

**COMPETENZE SECONDO BIENNIO
SETTORE SALA –BAR E VENDITA**

1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
2. 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.
3. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
4. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
5. Applicare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
6. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
7. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
8. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
9. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
10. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

CLASSE TERZA

ARGOMENTI	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
Le aziende enogastronomiche	La classificazione delle aziende enogastronomiche	Saper collocare nel giusto contesto di riferimento le diverse tipologie di aziende enogastronomiche.	1 - 10
I superalcolici	Classificazione e caratteristiche di liquori, distillati e vini concianti	Saper servire nel modo corretto i superalcolici.	6
La birra	Tecniche di produzione e classificazione delle birre	Saper servire nel modo corretto i diversi stili di birra.	3
Enologia	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La vinificazione ✓ La classificazione merceologica dei vini ✓ La conservazione dei vini ✓ La legislazione enologica 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Saper servire correttamente i diversi tipi di vino. ❖ Saper predisporre la cantina del giorno in modo funzionale, nel rispetto delle esigenze del prodotto. 	3- 4 - 6
<ul style="list-style-type: none"> • Le bevande miscelate • Saper individuare i momenti di consumo ideali per le varie tipologie di cocktail 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gli ingredienti alcolici, analcolici e superalcolici ✓ Le attrezzature specifiche dell'american bar ✓ Le unità di misura ✓ Il ricettario ufficiale IBA 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Saper utilizzare gli strumenti di miscelazione. ❖ Saper produrre cocktail nel rispetto dei quantitativi e delle proporzioni 	3 - 6
<ul style="list-style-type: none"> • Il servizio di sala livello avanzato. • Le tecniche di comunicazione. • Saper affrontare in modo efficace il processo di vendita e somministrazione sia alla clientela individuale che in occasione di banchetti. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La cucina di sala ✓ L'attività di banqueting ✓ La porzionatura delle pietanze ✓ La comanda 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Saper svolgere i servizi alla russa, all'italiana, all'inglese e a buffet. ❖ Realizzare porzionature in sala. ❖ Saper individuare utensili e attrezzature atti alla lavorazione delle pietanze davanti al cliente. 	2 - 4 - 6 - 7 - 9
La caffetteria	<ul style="list-style-type: none"> ✓ I macchinari di caffetteria a livello avanzato ✓ La conservazione e il trattamento delle materie prime di caffetteria 	Saper produrre e presentare elaborati di caffetteria di buon livello.	4 - 6

CLASSE QUARTA

MODULO	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
Enologia livello avanzato	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Panoramica delle produzioni nazionali di rilievo. ✓ Le tecniche di degustazione dei vini ✓ La composizione chimica del vino ✓ Il vocabolario della degustazione ✓ I principi dell'analisi sensoriale. 	Saper svolgere l'analisi organolettica dei vini usando la terminologia corretta.	2 - 3 - 4 - 6 - 8 - 9
Il panorama alimentare.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Classificazione dei prodotti alimentari ✓ Le certificazioni alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Riconoscere la varietà dell'offerta alimentare e il valore delle eccellenze alimentari. ❖ Saper valorizzare la lista e i menu mediante l'impiego di prodotti di qualità con particolare riferimento alle produzioni di eccellenza del proprio territorio 	2 - 3 - 4 - 6 - 8 - 9
Catering e Banqueting	Le attrezzature del banqueting e gli spazi operativi.	Saper distinguere le principali attrezzature e saper individuare i corretti schemi operativi. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.	4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9
Le bevande miscelate Saper individuare i momenti di consumo ideali per le varie tipologie di cocktail.	Le tecniche di miscelazioni e il metodo flair.	Saper classificare, proporre e produrre cocktail applicando le corrette tecniche di miscelazione.	4 - 3 - 6
Le tecniche di comunicazione	Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Utilizzare il lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda.	3 - 7 - 9 - 10
La cucina di sala	Conoscere le ricette della cucina di sala più rappresentative.	Saper produrre dessert alla lampada	2 - 4 - 6 - 7 - 9 - 10

COMPETENZA SPECIFICA CLASSE QUINTA

11. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore.

MODULO	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
Enologia	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le tecniche di degustazione e valutazione dei vini ✓ Le produzioni enologiche nazionali e internazionali 	Saper valutare le qualità del prodotto enologico. Saper elaborare abbinamenti cibo-vino.	Dalla 1 alla 11
I prodotti tipici regionali e la cucina italiana	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le specialità della cucina regionale italiana. ✓ Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. 	Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.	Dalla 1 alla 11
La cucina di sala	Conoscere le ricette della cucina di sala più rappresentative.	Saper produrre secondi piatti alla lampada.	2 - 4 - 6 - 7 - 9 - 10
La gestione amministrativa del settore F&B	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le tecniche di approvvigionamento e gestione delle scorte. ✓ Il food cost e beverage cost ✓ Organizzazione e programmare la produzione. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Saper organizzare e programmare la produzione. ❖ Simulare la gestione di strategie di approvvigionamento e vendita. 	Dalla 1 alla 11
I software di settore	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le tipologie di ausilio informatico ✓ I software gestionali. ✓ Web marketing 	Saper utilizzare gli strumenti hardware e software in sede di redazione di liste e menu, registrazione delle ordinazioni, emissione del conto.	Dalla 1 alla 11
Catering e Banqueting	Le procedure organizzative e la modulistica del settore	Saper individuare i corretti schemi operativi. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.	4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9

OBIETTIVI MINIMI CLASSE TERZA

Classificazione e caratteristiche di liquori e distillati	Saper servire nel modo corretto i superalcolici.
<ul style="list-style-type: none">• La vinificazione• La classificazione merceologica dei vini• Riconoscere la qualità del prodotto secondo le denominazioni.	<ul style="list-style-type: none">• Saper individuare le corrette temperature di conservazione e servizio.• Saper servire correttamente i diversi tipi di vino.
<ul style="list-style-type: none">• Le attrezzature specifiche dell'american bar• Il ricettario ufficiale IBA	<ul style="list-style-type: none">• Saper utilizzare gli strumenti di miscelazione.• Saper produrre cocktail nel rispetto dei quantitativi e delle proporzioni.
La porzionatura delle pietanze	<ul style="list-style-type: none">• Saper svolgere i servizi alla russa, all'italiana, all'inglese e a buffet.• Realizzare porzionature in sala.• Saper individuare utensili e attrezzature atti alla lavorazione delle pietanze davanti al cliente.
<ul style="list-style-type: none">• I macchinari di caffetteria• La conservazione e il trattamento delle materie prime di caffetteria.	Saper produrre e presentare elaborati di caffetteria.

OBIETTIVI MINIMI CLASSE QUARTA

<ul style="list-style-type: none">• Le tecniche di degustazione dei vini• I principi dell'analisi sensoriale.	Saper svolgere l'analisi organolettica dei vini usando la terminologia corretta.
Le certificazioni alimentari.	Riconoscere la varietà dell'offerta alimentare e il valore delle eccellenze alimentari.
Le attrezzature del banqueting e gli spazi operativi.	Saper distinguere le principali attrezzature e saper individuare i corretti schemi operativi.
Le tecniche di miscelezioni e il metodo flair.	Produrre cocktail applicando le corrette tecniche di miscelazione.

OBIETTIVI MINIMI CLASSE QUINTA

Le tecniche di degustazione dei vini Le produzioni enologiche della regione.	Saper valutare le qualità del prodotto enologico. Saper elaborare abbinamenti cibo-vino secondo la tradizione e il territorio.
Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici.	Individuare l'importanza delle produzioni locali.
Le tecniche di approvvigionamento e gestione delle scorte.	Saper distinguere le diverse strategie di approvvigionamento.
Le tipologie di ausilio informatico	Saper riconoscere gli strumenti hardware e software da utilizzare per la redazione di liste e menu, registrazione delle ordinazioni, emissione del conto.
Le procedure organizzative e la modulistica del settore.	Saper individuare i corretti schemi operativi.

COMPETENZE SALA E VENDITA CLASSI QUARTE E QUINTE ENOGASTRONOMIA.

