

I.P.S.S.E.O.A.- COSTAGGINI - RIETI

PROGRAMMAZIONE SVOLTA E PIANO DI INTEGRAZIONE DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI DI LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA A.S. 2019/2020

CLASSE 4 ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA SEZ. C

TESTO: SALA-BAR E VENDITA DI OSCAR GALEAZZI (HOEPLI)

(per il quarto e quinto anno dell'articolazione Enogastronomia)

DOCENTE- **DI MARCANTONIO LIDO**

PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:

Modulo -1- RIPASSO E APPROFONDIMENTO BLOCCHI TEMATICI DEL BIENNIO COMUNE:

- Tipologie e organizzazione delle aziende enogastronomiche.
- L'organizzazione aziendale (figure professionali) - I momenti di servizio, deontologia e etica professionale.

Modulo -2- IL MENU' COME STRUMENTO DI VENDITA:

- Il menu
- Regole di base, successione delle vivande
- Le tipologie di menù, aspetti tecnici e gestionali.
- Le abitudini alimentari, fattori che influenzano le scelte gastronomiche dietetici e culturali
- Carta dei vini, carta dei dolci.
- La carta del bar.

Modulo -3- RAPPORTI CON I CLIENTI

- Il nostro prodotto il servizio,
- Prenotazione
- Accoglienza
- Comanda e vendita dei prodotti
- Pagamento, reclami e commiato.
- Tipologie di clientela.

Modulo -4 – LA PRODUZIONE VITIVINICOLA

- Le fasi della produzione del vino
- La fermentazione, la fermentazione, la vinificazione e altre tecniche produttive
- Principali pratiche di cantina.
- Lo spumante: metodo classico e metodo charmat.
- Lo champagne; tutte le fasi della produzione.
- Conservazione dei vini.
- Classificazione dei vini.
- Le etichette.
- Esame organolettico dei vini, terminologia tecnica.
- Esame visivo, olfattivo e gustativo,
- Temperature di servizio e successione dei vini a tavola.

**** ARGOMENTI SVOLTI DURANTE IL PERIODO DELLA DAD ***

Modulo *** 5 – I DISTILLATI

Didattica a distanza (sospensione attività didattiche, successiva Nota MIUR del 17 marzo 2020, altre disposizioni e normative che si sono susseguite fino al termine dell'anno scolastico),

- Alcuni esempi di Abbinamento cibo vino
- La distillazione e acquaviti
- Gli alambicchi,
- Le varie fasi della produzione, i fattori qualitativi.
- Cognac, brandy, armagnac, grappa
- Whisky, vodka, rum, gin, tequila
- Acquaviti di frutta, d'uva, il calvados.
- I liquori.
- Verifiche orali in remoto.

ARGOMENTI DA SVOLGERE E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DA CONSEGUIRE O DA CONSOLIDARE PER LA CLASSE IL MESE DI SETTEMBRE.

Rieti 03/06/2020

Gli alunni

Il docente

Di Marcantonio Lido

