



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO
TEL: 0163.51.753

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA
TEL: 0163.826.552

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

1. PRIMO BIENNIO (PRIMO E SECONDO ANNO)

MODULO		LA SICUREZZA E L'IGIENE SUL LAVORO	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Applicare le procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Individuare ed applicare le procedure di base relative alla sicurezza e all'igiene; ✓ Applicare le principali norme di primo soccorso. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La sicurezza nell'ambiente di lavoro; ✓ Le buone prassi igieniche; ✓ Norme di primo soccorso. 	
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio		
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche		
MODULO		LE AZIENDE E IL PERSONALE DELLA RISTORAZIONE	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Inserirsi in un contesto lavorativo strutturato e sotto supervisione, riconoscendo le caratteristiche dell'azienda e del personale che vi opera.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere i diversi locali ristorativi; ✓ Riconoscere le caratteristiche delle varie figure professionali di settore. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La classificazione dei locali di ristorazione; ✓ L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie di sala; ✓ La brigata di sala. 	
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio		
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche		
MODULO		STRUTTURA E OFFERTA DEL RISTORANTE	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Applicare tecniche di base di organizzazione dei servizi ristorativi, secondo criteri prestabiliti e sotto diretta supervisione.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Eseguire le tecniche di base nella predisposizione dei servizi ristorativi 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le aree ed i reparti del ristorante; ✓ L'attrezzatura della sala ristorante. 	
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio		
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche		

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

MODULO		IL LAVORO DI SALA	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Inserirsi in un contesto lavorativo strutturato e sotto supervisione, operando con consapevolezza e padronanza delle diverse tecniche professionali.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Eseguire la mise en place secondo un menu fisso; ✓ Eseguire le varie tecniche di servizio in relazione ai diversi stili di servizio. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le regole per una corretta mise en place; ✓ Gli stili di servizio; ✓ Il servizio delle colazioni in albergo. 	
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio		
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche		
MODULO		LA COMUNICAZIONE NELLA RISTORAZIONE	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Acquisire i principi fondamentali della comunicazione per operare in maniera efficace nell'ambiente di lavoro, garantendo il coordinamento tra colleghi e la soddisfazione della clientela.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identificare le caratteristiche della comunicazione verbale, para verbale e non verbale; ✓ Identificare gli elementi base del menu. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La comunicazione verbale ✓ La comunicazione para verbale ✓ La comunicazione non verbale ✓ La comunicazione con il cliente ✓ La comunicazione con gli altri reparti ✓ Il menu 	
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio		
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche		
MODULO		STRUTTURA E OFFERTA DEL BAR	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Applicare tecniche di base di organizzazione e di produzione nel servizio di bar, secondo criteri prestabiliti e sotto diretta supervisione.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identificare gli spazi e le aree del bar; ✓ Riconoscere le caratteristiche delle principali attrezzature in uso al bar; ✓ Eseguire le tecniche di base nel servizio di bar (<i>preparazione e servizio delle principali bevande</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ -Aree di lavoro; ✓ -Attrezzature ed utensili in uso nel bar; ✓ -Le preparazioni di caffetteria; ✓ -Il servizio delle bevande. 	
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio		
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche		

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

OBIETTIVI MINIMI:

- ✓ Compilare con cura il quaderno degli appunti e delle esercitazioni pratiche, utilizzandolo al pari di un libro di testo;
- ✓ Eseguire con regolarità i compiti assegnati;
- ✓ Comprendere e usare correttamente la terminologia professionale;
- ✓ Collaborare attivamente con gli altri membri della brigata;
- ✓ Organizzare e gestire il proprio posto di lavoro;
- ✓ Saper preparare una mise en place secondo un menu prestabilito;
- ✓ Saper preparare le principali bevande di caffetteria;
- ✓ Individuare le principali norme di comunicazione interpersonale per relazionarsi con colleghi, superiori e clientela.

2. TERZO ANNO

MODULO		GLI EVENTI RISTORATIVI	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Utilizzare le tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti lavorativi.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la realizzazione di servizi adeguati ai diversi contesti. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Catering e banquetting: le principali differenze; ✓ Organizzare un evento; ✓ Il buffet e le varie tipologie di buffet; ✓ L'organizzazione degli spazi; ✓ Allestimenti e decorazioni della sala. 	
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio		
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche		
MODULO		IL MENU	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identificare le caratteristiche di un menu; ✓ Distinguere i diversi tipi di menu. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le caratteristiche, i tipi di menu e la carta; ✓ L'ordine delle portate nel menu; ✓ Le regole per la costruzione del menu 	
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio		
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche		

