

“I.I.S. E. Ferrari” Battipaglia (SA) QUADRO OPERATIVO DI RIFERIMENTO PER LA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DI SALA E VENDITA <u>QUARTO ANNO</u>						
Q U A R T O	MODULI/UNITÀ	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZA	PERIODO	VALUTAZIONI
	1-LE INSALATE E I DESSERT: Il servizio dei formaggi e <i>dei salumi</i> -TECNICHE AVANZATE DI SALA: B&B Il banqueting ed il buffet: Il fenomeno del banqueting, il catering, lo staff, l’organizzazione di un banchetto, il buffet L’arte del flambare: storia del flambè, la lampada, mise en place e servizio, ricette I servizi speciali: gli antipasti speciali	1) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti Approfondire le abilità negli stili di servizio e nelle tecniche di sala, bar e vendita.	Tagli e servizi particolari in sala. Lessico professionale. Tecniche di lavorazione alla lampada. Ricettario classico.	Settembre Ottobre Novembre Dicembre	Voto/10: 1 -2 -3- 4 PARZIALE Ha conoscenze frammentarie ed applica le abilità in modo inefficace. Ha conoscenze scarse, ma applica le abilità in modo accettabile Ha conoscenze accettabili, ma applica le abilità in modo inefficace. Non dimostra capacità organizzative
	3-PROFESSIONALITÀ AL BAR: Il mondo dei cocktails: bicchieri, attrezzatura, mise en place, quantità e dosaggio, tecniche, decorazioni, ricette -LA DISTILLAZIONE, DISTILLATI, LIQUORI, CREME: La distillazione: storia, sistemi di distillazione, le caratteristiche Distillati, liquori e creme: distillati, acquaviti, liquori e creme	2) Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Realizzare e servire in maniera essenziale bevande alcoliche e non, cocktail, short e long drink... Individuare gli effetti positivi e negativi che assume l’alcol in una corretta alimentazione. Distinguere i criteri di qualità degli alcolici.	Lessico Professionale. Mise en place e linee di lavoro. Tecniche di dosaggio della liquoristica, classiche e moderne. I Cocktails codificati I.B.A.	Dicembre Gennaio Febbraio Marzo	Voto/10: 5 - 6 BASILARE Ha conoscenze essenziali ed applica le abilità in modo accettabile. Dimostra capacità organizzative essenziali. Voto/10: 7 - 8 BUONA Ha conoscenze con adeguati contenuti tecnici ed applica le abilità in modo discreto. Dimostra capacità organizzative discrete.
	4-VINO – VITE - VITA: Il nettare di bacco e le bollicine: spumante e champagne L’analisi sensoriale: i bicchieri, l’analisi sensoriale, le fasi dell’analisi, le temperature di servizio Abbinamento cibo – vino 6-LE BASI DELLA SOMMELLERIE I vini speciali: classificazione, vini liquorosi, vini aromatizzati, vini spumanti e champagne	3) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l’esame visivo, olfattivo, gusto olfattivo e dell’etichetta.	La produzione e la classificazione del vino. Analisi organolettica del vino.	Marzo Aprile Maggio Giugno	Voto/10: 9 - 10 ECCELLENTE Ha conoscenze approfondite ed applica le abilità in modo autonomo e professionale. Dimostra capacità organizzative efficaci e complete. È propositivo nel lavoro di gruppo