1. 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.
2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
3. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
4. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
5. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
6. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
7. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

QUARTO ANNO

MODULO	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
La qualità degli alimenti	Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.	Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.	2 - 3
Dalla gastronomia all'enogastronomia	Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.	<ul style="list-style-type: none"> • Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. • Progettare menu e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. • Proporre un corretto abbinamento cibo – vino 	1 -2 -3 -4
Gli eventi speciali	Tecniche di catering e banqueting.	Saper distinguere le principali attrezzature e saper individuare i corretti schemi operativi.	1 - 4 – 5 – 6
Analisi sensoriale e degustazione	Caratteristiche organolettiche del vino.	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. • Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. 	2 – 3 – 6
Operare davanti al cliente.	Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail	Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali.	2 – 5
Tecniche di gestione	Software di settore.	Saper riconoscere gli strumenti hardware e software da utilizzare per la redazione di liste e menu, registrazione delle ordinazioni, emissione del conto. La gestione degli acquisti.	7

QUINTO ANNO

MODULO	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
Tecniche di gestione	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.	<ul style="list-style-type: none"> • Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. • Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. 	Dal 1 al 7
Operare davanti al cliente	Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.	Esecuzione di piatti alla lampada: dal primo piatto al dessert per flambé di prestigio.	Dal 1 al 7
Analisi sensoriale e degustazione	Principi di analisi sensoriale dei vini.	Eseguire analisi sensoriali del vino.	Dal 1 al 7
La realtà enologica della regione, d'Italia ed internazionale.	Enografia nazionale e internazionale.	Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.	Dal 1 al 7
Tecniche di gestione (informatica ed enogastronomia)	Software del settore turistico- ristorativo.	Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.	Dal 1 al 7
Comunicare l'offerta enogastronomica.	Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Dal 1 al 7
L'azienda enogastronomica: la sicurezza	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro	Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.	Dal 1 al 7

OBIETTIVI MINIMI CLASSE QUARTA ENO

MODULO	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
La qualità degli alimenti	Conoscere il significato delle sigle DOP e IGP	Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.	2 - 3
Dalla gastronomia all'enogastronomia	Riconoscere i principi di base che permettono il corretto abbinamento tra cibo e vino.	<ul style="list-style-type: none"> • Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. • Proporre un corretto abbinamento cibo – vino 	1 -2 -3 -4
Gli eventi speciali	Tecniche di catering e banqueting.	Saper distinguere le principali attrezzature e saper individuare i corretti schemi operativi.	1 - 4 – 5 – 6
Analisi sensoriale e degustazione	Caratteristiche organolettiche del vino.	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le differenti fasi dell'analisi sensoriale. 	2 – 3 – 6
Operare davanti al cliente.	Sapere distinguere gli utensili della miscelazione. Saper individuare gli utensili del sommelier.	Saper approntare la linea per il servizio del vino e delle bevande miscelate.	2 – 5

OBIETTIVI MINIMI CLASSE QUINTA ENO

MODULO	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
Tecniche di gestione	Conoscere i canali di approvvigionamento delle materie prime	Distinguere e saper utilizzare i diversi canali di approvvigionamento secondo le esigenze aziendali.	Dal 1 al 7
Operare davanti al cliente	Sapere distinguere gli utensili della miscelazione dell'american bartending system e le principali tecniche di lavorazione. Saper individuare gli utensili del sommelier da utilizzare nei diversi contesti operativi.	Presentare al cliente ed aprire una bottiglia di vino. Utilizzare le principali tecniche di miscelazione.	Dal 1 al 7
Analisi sensoriale e degustazione	Principi di analisi sensoriale dei vini.	Eseguire analisi sensoriali del vino riferita solamente alla prima fase.	Dal 1 al 7
La realtà enologica della regione, d'Italia ed internazionale.	Cenni di enografia regionale.	Riconoscere il sistema enografico regionale.	Dal 1 al 7
Comunicare l'offerta enogastronomica.	Lessico e fraseologia di settore.	Utilizzare lessico e fraseologia di settore.	Dal 1 al 7
L'azienda enogastronomica: la sicurezza	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro	Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.	Dal 1 al 7