

## SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

### ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITE

Docente: SALADINO PIETRO

Testo adottato: ACCADEMIA SI SALA E VENDITE 3 – SIMONE LIBRI

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 6

#### 1 Analisi della situazione iniziale

#### 2 Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>-Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico.</p> <p>- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.</p> <p>- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.</p> <p>- Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.</p> <p>- Saper realizzare i menu in base alle esigenze specifiche delle varie tipologie di clientela.</p> <p>- Saper razionalizzare il processo produttivo di beni e servizi e del food-cost.</p> <p>- Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.</p> <p>- Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.</p>	<p>Conoscere le varie tipologie di menu e il relativo ordine cronologico delle vivande</p> <p>- Conoscere le denominazione di origine dei prodotti (DOP, IGP ecc.)</p> <p>- Caratteristiche organolettiche del vino.</p> <p>- Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.</p> <p>- Conoscere le mansioni del F&amp;B. Conoscenza dei costi fissi e variabili.</p> <p>- Tecniche di catering e banqueting.</p> <p>- Conoscere l'analisi sensoriale del vino e del cibo.</p>

#### 3 Contenuti sviluppati

- Il servizio dall'accoglienza al commiato
- Il menu e la lista delle vivande
- Il flambè
- Costruire un cocktail
- L'abbinamento cibo-vino
- La gestione della cantina e la lista dei vini
- La produzione enologica italiana e internazionale
- La produzione gastronomica italiana e internazionale
- Il rapporto con il cliente, la gestione del bar

#### **4 Livelli raggiunti dalla classe** *(livelli minimi e massimi)*

La classe nel complesso, ha raggiunto un buon livello di preparazione ed ha acquisito le competenze professionali richieste per allievi del V anno, ad eccezione di 1 alunna che ha raggiunto un livello appena sufficiente e di una seconda alunna pressochè mediocre.

#### **5 Metodologie didattiche**

Lezione frontale; Esercitazioni individuali e in gruppo in laboratorio; Relazioni su ricerche ; Esercitazioni pratiche; Problem-solving;

#### **6 Mezzi e strumenti usati**

Libro di testo; Dispense; Fotografie; Internet; Dabliu;

#### **7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti**

#### **8 Verifiche**

Prove pratiche, verifiche orali;

#### **9 Criteri di valutazione**

Insufficienza = 0/5 inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale

Sufficienza = 6 corretta con contenuti semplici e poco approfonditi

Discreto = 7 corretta con contenuti poco complessi

Buono = 8 corretta , ordinata con contenuti articolati

Ottimo = 9 coordinato, ampio e approfondito

Eccellente = 10 superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti