

**QUADRO OPERATIVO DI RIFERIMENTO PER LA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA PLURIENNALE DI SALA E VENDITA**

CLASSI	MODULI/UNITÀ		UDA	COMPETENZE	APPROFONDIMENTI	OPZIONI DIDATTICHE	CONCORSI	ESERCITAZIONI SPECIALI
<b>PRIME</b>	<b>1-IL MONDO DELLA RISTORAZIONE:</b> 3-1.4 Le aziende della ristorazione: tipologie di ristoranti e bar <b>2-STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI:</b> 1-1.2.3.4.6 La sala ristorante: struttura, arredi, attrezzatura, locali annessi 2-1.2 Il bar: struttura, attrezzatura 3-3.4.6.7 Il personale: figure professionali di sala e di bar, comportamento ed etica, la prevenzione degli infortuni 4-1.2 L'igiene: del personale e degli ambienti	<b>4-IL LAVORO DI SALA:</b> 1-1.2 La mise en place della sala: le fasi, la mise en place della tavola 2-1.2.3 Il servizio di sala: i metodi di servizio, lo sbarazzo <b>6-IL LAVORO DI BAR:</b> 1-1.2.3 Il servizio di bar: mise en place del banco 2-1.2.3.4 La caffetteria: Il caffè, il cappuccino, il tè, la cioccolata (Liv. Base) 3-1.2 Le acque minerali e le bevande analcoliche <b>7-LE BASI DELLA SOMMELLERIE</b> 3-2.6 Il servizio del vino: L'attrezzatura del sommelier, il servizio a tavola	-Cittadinanza e costituzione (tutti) -Igiene professionale (igiene, cucina)	1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse 2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera 3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi 4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera 5) Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Esercitazione in laboratorio di chimica con campioni prelevati in laboratorio			
<b>SECONDE</b>	<b>3-L'OFFERTA RISTORATIVA</b> 1-1.2 Le occasioni di servizio: momenti di servizio nel ristorante e nel bar 2-1.2 Il menu: tipologie di menù, costruzione del menù (Liv. Base) 3-1.2.3 Il coordinamento tra i reparti: le componenti, rapporti tra reparti, i reparti del banqueting <b>4-IL LAVORO DI SALA:</b> 3-1.2.3.4.5 Il servizio della prima colazione: orari, prodotti, mise en place, il servizio 4-1.2.3.4.5.6.7 Il rapporto con il cliente: l'obiettivo, i clienti speciali, la prenotazione, l'accoglienza, la comanda, i reclami, il conto <b>5-OPERARE DAVANTI AL CLIENTE:</b> 1-1.2 Il servizio delle insalate: le tipologie, le salse 2-1.2 Il servizio dei dessert: la frutta, i dolci	<b>6-IL LAVORO DI BAR:</b> 2-1.2.3.4 La caffetteria: Il caffè, il cappuccino, il tè, la cioccolata (Liv. Avanzato) 4-1 Le bevande alcoliche: gli aperitivi 5-1.2.3 I cocktails: definizione e composizione, categorie di drink, preparazione e servizio (Liv. Base) <b>7-LE BASI DELLA SOMMELLERIE:</b> 1-1.2.3 La produzione del vino: enologia, fasi di produzione, vinificazione 2-1.2.3.4 I vini speciali: classificazione, caratteristiche organolettiche (Liv. Base)	-Il mondo del pane (storia,igiene, alimenti))		Dimostrazione di free style Visita hotel		-Interno di bar: tecnica esecutiva di caffetteria	Esercitazioni in lingua (secondo quadrimestre)
<b>TERZE</b>  (da verificare su testo)	<b>3-L'OFFERTA RISTORATIVA</b> 1-3 I servizi particolari <b>X-IL LAVORO DI SALA:</b> -Il servizio a buffet (Liv. Base) -Banchettistica (Liv. Base) <b>X-L'OFFERTA RISTORATIVA:</b> -Coffee breack e cocktail party (Liv. Base) -Il menu (Liv. Intermedio) <b>X-OPERARE DAVANTI AL CLIENTE:</b> -Il servizio dei formaggi -Il servizio dei salumi -I tranci -La cucina di sala (Liv. Base)	<b>X-IL LAVORO DI BAR:</b> -I soft drink -Le bevande superalcoliche -I cocktails (Liv. Intermedio) <b>X-LE BASI DELLA SOMMELLERIE:</b> -La classificazione del vino -I vini speciali (Liv. Avanzato) -I vini DOC veneti -La degustazione (Liv. Base) <b>X-I prodotti tradizionali del territorio</b> -Alimenti del territorio -Bevande del territorio	-Conoscenza prodotti del territorio e degustazione (alimenti, storia)		Visite ad aziende o incontri a scuola con produttori Visita cantina Visita Eat's Visita birreria	Master per maggiordomo Barman Freestyle (ipotesi da progettare secondo direttive)	-Interno di bar: tecnica esecutiva di drink e ricetta originale -Illy -Alberini Treviso	Esercitazioni con prodotti del territorio (secondo quadrimestre)
<b>QUARTE</b>  (da verificare su testo)	<b>X-IL LAVORO DI SALA:</b> -Il servizio a buffet (Liv. Avanzato) -Banchettistica (Liv. Intermedio) <b>X-L'OFFERTA RISTORATIVA:</b> -Coffee breack e cocktail party (Liv. Avanzato) -Il menu (Liv. Avanzato) <b>X-OPERARE DAVANTI AL CLIENTE:</b> -La cucina di sala (Liv. Avanzato)	<b>X-IL LAVORO DI BAR:</b> -L'open bar -Gli snacks -La gestione del bar (Liv. Base) -I cocktails (Liv. Avanzato) <b>X-LE BASI DELLA SOMMELLERIE:</b> -I vini DOCG italiani -La degustazione (Liv. Avanzato) -Abbinamento cibo – vino (Liv. Base)	Promozione e vendita di prodotti e servizi (alimenti, gestione, italiano)		Esperto di marketing e vendita Esperto di comunicazione Visita Top banqueting Visita Cantina	Gestione del bar scolastico Sommelier di base (ipotesi da progettare secondo direttive)	-Gara nazionale -Sommelier junior -Flambè	Partecipazione a fiere di settore come promoter (vedi sito web)
<b>QUINTE</b>  (da verificare su testo)	<b>X-IL LAVORO DI SALA:</b> -Banchettistica (Liv. Avanzato) <b>X-L'OFFERTA RISTORATIVA:</b> -Coffee breack e cocktail party (Liv. Avanzato) -Il menu (Liv. Avanzato)	<b>X-IL LAVORO DI BAR:</b> -La gestione del bar (Liv. Avanzato) -I cocktails (Liv. avanzato) <b>X-LE BASI DELLA SOMMELLERIE:</b> -I principali vini stranieri -La gestione della cantina -Abbinamento cibo – vino (Liv. Avanzato)	Gestione di eventi (storia, gestione, diritto)		Progettazione e gestione di eventi importanti dentro e fuori dalla scuola Visita Distilleria Visita cantina	Master per F&B Esperto marketing di settore (ipotesi da progettare secondo direttive)	-Sommelier junior	Realizzazione di banchetti o altri eventi con numeri rilevanti