



PIANO di LAVORO Standard

Disciplina: **Laboratorio dei servizi enogastronomici di SALA E VENDITA**

Segmento Formativo: **Biennio finale settore Cucina Professionali Nuovo Ordinamento**

Indirizzo: **ENOGASTRONOMIA**

Risultati di apprendimento al termine del segmento formativo : *competenze di riferimento – Decreto 24 maggio 2018, n.92*

- 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.
- 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.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- 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.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

Codice Unità Didattiche (U.D.)

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

Numero (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)

Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



Classe: **Quarta**

Codice U.D.	Unità di apprendimento Unità Didattiche	Ore
Unità di apprendimento A "IL MONDO DEL VINO 1° (cenni)"		9
A1-T-Pro-Eno	Il vino e l'enologia	
A2-T-Pro-Eno	Viticultura, fasi produttive e sistemi di vinificazione	
Unità di apprendimento B "LE TECNICHE DI SERVIZIO DEL VINO, DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI"		12
B1-T-Pro-Eno	Servizio del prodotto	
B2-T-Pro-Eno	La degustazione	
B3-T-Pro-Eno	Abbinamento cibo-vino	
Unità di apprendimento C "IL VINO IN ITALIA "		9
C1-T-Pro-Eno	La produzione vitivinicola nelle regioni	
Unità di apprendimento D "LA QUALITÀ ALIMENTARE"		11
D1-T-Pro-Eno	La qualità percepita e i sistemi di qualità HACCP	
D2-T-Pro-Eno	I prodotti di qualità e le etichette alimentari	
D3-T-Pro-Eno	Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile	
Unità di apprendimento E "L' OFFERTA ENOGASTRONOMICA"		10
E1-T-Pro-Eno	Pianificazione e programmazione	
Unità di apprendimento F "IL BAR 1°"		9
F1-T-Pro-Eno	Tipologie	
F2-T-Pro-Eno	Bevande analcoliche (caffetteria-acqua-succhi di frutta.frullati-frappè)	

Codice Unità Didattiche (U.D.)

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

Numero (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)

Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



Classe: **Quinta**

Codice	Unità Didattiche	Ore
Unità di apprendimento G "IL MONDO DEL VINO 2° (cenni)"		12
G1-T-Pro-Eno	Il vino	
G2-T-Pro-Eno	Il vino nel mondo	
G3-T-Pro-Eno	Abbinamento cibo-vino	
Unità di apprendimento H "PRODOTTI TIPICI"		12
H1-T-Pro-Eno	Il prodotto tipico	
H2-T-Pro-Eno	I marchi di qualità	
H3-T-Pro-Eno	Disciplinare di produzione	
H4-T-Pro-Eno	Prodotti tipici e offerta gastronomica del territorio	
Unità di apprendimento I "IL MENU E LA SUCCESSIONE DELLE PORTATE"		8
I1-B-Pro-Eno	Il menu; tipologie; progettazione e realizzazione	
Unità di apprendimento J "LE NUOVE FORME DI RISTORAZIONE"		14
J1-T-Pro-Eno	Catering e Banqueting – definizione	
J2-T-Pro-Eno	Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di banqueting, catering e banchetti in generale	
J3-T-Pro-Eno	L'organizzazione dell'evento	
Unità di apprendimento K "IL BAR 2°"		13
K1-T-Pro-Eno	Le bevande	
K2-T-Pro-Eno	Distillati e liquori	
K3-T-Pro-Eno	Cocktails	

Data ultima revisione: A.S. 2022

Codice Unità Didattiche (U.D.)

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

Numero (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)

Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali