

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI TERZE SALA E VENDITA

UDA N. 1 : IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA E I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE

Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Le aziende ristorative Le figure professionali Igiene e sicurezza in ambiente di lavoro	Mono	Sala bar e vendita Lingua straniera	Riconoscere le aziende in base alle loro caratteristiche specifiche Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e tutela della salute Il sistema Haccp	Evoluzione dei locali di ristorazione Caratteristiche e classificazione dei locali di ristorazione Le figure professionali addette al servizio di sala e bar e loro compiti Regole della corretta prassi igienica	Caratteristiche delle aziende enogastronomiche Normative di settore relative alla sicurezza e alla tutela della salute Lessico e fraseologia di settore anche in Lingua straniera	Settembre

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI TERZE SALA E VENDITA

UDA N. 2 : il lavoro di sala bar e vendita						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Comunicare con il cliente Aree di lavoro arredi attrezzature ed utensili Il ciclo cliente	Mono	Sala bar e vendita Lingue straniere	Affinare le tecniche di comunicazione e gestione della comanda Utilizzare il lessico di settore anche in lingua straniera Saper utilizzare gli strumenti adatti per ogni servizio richiesto	Regole fondamentali di comportamento professionale Saper gestire l'accoglienza del cliente il congedo la prenotazione il servizio la presa della comanda il conto Riconoscere utilizzare e mantenere efficienti Le attrezzature	Utilizzare il lessico professionale Riconoscere le varie particolarità a seconda dei metodi di servizio utilizzati Gestire la mise en place della sala e del tavolo Saper utilizzare i macchinari professionali Saper utilizzare strumenti cartacei e digitali per il lavoro di sala	Ottobre

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI TERZE SALA E VENDITA

UDA N. 3 : i vini						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>La produzione vitivinicola nazionale e regionale</p> <p>La normativa del settore vitivinicolo</p> <p>Il servizio del vino</p> <p>Gli champagne e gli spumanti</p> <p>I vini speciali</p>	Mono	<p>Sala bar e vendita</p> <p>Lingue straniere</p> <p>Sc Alimenti</p>	<p>Individuare la produzione enologica nazionale e regionale</p> <p>Svolgere in modo professionale il servizio</p> <p>Utilizzare un lessico di settore</p> <p>Eseguire una corretta analisi sensoriale e un abbinamento cibo vino</p>	<p>Conoscere le basi inerenti all'enologia</p> <p>Le regole relative al servizio del vino a tavola e delle bevande in generale</p> <p>Gli aspetti principali della produzione enogastronomica nazionale e regionale</p> <p>Eccellenze e prodotti tipici della regione</p>	<p>I principi dell'enologia</p> <p>Normative nazionali del settore vitivinicolo</p> <p>Le doc le docg le igp deco igt dop della regione</p> <p>Attrezzature e tecniche di servizio del vino delle bevande e dei vini speciali</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p> <p>Metodi di analisi organolettico dei cibi vini e altre bevande</p>	<p>Novembre</p> <p>Dicembre</p>

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI TERZE SALA E VENDITA

UDA N. 4 : la sommellerie						
Insegnamento/UD A (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
L'analisi delle caratteristiche organolettiche L'abbinamento cibo vino la figura del sommelier	Mono	Sala bar e vendita Lingue straniere Sc Alimenti	Individuare la produzione enologica nazionale e internazionale Svolgere in modo professionale tutte le fasi del servizio dei vini a tavola Effettuare analisi sensoriale Effettuare degli abbinamenti cibo/vino	Conoscenze di base inerenti all'enologia Regole relative al servizio del vino a tavola Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana e internazionale	I principi de enologia Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e dei vini speciali Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche merceologiche chimico fisiche e nutrizionali Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi vini attraverso l'esame gustativo	Dicembre Gennaio

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI TERZE SALA E VENDITA

UDA N. 5 : la birra e l'olio evo e l'aceto balsamico						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
La produzione della birra Le diverse tipologie e le modalità di servizio La produzione dell'olio evo Le diverse tipologie E le modalità di servizio La produzione dell'aceto Le diverse tipologie E le modalità di servizio	Mono	Sala bar e vendita Lingue straniere Sc Alimenti	Effettuare analisi sensoriale Effettuare corretto abbinamento cibo vino Effettuare un corretto servizio a tavola Sviluppare una carta degli olii	Le trasformazioni chimiche comuni nel campo alimentare Le attrezzature necessarie per il servizio Gli aspetti principali della produzione enogastronomica nazionale e regionale	Modalità di produzione della birra Tipologie di birra e modalità di servizio I principali abbinamenti con il cibo Modalità di produzione dell'olio Tipologie di oli e modalità di servizio I principali abbinamenti con il cibo Modalità di produzione dell'aceto balsamico Tipologie di aceti e modalità di servizio I principali abbinamenti con il cibo	Febbraio

