*”*

**ALL. 2**

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA:

**LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI sett. SALA E VENDITA**

DOCENTE: PAGANO CHIARA

Anno Scolastico 2023/2024

Classe 5 Sez. G

|  |
| --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE  alla fine dell’anno   * Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale nei vari contesti; * utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi; * valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; * applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; * attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto; * predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; * adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipi |

PERCORSO PER CITTADINANZA E COSTITUZIONE:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **UDA/Modulo** | **Abilità** | **Contenuti disciplinari** | **Tempi** |
| **LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI** | Riconoscere i prodotti di qualità e le tecniche per valorizzare le produzioni locali. | * Sistemi e prodotti di qualità; * Le etichette alimentari; * Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio. | ***Novembre***  ***Dicembre*** |

**CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:**

(anche attraverso UDA o moduli)

**SCANSIONE DELLE ATTIVITA’**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N° 1**  **ATTREZZATURE E TECNICHE DI LAVORAZIONE E DI GESTIONE NELLA REALIZZAZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI ENOGASTRONOMICI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE AL SETTORE ENOLOGICO E ALLE BEVANDE** | | |
| **MODULO** | **CONOSCENZE** | **TEMPI** |
| **NUMERO 1:**  GLI EVENTI SPECIALI | * L’ATTIVITÀ DI BANQUETING; * LE TIPOLOGIE DEGLI EVENTI; * ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DI UN RICEVIMENTO; * IL CATERING-BANQUETING; * TECNICHE DI PRODUZIONE E TRASPORTO; * LA PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE. | I° QUADRIMESTRE |
| **NUMERO 2:**  L’ENOLOGIA… OLTRE IL VINO | * LA PRODUZIONE VITIVINICOLA DELLE REGIONI ITALIANE * LA PRODUZIONE VITIVINICOLA EUROPEA * LA PRODUZIONE VITIVINICOLA EXTRAEUROPEA * L’ABBINAMENTO CIBO-VINO, CIBO –ALTRE BEVANDE | I° QUADRIMESTRE |
| **NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N° 2**  IL SISTEMA DELLA QUALITA’: SICUREZZA, TRACCIABILITA’ E CERTIFICAZIONE | | |
| **MODULO** | **CONOSCENZE** | **TEMPI** |
| **NUMERO 3:**  IL SISTEMA DELLA QUALITA’ LA TRACCIABILITA’ E  LA CERTIFICAZIONE | * LA SICUREZZA NELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE (HACCP) * I MARCHI ALIMENTARI * COMUNICARE LA QUALITÀ * I SISTEMI E I PRODOTTI DI QUALITÀ * QUALITÀ ENOGASTRONOMICA E RISTORAZIONE ETICA E SOSTENIBILE | I° QUADRIMESTRE |
| **NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N°3**  **IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE** | | |
| **MODULO** | **CONOSCENZE** | **TEMPI** |
| **NUMERO 4:**  I FATTORI CHE INFLUENZANO LE SCELTE GASTROMOMICHE | FATTORI DIEDETICI  FATTORI CULTURALI | I° QUADRIMESTRE |
| **NUMERO 5:**  **COMUNICARE L’OFFERTA ENOGASTRONO**  **MICA** | I MEZZI DI COMUNICAZIONE  COMUNICARE ATTRAVERSO IL MENU  LE CARTE DEI VINI  ALTRE CARTE  LA COMUNICAZIONE INTERNA | II° QUADRIMESTRE |
| **NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N°4**  OTTIMIZZARE IL SERVIZIO PER VALORIZZARE IL TERRITORIO E PROMUOVERE IL “MADE IN ITALY” | | |
| **MODULO** | **CONOSCENZE** | **TEMPI** |
| **NUMERO 6:**  **ROMUOVERE IL MADE IN ITALY** | * TIPICIZZAZIONE DEI PRODOTTI E IL MADE IN ITALY * GLI STRUMENTI DI VENDITA * CONOSCERE IL TERRITORIO * VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO * I SISTEMI TURISTICI LOCALI * VALORIZZARE I PRODOTTI AGROALIMENTARI DEL TERRITORIO | II° QUADRIMESTRE |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N°5**  **GESTIOE VENDITA E COMMERCIALIZZAZIONE** | | |
| **MODULO** | **CONOSCENZE** | **TEMPI** |
| **NUMERO 7:**  **AL...BAR** | * CREARE UN COCKTAIL * REALIZZAZIONE DI DIVERSI TIPI DI COCKTAIL * BEVERAGE COST * GESTIONE DEL BAR * LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI * LE DIVERSE TIPOLOGIE DI BAR | II° QUADRIMESTRE |
| **NUMERO 8:**    **LE TECNICHE DI GESTIONE** | * ASPETTI PECULIARI DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI * FORME DI GESTIONE * LE RISORSE UMANE * LE PRINCIPALI NORMATIVE DEL SETTORE * IL VALORE STRATEGICO DELL’APPROVIGIONAMENTO * L’APPROVVIGIONAMENTO DI QUALITA’ * LA GESTIONE DEL MAGAZZINO * LA GESTIONE DELLA CANTINA | II° QUADRIMESTRE |
| **NUMERO 9:**  **L’INFORMATICA E L’ENOGASTRONOMIA** | * LE TECNOLOGIE INFORMATICHE; * I VANTAGGI PER LE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE; * I SOFTWARE PER IL SETTORE RISTORATIVO. | II° QUADRIMESTRE |