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

MODULO	ENOLOGIA	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Applicare procedure di base nella promozione e nella vendita di prodotti enogastronomici con particolare riferimento al settore vitivinicolo.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Individuare la produzione vitivinicola nazionale; ✓ Svolgere in maniera professionale il servizio del vino; ✓ Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La vite ed il suo ciclo biologico; ✓ Le vinificazioni: dall'uva al vino; ✓ Macerazione carbonica, vini frizzanti, vini passiti, vini liquorosi; ✓ Lo spumante: metodo charmat e metodo champenoise; ✓ Lo champagne; ✓ La cantina e la cantina del giorno; ✓ Le temperature di servizio dei vini; ✓ La stappatura e il servizio.
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio	
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche	
MODULO	DISTILLATI, AMARI, LIQUORI	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Saper provvedere al corretto servizio delle bevande, riconoscendone le caratteristiche di produzione e le proprietà organolettiche anche in funzione della creazione di bevande miscelate.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Individuare le principali caratteristiche dei distillati, degli amari e dei liquori. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il principio della distillazione; ✓ I distillati di cereali: whisky, gin, vodka; ✓ I distillati di vinaccia: grappa; ✓ I distillati di vino: cognac, brandy, armagnac; ✓ I distillati di frutta: calvados, kirsch, williams; ✓ I distillati di vegetali: rum, tequila, cachaca; ✓ Il servizio dei differenti tipi di distillati ed il loro utilizzo nelle bevande miscelate; ✓ I liquori: come si ottengono ed il loro servizio; ✓ Gli amari: caratteristiche e servizio.
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio	
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche	

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

MODULO		LE BEVANDE MISCELATE	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Utilizzare tecniche di lavorazione e produzione nella vendita dei prodotti.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione; ✓ Utilizzare le attrezzature per la preparazione di bevande miscelate; ✓ Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore per rapportarsi con la clientela. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Nozioni di base sui cocktails; ✓ La classificazione dei cocktails; ✓ Le grammature e la trasformazione da decimi a centilitri; ✓ Le attrezzature di bar per la realizzazione di bevande miscelate; ✓ Come preparare cocktails miscelati, shakerati, pestati, frozen, sparkling; ✓ Come realizzare semplici decorazioni 	
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio		
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche		
MODULO		LA COMANDA	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identificare gli elementi della comanda; ✓ Saper prendere una comanda relazionandosi in maniera professionale con la clientela. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il lessico di settore; ✓ Le tecniche di comunicazione adeguate; ✓ Le fasi della vendita; ✓ La comanda. 	
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio		
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche		
MODULO		LA CUCINA DI SALA	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Utilizzare tecniche di lavorazione e produzione nella vendita dei prodotti.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Provvedere alla corretta predisposizione del flambé; ✓ Eseguire alcuni piatti alla lampada; ✓ Utilizzare lessico e fraseologia di settore per rapportarsi con la clientela. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La lampada ed il suo corretto utilizzo; ✓ Tecnica di flambage. 	
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio		
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche		

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

OBIETTIVI MINIMI:

- ✓ Conoscenza delle principali caratteristiche dei diversi sistemi di vinificazione;
- ✓ Saper eseguire il servizio del vino in un contesto noto e strutturato;
- ✓ Individuare le caratteristiche essenziali delle bevande alcoliche in uso al bar (*distillati, liquori, amari etc. etc.*);
- ✓ Saper effettuare il servizio di distillati, liquori e amari in un contesto noto e strutturato;
- ✓ Individuare ed utilizzare gli strumenti necessari per la miscelazione;
- ✓ Individuare le principali caratteristiche delle bevande miscelate;
- ✓ Saper effettuare il servizio delle principali bevande miscelate;
- ✓ Identificare le caratteristiche principali della cucina alla lampada;
- ✓ Saper effettuare la preparazione delle principali preparazioni alla lampada in un contesto noto, strutturato e sotto supervisione;
- ✓ Applicare le principali tecniche e procedure nella realizzazione di un evento ristorativo sotto supervisione, in un contesto noto e strutturato

3. QUARTO ANNO

MODULO		ENOLOGIA E ABBINAMENTI	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei vini in base alla produzione. Individuare i vini tipici locali. Effettuare in modo semplice una degustazione di vini con l'abbinamento di piatti tipici.	✓ Saper realizzare una semplice scheda tecnica di un vino utilizzando il lessico tecnico di settore	✓ Conoscere le tecniche di produzione di vini e spumanti e le loro caratteristiche organolettiche; ✓ Conoscere le principali tecniche di degustazione; ✓ Conoscere le regole principali di abbinamento enogastronomico	
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio		
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche		
MODULO		GLI EVENTI RISTORATIVI (LIVELLO AVANZATO)	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Saper predisporre ed organizzare in modo semplice il servizio di un banchetto.	✓ Saper redigere in modo corretto la check list dell'evento da organizzare.	✓ Conoscere le fasi principali dell'organizzazione, le attrezzature e le disposizioni dei tavoli per un banchetto; ✓ Conoscere le differenze fra Catering e Banqueting.	
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio		
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche		