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI TERZE SALA E VENDITA

UDA N. 6 : Distillati e superalcolici						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>La produzione dei distillati</p> <p>La classificazione e il servizio dei distillati</p> <p>I liquori e le creme</p>	Mono	<p>Sala bar e vendita</p> <p>Lingua inglese e francese</p> <p>Sc Alimenti</p>	<p>Servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati liquori e creme</p> <p>Saper realizzare delle semplici bevande miscelate e dei cocktail</p> <p>Saper utilizzare gli strumenti per la realizzazione di Bevande miscelate</p>	<p>Conoscenze di base Relative alle bevande alcoliche</p> <p>Distinguere le diverse tipologie di bevande</p> <p>Le diverse tipologie di bicchieri utilizzati e relative grammature</p>	<p>Classificazione delle bevande alcoliche e superalcoliche nazionali e internazionali</p> <p>Lessico e fraseologia anche in lingua straniera</p> <p>Conoscere i regolamenti di legge per il loro servizio</p> <p>Conoscere le varie fasi della produzione e distillazione</p>	Marzo

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI TERZE SALA E VENDITA

UDA N. 7 : la cucina di sala						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>L'utilizzo della lampada flamb�, Con la tecnica professionale</p> <p>Le ricette internazionali procedimento e servizio</p> <p>Abbinamento con vini e altre bevande</p>	Mono	<p>Sala Bar E vendita</p> <p>Lingue straniere</p> <p>Sc Alimenti</p>	<p>Saper realizzare delle preparazioni nazionali e internazionali</p> <p>Saper effettuare abbinamenti con vini e altre bevande</p> <p>Saper orientare consigliare il cliente nella scelta</p> <p>Saper effettuare I, servizi connessi Porzionatura tagli preparazione con eleganza in presenza dei clienti</p>	<p>Caratteristiche e uso delle principali attrezzature per il servizio di sala</p> <p>Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio</p> <p>Compilazione di una lista menu coerente un corretto Abbinamento vini e altre bevande</p> <p>Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia</p> <p>Conoscenze di base inerenti all'enologia</p>	<p>Tecniche e attrezzature per la cucina di sala</p> <p>Prodotti enogastronomici tipici ed eccellenze del territorio di appartenenza e nazionali</p> <p>Le diverse tipologie di antipasti salumi formaggi pesce carne e relativo servizio e porzionatura</p> <p>Criteri di abbinamento cibo vino</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia professionale anche in lingua straniera</p>	Aprile

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI
DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI TERZE SALA E VENDITA

UDA N. 8 : Il servizio della caffetteria						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
Il caffè e i suoi derivati La tecnica del latte art I nuovi trend della caffetteria Il servizio delle colazioni	Mono	Sala bar e vendita Lingue straniere Sc Alimenti	Preparazione di bevande calde in uso al bar Preparazione e servizio per una piccola colazione continentale e anglosassone Decorare il cappuccino con tecnica latte art Preparazione allestimenti e servizio dei buffet	Le tecniche di servizio Tecniche base nelle preparazioni di bar Saper utilizzare gli strumenti professionali Arredi attrezzature ed utensili utilizzati dal personale Utilizzo della macchina espresso La manutenzione dei locali e delle attrezzature	Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e degli alimenti necessari Tecniche avanzate di bar Utilizzo di lessico e fraseologia professionale anche in lingua straniera Classificare alimenti e bevande e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche merceologiche e chimico fisiche e nutrizionali Conoscere le varianti e i derivati del caffè	Maggio

DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA L.S.E. Sala e Vendita ASSE Scientifico Tecnologico Professionale
CLASSI TERZE SALA E VENDITA

UDA N. 9 : catering e Banqueting						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
<p>Il Catering</p> <p>Il Banquetin</p> <p>La preparazione di un evento speciale</p> <p>La mise en pace dalla sala per banchetti di nozze</p> <p>Gli addobbi</p> <p>La figura del wedding planer</p>	Mono	<p>Sala bar e vendita</p> <p>Lingue straniere</p> <p>Sc alimenti</p>	<p>Saper allestire gli spazi a disposizione</p> <p>Effettuare la mise en place corretta per ogni tipologia di evento e menù</p> <p>Svolgere il servizio di sala per buffet eventi speciali e banchetti</p> <p>Realizzare un evento di realtà Con l'utilizzo di prodotti tipici a km 0</p>	<p>Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio</p> <p>Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio</p> <p>Norme per accogliere assistere e congedare il cliente in modo impeccabile</p> <p>Il food cost e il cost drink</p>	<p>Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet banchetti eventi speciali</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p> <p>Principali linee guida di menù per la definizione dell'offerta gastronomica</p> <p>Software di settore</p> <p>Conoscenza del territorio e dei prodotti tipici</p> <p>Raccordo con gli altri reparti</p>	Giugno