

Programmazione didattica

Alcuni argomenti, per la loro centralità, sono nella pratica didattica trasversali ai tre anni di studio.

classe terza

Unità 1: PROFESSIONE RISTORAZIONE					
Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommelierie	Contenuti digitali	Metodologie
1 Le aziende della ristorazione commerciale.	Evoluzione storica dei locali di ristorazione. Caratteristiche e classificazione dei locali di ristorazione.	1 Le aziende enogastronomiche nel mondo globalizzato. 2 La ristorazione tradizionale e alberghiera. 3 La neoristorazione. 4 Le nuove tendenze del settore.	3 La neoristorazione. 4 Le nuove tendenze del settore.	 Approfondimento La legge 96/2006 (Disciplina dell'agriturismo).	Lezione frontale. Visita a un bar e/o un'azienda ristorativa.
2 Lavorare nelle aziende enogastronomiche.	Le figure professionali addette al servizio di sala e di bar e loro compiti.	1 L'organizzazione aziendale. 2 Essere professionisti nel settore dei servizi enogastronomici. 3 L'operatore di sala. 5 Nuove figure professionali.	1 L'organizzazione aziendale. 2 Essere professionisti nel settore dei servizi enogastronomici. 4 Il barman. 5 Nuove figure professionali.		Lezione frontale.
3 La sicurezza nelle aziende enogastronomiche.	Precauzioni da prendere per evitare gli infortuni. Regole della corretta prassi igienica.	1 La sicurezza alimentare. 2 La sicurezza sul lavoro.	1 La sicurezza alimentare. 2 La sicurezza sul lavoro.	 Approfondimento Il piano di autocontrollo. Opuscolo INAIL: I principali requisiti di sicurezza delle macchine alimentari. Opuscolo INAIL: I fattori di rischio in sala, al bar, ai piani. Opuscolo INAIL: Il primo soccorso.  Tutorial L'HACCP.	Lezione frontale in classe e in laboratorio.
Recupero e approfondimento.				 Test Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	

Unità 2: IL LAVORO DI SALA					
Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
1 Comunicare con il cliente.	Basi di comunicazione professionale.	1 L'arte della comunicazione. 2 La comunicazione verbale e paraverbale. 3 La comunicazione non verbale. 4 La comunicazione efficace.	1 L'arte della comunicazione. 2 La comunicazione verbale e paraverbale. 3 La comunicazione non verbale. 4 La comunicazione efficace.		Lezione frontale.
2 Il ciclo cliente.	Regole fondamentali di comportamento professionale. Comprensione dell'importanza del coordinamento tra colleghi.	1 La prenotazione. 2 L'accoglienza. 3 Il cliente al tavolo. 4 Il servizio in sala. 5 Il congedo.	1 La prenotazione. 2 L'accoglienza. 3 Il cliente al tavolo.	 Karaoke Le regole della prenotazione telefonica. Le regole della fase di accoglienza. La presa della comanda. Esempio di corretto atteggiamento verso un cliente difficile.  App Software gestionale.	Lezione frontale in classe e in laboratorio. Esercitazione con il software gestionale (gestione della prenotazione, comanda, emissione del conto).
3 Attrezzature e mise en place particolari.	Aree di lavoro, attrezzature e utensili di sala.	1 Utensili per il finger food e il buffet. 2 Attrezzature per il servizio di sala sulle navi da crociera. 3 Il tovagliato. 4 Casi particolari di mise en place del coperto.	1 Utensili per il finger food e il buffet.		Lezione frontale in classe e in laboratorio.
Recupero e approfondimento.				 Test Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	

