











Programmazione didattica



classe quinta

Unità 6: LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO (ripresa prima e seconda parte; terza 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 in classe ed esercitazione in laboratorio.
2 La produzione vitivinicola in Europa.			1 La vitivinicoltura in Francia. 2 La vitivinicoltura in Spagna. 3 La vitivinicoltura in Portogallo. 4 La vitivinicoltura in Germania. 5 La vitivinicoltura in Austria. 6 La vitivinicoltura in Ungheria.	 Approfondimento La vitivinicoltura nel resto d'Europa.  Biblioteca Database dei vini europei e internazionali.	Lezione frontale. Visita a un'enoteca.
3 La produzione vitivinicola nel mondo.			1 La vitivinicoltura negli Stati Uniti e in Canada. 2 La vitivinicoltura in Argentina. 3 La vitivinicoltura in Cile. 4 La vitivinicoltura in Sudafrica. 5 La vitivinicoltura in Australia e Nuova Zelanda. 6 La vitivinicoltura in Cina.	 Biblioteca Database dei vini europei e internazionali.	
Recupero e approfondimento.				 Test Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	

Unità 13: MARKETING, QUALITÀ E TERRITORIO

Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
1 Pianificare l'offerta gastronomica.	Conoscenza delle differenti forme di ristorazione.	1 Principi di marketing. 2 Gli strumenti di vendita.	1 Principi di marketing. 2 Gli strumenti di vendita.		Lezione frontale in classe.
2 Comunicare l'offerta gastronomica.	Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana. Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura. Norme per assistere e consigliare il cliente.	1 I mezzi di comunicazione. 2 Comunicare attraverso il menu. 4 Altre carte. 5 La comunicazione interna: i briefing.	1 I mezzi di comunicazione. 3 La carta dei vini. 5 La comunicazione interna: i briefing.		Lezione frontale in classe.
3 Comunicare la qualità.		1 La qualità percepita. 2 Sistemi di qualità. 3 I prodotti di qualità. 4 Le etichette alimentari. 5 La ristorazione etica e sostenibile.		 Google Earth™ I prodotti DOP: l'olio extravergine d'oliva, i salumi, i formaggi e la pasta fresca.  Approfondimento Come leggere un'etichetta.	Lezione frontale in classe.
4 Comunicare il territorio.		1 Conoscere il territorio. 2 Valorizzare il territorio. 3 I sistemi turistici locali. 4 Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio.			Lezione frontale in classe ed esercitazione in laboratorio (nel <i>Ricettario in sala</i> : menu 11-30 [menu delle regioni italiane]).
Recupero e approfondimento.				 Test Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.	

Unità 14: TECNICHE DI GESTIONE

Sezione	Prerequisiti	Settore sala	Settore bar e sommellerie	Contenuti digitali	Metodologie
1 La gestione delle aziende turistico-ristorative.	<p>Conoscenza della struttura e dell'organizzazione e del ristorante e del bar.</p> <p>Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio.</p> <p>Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura.</p>	<p>1 Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici.</p> <p>2 Forme di gestione.</p> <p>3 Le risorse umane.</p> <p>4 Le principali normative del settore.</p>	<p>2 Forme di gestione.</p> <p>3 Le risorse umane.</p> <p>4 Le principali normative del settore.</p>	<p> Approfondimento Il Curriculum Vitae.</p>	<p>Lezione frontale in classe.</p>
2 La programmazione e dell'offerta enogastronomica.		<p>1 L'elaborazione del menu.</p> <p>2 Determinare l'offerta enogastronomica.</p> <p>3 Determinare i prezzi di vendita.</p>	<p>2 Determinare l'offerta enogastronomica.</p> <p>3 Determinare i prezzi di vendita.</p> <p>4 Beverage cost e gestione del bar.</p>	<p> Tutorial Tabelle delle grammature pro capite. Esempi di calcolo del food cost e del prezzo di vendita.</p>	<p>Lezione frontale in classe e in laboratorio.</p>
3 La gestione degli acquisti.		<p>1 Il valore strategico dell'approvvigionamento.</p> <p>2 L'approvvigionamento di qualità.</p> <p>3 La gestione del magazzino.</p>	<p>1 Il valore strategico dell'approvvigionamento.</p> <p>2 L'approvvigionamento di qualità.</p> <p>3 La gestione del magazzino.</p> <p>4 La gestione della cantina.</p>		<p>Lezione frontale in classe e in laboratorio.</p>
4 L'informatica nelle aziende della ristorazione.		<p>1 Le tecnologie informatiche.</p> <p>2 I vantaggi per le aziende enogastronomiche.</p> <p>3 I software per il settore ristorativo.</p> <p>4 Sistemi in rete.</p>		<p> App Software gestionale.</p>	<p>Lezione frontale in classe. Esercitazione con il software gestionale (gestione del magazzino, food cost, prezzo di vendita).</p>
Recupero e approfondimento.				<p> Test Test di verifica delle conoscenze di base con autovalutazione e punteggio automatici.</p>	