|  |  |
| --- | --- |
| ABILITA’ | * SAPER ORGANIZZARE, PREPARARE ED ESEGUIRE IL SERVIZIO DI UN EVENTO SPECIALE NELLE DIVERSE FORME. * CONOSCERE I PRINCIPALI VINI MONDIALI E GLI ABBINAMENTI DEL CIBO SIA CON IL VINO CHE CON ALTRE BEVANDE. * CONOSCERE LE VARIE FASI DELL’H.A.C.C.P., FINO A REALIZZARE UN REGISTRO PER L’AUTOCONTROLLO, CONOSCERE E PROMUOVERE I MARCHI DI QUALITA’ * CONOSCERE L’EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI CHE HANNO DETERMINATO IL PASSAGGIO DALLA CUCINA ALL’ENOGASTRONOMIA * CONOSCERE IL MENU QUALE ESPRESSIONE IMMEDIATA DEL PRODOTTO REALIZZATO DALL’AZIENZA ENOGASTRONOMICA OLTRE A SAPER DEFINIRNE IL FOOD COST * CONOSCERE GLI STRUMENTI UTILIZZABILI PER STUDIARE IL MERCATO DI RIFERIMENTO, I MEZZI PER COMUNICARE LE SPECIFICITÀ DI UNA ATTIVITÀ ENOGASTRONOMICA E LE TECNICHE PER VALORIZZARE LE PRODUZIONI LOCALI IN CHIAVE DI PROMOZIONE DEL TERRITORIO * CONOSCERE LE TIPOLOGIE DI LOCALI, I CRITERI PER LA CREAZIONE DI DRINK, SAPER REALIZZARE I COCKTAIL CODIFICATI I.B.A., DETERMINARE IL COSTO DEI DRINK * CONOSCERE I CRITERI E LE NORMATIVE PER LA GESTIONE DELLE IMPRESE RISTORATIVE NONCHÉ LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI CONTENENDO I COSTI SENZA RINUNCIARE ALLA QUALITÀ * CONOSCERE LE TECNICHE INFORMATICHE, I VANTAGGI E I SOFTWARE SPECIFICI PER L’AZIENDA RISTORATIVA |
| METODOLOGIE | LEZIONI FRONTALI, IN AULA, ROLE PLAY, PLOBLEM SOLVING, LAVORI DI GRUPPO, RICERCHE INDIVIDUALI |
| CRITERI  DI  VALUTAZIONE | * Verifica orale; * Esercizi scritti; * Compiti a casa;   Nella valutazione si utilizzerà l’intera griglia dei voti da 1 a 10 secondo e i criteri stabiliti nel PTOF dell’Istituto |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | * Libri di testo * Utilizzo della LIM * Risorse da internet |

Aversa, lì 10/05/2024 DOCENTE

CHIARA PAGANO