Unità 3: IL SERVIZIO DEGLI ANTIPASTI, DEI SALUMI E DEI FORMAGGI					
Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
1 Il servizio degli antipasti.	Caratteristiche e uso delle principali attrezzature per il servizio di sala. Successione dei piatti.	1 Le tipologie di antipasti. 2 Antipasti classici particolari.			Lezione frontale in classe e in laboratorio (nel <i>Ricettario in sala</i> : rubrica <i>Il buffet degli antipasti</i> ; sono presenti inoltre vari menu con antipasti).
2 Il servizio dei salumi.	Presentazione dei prodotti e dei servizi offerti. Occasioni di servizio.	1 La classificazione dei salumi. 2 La porzionatura e il servizio.		 Google Earth™ I salumi DOP	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio (nel <i>Ricettario in sala</i> : rubrica <i>Il carrello dei salumi e dei formaggi</i>).
3 Il servizio dei formaggi.		1 La classificazione dei formaggi. 2 La porzionatura e il servizio.		 Google Earth™ I formaggi DOP	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio (nel <i>Ricettario in sala</i> : rubrica <i>Il carrello dei salumi e dei formaggi</i>).
Recupero e approfondimento.				 Test Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	

Unità 4: ASPETTI PARTICOLARI DEL SERVIZIO DI SALA					
Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
1 Sfilettatura e trinciatura dei prodotti ittici.	Caratteristiche e uso delle principali attrezzature per il servizio di sala. Successione dei piatti.	1 I prodotti ittici. 2 La sfilettatura del pesce. 3 La trinciatura dei crostacei.			Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
2 La trinciatura della carne.	Occasioni di servizio. Precauzioni per evitare infortuni.	1 La classificazione delle carni. 2 Metodi e attrezzature. 3 Trinciare le carni bovine. 4 Trinciare il cosciotto d'agnello. 5 Trinciare il pollame.		 Tutorial Trinciare il pollo.	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
3 La cucina di sala.		1 Cucinare in sala. 2 L'attrezzatura. 3 La tecnica di cottura alla lampada.		 Tutorial Pullicinella sapuriti. Crêpes Suzette.	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio (nel <i>Ricettario in sala</i> : ricette 1-10).
Recupero e approfondimento.				 Test Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	

Unità 5: I VINI (cenni)					
Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
1 La produzione vitivinicola.	Conoscenze di base inerenti all'enologia. Conoscenza degli aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.		1 Il vino e l'enologia. 2 La viticoltura. 3 Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione. 4 La cantina. 5 Le alterazioni, le malattie e i difetti del vino. 6 I vini passiti.	 Tutorial Le tipologie di bottiglie.	Lezione frontale. Visita a una cantina.
3 Il servizio del vino.	Regole relative al servizio del vino a tavola.		1 L'attrezzatura per il servizio del vino. 2 Il servizio al tavolo.		Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
4 Champagne e spumanti.			1 La produzione degli Champagne. 2 La produzione dei vini spumanti. 3 La classificazione dei vini spumanti. 4 Il servizio di Champagne e spumanti.		Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
5 Gli altri vini speciali.			1 I vini liquorosi. 2 I vini aromatizzati.	 Approfondimento Il Vermouth e le bevande aromatizzate a base vino.	Lezione frontale. Visita a una bottigliera.
<i>In questa guida</i> Cruciverba.				<i>Menu risorse</i>  Flashcard I bicchieri.	

Unità 6: LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO (prima parte)					
Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
1 La produzione vitivinicola nelle regioni italiane.	Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.		1 Le caratteristiche della produzione italiana. 2 La produzione regionale.	 Google Earth™ Tour dei vini DOCG del Nord Italia. Tour dei vini DOCG del Centro Italia. Tour dei vini DOCG del Sud Italia.  Approfondimento I vini della Repubblica di San Marino.  Biblioteca Database dei vini italiani.	Lezione frontale. Visita a un'enoteca.
<i>—In questa guida</i> Cruciverba.					