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA “GIULIO PASTORE”

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

MODULO		IL BAR (LIVELLO AVANZATO)	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Essere in grado di individuare le differenze fra distillato, liquore, creme e amari. Saper consigliare un cliente nella scelta di questi prodotti. Essere in grado di utilizzarli nella realizzazione di un cocktail.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper spiegare le differenze principali di produzione fra distillati, liquori, creme e amari; ✓ Saper proporre in modo corretto e con lessico specifico un distillato, amaro, liquore, crema. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere la storia e le differenze tecniche della distillazione; ✓ Conoscere i principali distillati; ✓ Conoscere la classificazione e le tecniche di produzione dei principali liquori, amari e creme. 	
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio		
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche		
MODULO		LA BIRRA	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Essere in grado di valutare l'importanza degli ingredienti che compongono la birra. Saper individuare i passaggi principali per la produzione della birra.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper svolgere il servizio della birra in bottiglia adottando il giusto bicchiere per ogni tipologia; ✓ Saper proporre in modo corretto l'abbinamento cibo-birra con birre locali. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere gli ingredienti principali per la produzione della birra; ✓ Apprendere le tecniche di base per la produzione delle diverse tipologie; ✓ Conoscere le principali tipologie di birra e gli abbinamenti più importanti. 	
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio		
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche		
MODULO		TECNICA E PRATICA DI SALA	
COMPETENZE: ANTIPASTI	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Saper svolgere in modo corretto e autonomo la mise en place e il servizio degli antipasti e delle insalate con relativi condimenti.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Svolgere la mise en place dei tavoli e guéridon; ✓ Individuare il tipo di servizio da svolgere a seconda del tipo di portata; ✓ Utilizzare in modo corretto le attrezzature. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere i tipi di antipasto più esclusivi: salmone, ostriche, caviale, foie gras e relativi complementi di servizio; ✓ Conoscere le varie tipologie di insalate e i relativi complementi di servizio. 	
COMPETENZE: PRIMI PIATTI		CONOSCENZE	
Saper svolgere in modo corretto e autonomo la mise en place e il servizio dei primi piatti.		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le varie tipologie di primi piatti, le materie prime, tipi di cottura e presentazione. 	

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

MODULO		TECNICA E PRATICA DI SALA	
COMPETENZE: SECONDI PIATTI	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Saper svolgere in modo corretto e autonomo la mise en place e il servizio dei secondi piatti.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Svolgere la mise en place dei tavoli e guéridon; ✓ Individuare il tipo di servizio da svolgere a seconda del tipo di portata; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le varie tipologie di secondi piatti a base di carne e prodotti ittici: le materie prime, tipi di cottura e presentazione. 	
COMPETENZE: FORMAGGI, DOLCI E FRUTTA		CONOSCENZE	
Saper svolgere in modo corretto e autonomo la mise en place e il servizio di formaggi e dolci. Saper effettuare il taglio della frutta davanti al cliente.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare in modo corretto le attrezzature. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le varie tipologie di formaggi e dolci; ✓ Conoscere le tecniche per svolgere il taglio della frutta e le tecniche di impiattamento. 	
MODULO		LA CUCINA DI SALA: IL FLAMBAGE (LIVELLO AVANZATO)	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
Saper svolgere in modo corretto e autonomo la mise en place della lampada. Saper realizzare piccole e semplici preparazioni di piatti alla lampada.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Svolgere la mise en place dei tavoli e guéridon; ✓ Utilizzare in modo corretto le attrezzature; ✓ Realizzare semplici piatti coadiuvati dal docente, 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere la storia e l'evoluzione del Flambage, le tecniche di preparazione e di esecuzione del servizio in sala; ✓ Conoscere tecniche di cottura e materie prime impiegate nelle preparazioni. 	
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio		
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche		

OBIETTIVI MINIMI:

- ✓ Saper effettuare alcune preparazioni alla lampada.
- ✓ Applicare autonomamente e responsabilmente le principali tecniche e procedure nella realizzazione di un evento ristorativo in contesti nuovi e non noti.
- ✓ Saper fornire alla clientela le informazioni essenziali di un prodotto e/o piatto.
- ✓ Saper effettuare autonomamente il servizio di alcuni distillati, liquori e amari.

