

PROGRAMMAZIONE SVOLTA E

PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

DOCENTE: Fabio Di Cesare

MATERIA: Laboratorio dei servizi enogastronomici - Sala e Vendita

CLASSE: IV **SEZIONE:** B

✓ PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:

Il mondo della ristorazione

- Le aziende della ristorazione commerciale e collettiva
- La struttura della sala ristorante
- La struttura e le tipologie di bar
- Le attrezzature della sala e del bar
- Le figure professionali in sala e al bar
- Gli stili di servizio in sala
- Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro

Rapporto con i clienti

- Il nostro prodotto: il servizio
- Le fasi del servizio: prenotazione, accoglienza, comanda, servizio dei prodotti, pagamento e commiato
- I reclami: prevenzione e gestione
- La prossemica

valorizzazione dei prodotti tipici

- La tipicità come elemento strategico
- Il prodotto tipico
- Il valore del prodotto tipico
- Forze e debolezze dei prodotti tipici
- I marchi di tutela dei prodotti

La vite e il vino

- La vite
- La fermentazione alcolica
- Le vinificazioni in rosso, bianco, rosato
- Altre tecniche produttive: macerazione carbonica, vino passito, vino liquoroso
- I vini spumanti: il metodo classico-champenoise e il metodo Charmat-Martinotti
- La classificazione dei vini: in base alla normativa nazionale ed europea
- I vermouth

I prodotti enogastronomici italiani

- I prodotti agroalimentari e i vini principali delle regioni italiane (lavoro di gruppo con approfondimento individuale)

✓ **ARGOMENTI SVOLTI DURANTE IL PERIODO DI SOSPENSIONE DELLE LEZIONI, PER EMERGENZA COVID-19, ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA:**

La carta come strumento di vendita

- La carta e il menu, differenze e tipologie
- Le funzioni, gli aspetti tecnici e gestionali della carta
- Indicazioni strategiche della carta
- La carta delle vivande
- La carta dei vini
- Il menu per banchetti
- Menu alternativi
- La carta del bar

Banchetti

- Il banqueting e il catering
- L'organizzazione ed il servizio dei banchetti
- Disposizione dei tavoli per i banchetti
- Check list, job description e il briefing
- I menu concordati e alternativi

Distillazione, acquaviti e liquori

- Distillazione e acquaviti
- Tipologie di distillati in relazione alle materie prime fermentate: cereali, vino, vinacce, piante e frutta
- I liquori, ingredienti, tipologie e tecniche per ottenere gli aromatizzanti vegetali
- I cocktail:
 - Definizione e parametri di classificazione
 - La classificazione IBA

✓ **ARGOMENTI DA SVOLGERE E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DA CONSEGUIRE O DA CONSOLIDARE PER LA CLASSE, A PARTIRE DAL MESE DI SETTEMBRE:**

*Il docente
Fabio Di Cesare*