Unità 7: ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE (cenni)					
Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
1 L'analisi delle caratteristiche organolettiche.	Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.		1 L'analisi sensoriale. 2 La degustazione dei cibi. 3 La degustazione dell'olio di oliva. 4 La degustazione delle acque. 5 La degustazione della birra.	 Documento Scheda per l'analisi sensoriale del cibo, compilabile e stampabile. Scheda per l'analisi organolettica dell'olio, compilabile e stampabile. Scheda per la valutazione della birra, compilabile e stampabile.  Approfondimento La normativa sulla produzione degli oli d'oliva. Terminologia per l'analisi organolettica dell'olio d'oliva. I termini della degustazione della birra. L'analisi organolettica del cioccolato.	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
2 La sommellerie.	Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola.		1 La figura professionale del sommelier. 2 L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo. 3 L'esame olfattivo. 4 L'esame gusto-olfattivo. 5 Le sensazioni finali.	 Documento Scheda analitico-descrittiva del vino, compilabile e stampabile.  Approfondimento Terminologia AIS per l'analisi organolettica del vino.	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
<i>In questa guida</i> Cruciverba.					

Unità 8: LA BIRRA (prima parte)					
Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
2 Il servizio della birra.	Attrezzature per il servizio di bar.		1 Stili di birra. 2 I principali Paesi produttori. 3 Il servizio della birra.		Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
<i>In questa guida</i> Cruciverba.					

Unità 10: MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE MISCELATO					
Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
1 I cocktail e le attrezzature.	Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e delle modalità di servizio.		1 Definizione e classificazione delle bevande miscelate. 2 I bicchieri e le altre attrezzature. 3 Barman e bartender. 4 La mise en place del banco bar (bar setting o set up). 5 La cultura del bere consapevole.	📖 Approfondimento Ghiaccio alimentare: istruzioni per l'uso. Il Ministero della Salute e gli Elio e le Storie Tese insieme contro l'abuso di alcol. 📖 Tutorial I movimenti del flair. Alcol e salute.	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
2 La realizzazione delle bevande miscelate.	Tecniche di base nelle preparazioni di bar.		1 Le linee guida per la creazione di un cocktail. 2 Le tecniche di preparazione. 3 Le decorazioni. 4 La realizzazione autonoma di cocktail inediti. 5 Tipologie particolari di cocktail.	📖 Approfondimento La teoria dei colori. 📖 Tutorial Calcolare la gradazione alcolica di un cocktail. Preparazione della Caipirinha. Preparazione del Dry Martini. Preparazione dell'Irish Coffee. Preparazione del Bacardi. <i>Menu risorse</i> 📖 Flashcard I cocktail.	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio (nel <i>Ricettario in sala</i> : ricette 42-48 [premix] e 49-125 [cocktail IBA]).
Recupero e approfondimento.				📝 Test Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	

Unità 11: ASPETTI PARTICOLARI DEL LAVORO DI BAR					
Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
1 Nuovi trend della caffetteria e del beverage.			1 Nuovi trend della caffetteria. 2 Nuovi trend del beverage.	📖 Tutorial Eseguire decorazioni con la tecnica della latte art.	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
2 Gli snack.			1 Definizione e caratteristiche. 2 Ambienti e attrezzature. 3 Ingredienti fondamentali. 4 Tipologie di snack.		Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio.
Recupero e approfondimento.				📝 Test Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	

Unità 15: CATERING E BANQUETING
(cenni)

Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
2 Il banqueting e il catering-banqueting.		1 L'attività di banqueting e di catering-banqueting. 2 Gli operatori. 3 Le occasioni e le tipologie di evento. 4 L'attrezzatura speciale.			Lezione frontale in classe e in laboratorio.
3 La preparazione di un evento speciale.	Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio. Regole per la corretta mise en place e le varie tecniche di servizio. Norme per accogliere, assistere e congedare il cliente in modo impeccabile.	1 La vendita di un evento speciale. 2 La pianificazione del lavoro. 3 La preparazione della sala. 4 Il buffet. 5 La mise en place dei tavoli e gli addobbi. 6 Il servizio in sala. 7 I banchetti di nozze. 8 Il cerimoniale.		 Tutorial Il Fruit Carving.	Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio (nel <i>Ricettario in sala</i> : menu 36-37 [per banchetti]).
<i>In questa guida</i> Cruciverba.					