

PROGRAMMA FINALE		IIS “B. MARSANO”  PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO
DOCENTE: PALMA DIEGO	DISCIPLINA: SALA E VENDITA	CLASSE: V^ SEZ. I
OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)		
<u>CONOSCENZE:</u> • Gli studenti dovranno acquisire conoscenze relative a: • Il mondo dell’enogastronomia e le sue figure professionali • Il funzionamento delle aziende enogastronomiche e della ristorazione • Le differenze tra banqueting, catering, ristorazione commerciale e collettiva • Principi base dell’H.A.C.C.P. e dell’organizzazione di eventi • Viticoltura, vinificazione e servizio del vino • Caratteristiche dei vini speciali, vermut, liquori e distillati • Tecniche di miscelazione e classificazione dei cocktail • Cucina in sala: tecniche flambé, preparazioni e servizio		
<u>COMPETENZE e ABILITÀ:</u> • Saper operare nel contesto di una sala e in contatto con il cliente • Collaborare all’organizzazione di eventi enogastronomici e gestire il servizio banqueting e catering • Riconoscere le fasi produttive del vino e saper effettuare un abbinamento cibo-vino corretto • Saper distinguere tra liquori e distillati, con padronanza dei metodi di produzione • Eseguire la preparazione e il servizio di cocktail seguendo le normative IBA • Applicare tecniche di cucina in sala, curando l’allestimento e la sicurezza		
<u>OBIETTIVI MINIMI:</u> • Al termine del percorso formativo, lo studente dovrà essere in grado di: • Identificare e descrivere i principali settori dell’enogastronomia • Conoscere le tecniche base di servizio in sala e di gestione degli eventi • Effettuare una corretta analisi e degustazione di vini • Conoscere i principali metodi di vinificazione e produzione di liquori • Preparare e servire cocktail base secondo standard professionali • Realizzare semplici preparazioni flambé e dolci/salate in sala, rispettando le norme di igiene e sicurezza		

MODULO I: Il mondo dell'enogastronomia

- La sala e vendita
- Le aziende enogastronomiche
- Le figure professionali dell'enogastronomia

MODULO II: Il Banqueting e il catering

- I banchetti e il servizio banqueting
- Il catering
- La vendita del servizio
- L'organizzazione dell'evento
- Gestione eventi
- H.a.c.c.p.

Le aziende della ristorazione

- Le aziende della ristorazione
- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva
- Il servizio di catering e banqueting

MODULO III: Il mondo del vino

- La viticoltura: la vite e la vigna
- La vite e i suoi cicli biologici
- Il grappolo
- L'ambiente pedoclimatico
- La produzione del vino
- La vendemmia
- La diraspatura e l'ammostatura
- Le fermentazioni
- Il trattamento e le correzioni del mosto
- Metodi di vinificazione
- L'imbottigliamento e la tappatura
- Abbinamento cibo- vino
- Il servizio del vino
- Le temperature ottimali di servizio
- Le basi della degustazione
- Regole di abbinamento

MODULO IV: Vini speciali

- Gli spumanti
- Il metodo classico o champenois
- Il metodo charmat
- Vermut e vini liquorosi
- Produzione dei vermut
- Masterclass Champagne VS Spumante

MODULO VI: Liquori e Distillati

- Liquori origine e produzione
- Distillati origine e produzione
- Differenza tra liquore e distillato

MODULO VII: Il mondo dei cocktail

- I cocktail IBA
- La classificazione
- Masterclass sul gin e distillati (4° anno)
- Preparazione e servizio nel laboratorio di sala

MODULO VIII: Cucina in sala

- Cucina flambé
- Preparazioni dolci e salate
- Tecniche di servizio
- Allestimento e gestione degli aspetti della sicurezza

TEMPISTICHE

Ore annuali previste: 594 ore di insegnamenti di indirizzo

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

MODULO I: Il mondo dell'enogastronomia

- La sala e vendita
- Le aziende enogastronomiche
- Le figure professionali dell'enogastronomia

MODULO II: Il Banqueting e il catering

- I banchetti e il servizio banqueting
- Il catering
- La vendita del servizio
- L'organizzazione dell'evento
- Gestione eventi
- H.a.c.c.p.

