



**SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA:
ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA**

DOCENTE COVIELLO FRANCO

Anno Scolastico 2023/2024

Classe 5 Sez. H

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 tipici

PERCORSO PER CITTADINANZA E COSTITUZIONE:

UDA/Modulo	Abilità	Contenuti disciplinari	Tempi
SVILUPPO SOSTENIBILE , educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità	Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.	<i>Novembre Dicembre</i>

CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:

(anche attraverso UDA o moduli)

SCANSIONE DELLE ATTIVITA'

<p style="text-align: center;">NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N° 1</p> <p style="text-align: center;">ATTREZZATURE E TECNICHE DI LAVORAZIONE E DI GESTIONE NELLA REALIZZAZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI ENOGASTRONOMICI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE AL SETTORE ENOLOGICO E ALLE BEVANDE</p>		
MODULO	CONOSCENZE	TEMPI
NUMERO 1: <p style="text-align: center;">GLI EVENTI SPECIALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • LA PRODUZIONE VITIVINICOLA DELLE REGIONI ITALIANE • LA PRODUZIONE VITIVINICOLA EUROPEA • LA PRODUZIONE VITIVINICOLA EXTRAEUROPEA 	I° QUADRIMESTRE

	<ul style="list-style-type: none"> • L'ABBINAMENTO CIBO-VINO , CIBO –ALTRE BEVANDE 	
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	<ul style="list-style-type: none"> • 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'OFFERTE ENOGASTRONOMICA	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 9 L'INFORMATICA E L'ENOGASTRONOMIA	<ul style="list-style-type: none"> • LE TECNOLOGIE INFORMATICHE; • I VANTAGGI PER LE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE; • I SOFTWARE PER IL SETTORE RISTORATIVO. 	II° QUADRIMESTRE
----------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • 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'AZIENDA ENOGASTRONOMICA OLTRE A SAPER DEFINERNE 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, Simulazione Pratica In Laboratorio Di Sala E Vendita, Role Play, Problem Solving, Lavori Di Gruppo, Ricerche Individuali
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica orale; • Esercizi scritti; • Compiti a casa; <p>Nella valutazione si utilizzerà l'intera griglia dei voti da 1 a 10 secondo e i criteri stabiliti nel PTOF dell'Istituto</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Utilizzo della LIM • Risorse da internet

AVERSA lì 13//05/2024

DOCENTE
COVIELLO FRANCO