



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Biennio finale -
classi 4^a e 5^a settore CUCINA

Titolo: *Il mondo del vino 1° (cenni).*

Codice: *A1-A2 T-Pro-Eno*

Ore previste: 9

Conoscenze

Metodi produttivi.

Abilità

Distinguere le tecniche di vinificazione.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Biennio finale

Titolo: *Le tecniche di servizio del vino, degustazione e abbinamenti.*

Codice: *B1-B2-B3 T-Pro-Eno*

Ore previste: 12

Conoscenze

Caratteristiche organolettiche del vino; principi di analisi sensoriale.

Abilità

Saper iniziare basilamente una analisi sensoriale; essere in grado di riconoscere il meccanismo di funzionamento fisiologico dei sensi coinvolti nella degustazione.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Biennio finale

Titolo: *Il vino in Italia.*

Codice: *C1 T-Pro-Eno*

Ore previste: 9

Conoscenze

Enografia nazionale.

Abilità

Individuare i principali vitigni più conosciuti e collocarli geograficamente.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Biennio finale

Titolo: *La qualità alimentare*

Codice: *D1-D2-D3-T-Pro-Eno*

Ore previste: 11

Conoscenze

L'importanza della qualità nella ristorazione; le certificazioni; le etichette.

Abilità

Essere in grado di operare in un'ottica qualitativa sempre altra al fine di ricavarne opportunità di sviluppo e successo per l'impresa.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Biennio finale

Titolo: *L'offerta enogastronomica.*

Codice: *E1-T-Pro-Eno*

Ore previste: *10*

Conoscenze

Principi di marketing.

Abilità

Applicare le regole fondamentali del marketing e le strategie connesse per il successo di un'azienda turistico-ristorativa.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Biennio finale

Titolo: *Il bar 1°.*

Codice: *F1-F2 T-Pro-Eno*

Ore previste: *9*

Conoscenze

Le tipologie di bar; principali bevande analcoliche.

Abilità

Saper riconoscere le varie tipologie di esercizi esistenti; essere in grado di offrire proposte analcoliche.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Biennio finale

Titolo: *Il mondo del vino 2°*.

Codice: *G1-G2-G3-T-Pro-Eno*

Ore previste: 12

Conoscenze

Caratteristiche organolettiche del vino; metodi produttivi; enografia internazionale; abbinamento cibo-vino.

Abilità

Individuare i principali vitigni più conosciuti e collocarli geograficamente; distinguere i metodi produttivi; applicare basi di abbinamento cibo-vino

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Biennio finale

Titolo: *Prodotti tipici.*

Codice: *H1-H2-H3-T-Pro-Eno*

Ore previste: 12

Conoscenze

I principali marchi di qualità alimentare; sapere il significato di “tipicità”; conoscere le basi di un disciplinare di produzione; conoscere i principali prodotti a marchio territoriali.

Abilità

Individuare i prodotti a marchio; saper enunciare il significato di “tipicità”; saper individuare il contenuto di un disciplinare.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale.



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Biennio finale

Titolo: *Il menu e la successione delle portate.*

Codice: *I1-I2-G3-T-Pro-Eno*

Ore previste: 8

Conoscenze

Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.

Abilità

Proporre menu rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche di mercato.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Biennio finale

Titolo: *Le nuove forme di ristorazione.*

Codice: *J1-J2-J3-T-Pro-Eno*

Ore previste: 14

Conoscenze

Aziende di catering e banqueting; principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.

Abilità

Proporre menu rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche di mercato.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Biennio finale

Titolo: *Il bar 2°.*

Codice: *K1-K2-K3-T-Pro-Eno*

Ore previste: 13

Conoscenze

La classificazione delle bevande; i prodotti alcolici del bar.

Abilità

Saper proporre la corretta bevanda alcolica in base alle richieste della clientela

Sviluppo metodologico

Lezione teorica.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale.

Data ultima revisione: 2022