Conoscere e applicare alcuni principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici
- Saper cogliere la differenza fra *Catering* e *Banqueting*, individuandone i punti in comune e i punti di differenza
- Saper individuare le caratteristiche organolettiche del un vino
- Conoscere e applicare le tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail, aggiornate alla classificazione IBA
- Conoscere i principi di analisi sensoriale del vino
- Conoscere la terminologia del settore
- Conoscere alcuni software di settore

in riferimento agli obiettivi didattici specifici del 2° biennio in termini di:

conoscenze:

- Caratteristiche delle aziende enogastronomiche
- Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche e distillati
- Caratteristiche dell'enografia nazionale
- Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre
- Metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande
- Principi di enologia
- Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande
- Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail
- Tecniche avanzate di bar
- Tecniche avanzate di sala
- Software del settore (elementi di base)
- Lessico fraseologia del settore, anche in lingua straniera (nozioni di base)
- Normative nazionali e comunitarie di settore, relative alla sicurezza e alla tutela ambientale

e di:

abilità:

- Individuare la produzione enoica italiana
- Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione
- Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta
- Individuare i principi di abbinamento cibo – vino e cibo – bevande
- Classificare, produrre e proporre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione
- Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi
- Simulare la realizzazione di buffet e banchetti
- Realizzare la porzionatura delle vivande in sala
- Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda

- Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute

nella classe **Quarta** sezione **A** articolazione **Enogastronomia,**
verrà svolto il seguente programma:

- Ripasso e approfondimento delle conoscenze di base relative agli anni precedenti
- Verifica del grado di apprendimento degli argomenti relativi agli anni precedenti
 - ✓ *la Ristorazione Commerciale*
 - ✓ *la Ristorazione Collettiva*
 - ✓ *le figure professionali di Sala*
 - ✓ *le figure professionali di Bar*
- La cucina di sala
 - ✓ *le regole del flambage*
- I prodotti di qualità e la loro valorizzazione
 - ✓ *i prodotti tipici a marchio europeo (DOP, IGP, STG)*
 - ✓ *il modello alimentare mediterraneo*
- La cucina regionale
 - ✓ *le caratteristiche della gastronomia regionale,*
le preparazioni tipiche e i vini del posto
- L'organizzazione di un buffet
- Nozioni di enologia
 - ✓ *la vite: il ciclo vegetativo e il fattore pedo-climatico*
 - ✓ *la produzione del vino*
 - ✓ *le tipologie di vinificazione*
 - ✓ *la cantina*
 - ✓ *le denominazioni di origine*
 - ✓ *l'enografia nazionale (cenni)*
 - ✓ *la cantina*
 - ✓ *la cantina del giorno*
 - ✓ *il servizio del vino*
 - ✓ *la successione dei vini a tavola*
- I vini liquorosi
 - ✓ *il Marsala*
 - ✓ *il Porto, lo Sherry, il Madeira ecc. (cenni)*
 - ✓ *la degustazione di un vino liquoroso*
- Lo spumantela produzione dello spumante Metodo Classico

- ✓ *la produzione dello spumante Metodo Charmat*
- La birra
 - ✓ *la produzione della birra*
 - ✓ *la classificazione e le tipologie*
- I distillati, panoramica generale su:
 - ✓ *le diverse tipologie di distillati e il loro servizio*
- I liquori, panoramica generale su:
 - ✓ *la produzione dei liquori e il loro servizio*
 - ✓ *le creme*
- Le aspettative della clientela e il rapporto fra sala e cucina
- Il bar
 - ✓ *il caffè*
 - *le origini*
 - *le tipologie*
 - *la coltivazione e i metodi di raccolta*
 - *la tostatura*
 - *la regola delle 5*
- I cocktail
 - ✓ *l'uso dello shaker e del mixing-glass*
 - ✓ *la preparazione di alcune ricette internazionali*
 - *Alexander*
 - *Golden dream*
 - *Grasshopper*
 - *Irish coffee*
 - *Gli sparkling*
 - ✓ *il servizio dei cocktail*
- La degustazione del vino
 - ✓ *le attrezzature necessarie alla degustazione*
 - ✓ *le condizioni psico-fisiche*
 - ✓ *la corretta tecnica e la terminologia*
- Approfondimenti vari ogni qualvolta l'argomento ne offra l'opportunità
- È da tenere presente che alcuni argomenti inseriti nella programmazione iniziale non sono stati trattati, mentre per alcuni altri si è reso necessario tornarci più di una volta.