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

4. QUINTO ANNO

MODULO		IL RAPPORTO CON IL CLIENTE	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<p>Saper svolgere il servizio del vino in modo autonomo.</p> <p>Saper svolgere la promozione e vendita di birre, distillati, liquori e amari.</p> <p>Saper simulare lo svolgimento di un servizio di sala, dalla prenotazione al commiato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper realizzare una semplice scheda tecnica di un vino e birra utilizzando il lessico tecnico di settore; ✓ Saper effettuare la spiegazione delle caratteristiche principali dei distillati, liquori e amari mondiali; ✓ Relazionarsi con il cliente secondo le corrette regole di comportamento. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le tecniche di produzione di vini e spumanti e le loro caratteristiche organolettiche; ✓ Conoscere le caratteristiche dei distillati, liquori e amari mondiali; ✓ Conoscere le fasi del rapporto col cliente. 	
METODOLOGIE	<p>Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante.</p> <p>Lezioni tecnico pratiche di laboratorio</p>		
VERIFICHE	<p>Verifiche scritte e/o orali</p> <p>Prove pratiche</p>		
MODULO		ENOLOGIA E ABBINAMENTI CIBO/VINO	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche dei vini in base alla produzione.</p> <p>Saper calcolare il costo del vino e il suo ricarico e produrre in modo autonomo una semplice carta dei vini e una bar list.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper proporre al cliente un abbinamento cibo-vino; ✓ Saper svolgere le fasi principali dell'organizzazione/ gestione della cantina. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le tecniche di produzione di vini e spumanti e le loro caratteristiche organolettiche; ✓ Conoscere le principali tecniche di degustazione; ✓ Conoscere le regole di abbinamento enogastronomico; ✓ Conoscere il calcolo del prezzo del vino e le caratteristiche di bar list e carta dei vini. 	
METODOLOGIE	<p>Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante.</p> <p>Lezioni tecnico pratiche di laboratorio</p>		
VERIFICHE	<p>Verifiche scritte e/o orali</p> <p>Prove pratiche</p>		

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

MODULO		ENOGASTRONOMIA REGIONALE	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<p>Saper individuare in modo autonomo i principali vini tipici di ogni regione.</p> <p>Essere in grado, in modo autonomo, di riconoscere e individuare i vari piatti e vini tipici delle regioni italiane, effettuando l'analisi organolettica.</p> <p>Essere in grado, in modo autonomo, di valorizzare e promuovere vini locali, regionali e nazionali.</p> <p>Saper proporre e valorizzare alcuni piatti e vini internazionali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper effettuare una degustazione di piatti e di vini, analizzando le caratteristiche organolettiche; ✓ Saper individuare e proporre vini provenienti dall'enografia nazionale riconoscendone gli aspetti organolettici e le caratteristiche principali di produzione; ✓ Saper individuare alcuni vini e prodotti tipici europei ed extraeuropei. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le materie prime e i piatti tipici principali della maggior parte delle regioni italiane; ✓ Conoscere le regole per svolgere una degustazione di piatti tipici; ✓ Conoscere le diverse tipologie di coltivazione della vite e di produzione di vino nei vari contesti: italiani, e in modo generale, europei ed extraeuropei; ✓ Conoscere i principali vitigni e vini DOC e DOCG nazionali; ✓ Conoscere in modo generale i vitigni europei ed extraeuropei; ✓ Conoscere le varie classificazioni di vini in Italia e all'estero. 	
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio		
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche		
MODULO		BANQUETING E CATERING	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	
<p>Essere in grado di simulare l'organizzazione di un servizio di Banqueting.</p> <p>Simulare la stesura di un contratto di Catering.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper svolgere un compito scritto di organizzazione di Banqueting seguendo le linee guida studiate. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere la definizione e le caratteristiche dei servizi di Catering e Banqueting. 	
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio		
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche		

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

MODULO	COMUNICARE LA QUALITÀ	
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Saper valorizzare e proporre in modo autonomo i prodotti DOP, IGP, STG e Made in Italy nazionali. Saper interpretare e comunicare le informazioni scritte sull'etichetta.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper abbinare e proporre prodotti certificati, valorizzando il territorio; ✓ Saper leggere un'etichetta alimentare. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le caratteristiche principali di vini, bevande e prodotti certificati DOP, IGP, STG e Made in Italy; ✓ L'etichettatura; ✓ Conoscere l'iter per il riconoscimento della certificazione.
METODOLOGIE	Lezioni frontali con supporto di libro di testo e appunti dell'insegnante. Lezioni tecnico pratiche di laboratorio	
VERIFICHE	Verifiche scritte e/o orali Prove pratiche	

OBIETTIVI MINIMI:

- ✓ Conoscere le caratteristiche essenziali della produzione vitivinicola.
- ✓ Conoscere le principali regole riguardanti la degustazione dei vini.
- ✓ Conoscere la principale terminologia enologica.
- ✓ Identificare e riconoscere le principali regole di abbinamento cibo/vino.
- ✓ Conoscere i principali prodotti tradizionali, made in Italy e con marchi di qualità italiani.
- ✓ Saper organizzare un semplice banchetto con abbinamenti regionali.