Le aziende della ristorazione:

- Le aziende della ristorazione
- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva
- Il servizio di catering e banqueting

MODULO III: Il mondo del vino

- La viticoltura: la vite e la vigna
- La vite e i suoi cicli biologici
- Il grappolo
- L'ambiente pedoclimatico
- La produzione del vino
- La vendemmia
- La diraspatura e l'ammostatura
- Le fermentazioni
- Il trattamento e le correzioni del mosto
- Metodi di vinificazione
- L'imbottigliamento e la tappatura
- Abbinamento cibo- vino
- Il servizio del vino
- Le temperature ottimali di servizio
- Le basi della degustazione
- Regole di abbinamento

MODULO IV: Vini speciali

- Gli spumanti
- Il metodo classico o champenois
- Il metodo charmat
- Vermut e vini liquorosi
- Produzione dei vermut

MODULO VI: Liquori e Distillati

- Liquori origine e produzione
- Distillati origine e produzione
- Differenza tra liquore e distillato
- MODULO VII: Il mondo dei cocktail
- I cocktail IBA
- La classificazione

MODULO VII: Il mondo dei cocktail

- I cocktail IBA
- La classificazione
- Masterclass sul gin e distillati (4° anno)
- Preparazione e servizio nel laboratorio di sala

MODULO VIII: Cucina in sala

- Cucina flambé
- Preparazioni dolci e salate
- Tecniche di servizio
- Allestimento e gestione degli aspetti della sicurezza

LIBRO DI TESTO:

PROFESSIONISTI DI SALA, BAR E COMUNICAZIONE – PER IL TRIENNIO SALA E VENDITA
ANTONIO D'ASCOLI - SANDIT LIBRI – codice volume 9788869285080

METODI E STRUMENTI:

Lezioni frontali: per l'introduzione teorica dei concetti e delle nozioni fondamentali.

Lezioni partecipate: discussione e confronto su casi pratici del mondo enogastronomico.

Apprendimento cooperativo: lavori di gruppo per l'organizzazione simulata di eventi, degustazioni, preparazione cocktail.

Didattica laboratoriale: attività pratiche nei laboratori di sala e cucina (flambé, servizio vini, cocktail, ecc.).

Simulazioni e role-playing: per esercitare la gestione del cliente, il servizio a tavola e il lavoro in team.

Visite guidate: presso aziende vinicole, distillerie, ristoranti e aziende di catering.

Masterclass e incontri con esperti del settore: per un apprendimento diretto da professionisti.

Studio di casi reali: analisi di eventi, organizzazioni e attività del mondo della ristorazione.

STRUMENTI DIDATTICI:

Testi di riferimento e dispense specifici per l'enogastronomia, sommellerie e mixology

Slide e presentazioni multimediali

Attrezzature da sala e bar: shaker, bicchieri, attrezzi per flambé, materiale per mise en place

Materiali per degustazioni: vini, distillati, ingredienti per cocktail

Strumenti per la cucina in sala: fornelli portatili, carrelli flambé

Strumenti digitali e piattaforme online: per la condivisione di materiali, test e verifiche interattive

Schede di osservazione e griglie di valutazione: per monitorare competenze pratiche e comportamentali

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

Le verifiche saranno sia teoriche che pratiche, finalizzate a misurare il livello di apprendimento e l'acquisizione di competenze:

Verifiche scritte: test a risposta multipla, aperta e cruciverba tematici

Verifiche orali: esposizione di argomenti trattati nei vari moduli

Esercitazioni pratiche: simulazioni in laboratorio di sala e cucina (preparazione cocktail, servizio del vino, cucina flambé, ecc.)

Project work: realizzazione e presentazione di progetti legati all'organizzazione di eventi, gestione banqueting, abbinamenti cibo-vino, ecc.

Schede di osservazione: per valutare il comportamento, la precisione, la pulizia, la comunicazione e il lavoro di squadra durante le attività pratiche

Diari di bordo o portfolio dello studente: raccolta dei progressi, attività e riflessioni personali

La valutazione sarà basata su:

Conoscenze teoriche (precisione, completezza, chiarezza espositiva)

Competenze pratiche e tecniche (esattezza, professionalità, sicurezza)

Capacità comunicative e relazionali (accoglienza, linguaggio, rapporto con il cliente)

Autonomia operativa e spirito di iniziativa

Collaborazione e capacità di lavorare in team

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

– Sostenibilità ambientale e alimentare

– Promozione di pratiche sostenibili nella scelta delle materie prime

– Riduzione dello spreco alimentare e corretta gestione dei rifiuti

– Valorizzazione dei prodotti locali e delle filiere corte

Cittadinanza attiva e responsabilità sociale

– Ruolo dell'operatore enogastronomico nel rispetto del cliente e nella promozione del benessere collettivo

– Collaborazione e rispetto delle regole nei contesti di lavoro

Legalità e sicurezza alimentare

– Rispetto delle normative H.A.C.C.P. e igienico-sanitarie

– Conoscenza delle leggi su etichettatura, tracciabilità e consumo responsabile

Etica del lavoro e pari opportunità

– Promozione della dignità professionale in cucina e sala

– Combattimento di stereotipi di genere e promozione dell'inclusività nel mondo della ristorazione

METODOLOGIE:

Discussioni guidate e dibattiti

Progetti interdisciplinari

Visione di documentari/film tematici

Collaborazioni con enti e associazioni locali

Simulazioni e analisi di casi reali