

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA A. VESPUCCI ROMA

PROGRAMMA SVOLTO

LABORATORIO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA
della classe IV Sez. E
Anno scolastico 2022-2023

INSEGNANTE : Arnone Vincenzo

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE : Maitre & Barman con Masterlab – Le monnier

UDA1 VALORIZZARE LE “NUOVE PROFESSIONALITA’ DEL SETTORE ENOGASTRONOMICO	-dlgs 81/08-106/09, - Lessico professionale; - Lo spreco alimentare; - Organizzazione di eventi speciali’; -La cucina di sala, il servizio di bevande- cocktail internazionali. -Il menu come strumento di comunicazione (produzione e vendita). -La modulistica, i rapporti dei reparti di vendita con la clientela e i fornitori (modulistica)
UDA 2:SOSTENIBILITA’ E TRACCIABILITA’ IL FUTURO DEL NOSTRO PIANETA	- Il territorio, la tradizione agroalimentare, i prodotti tipici, il marchio di qualità e lo spreco alimentare. - Storia dell’alimentazione e dei principali personaggi, tendenze della gastronomia. - Le regole di sicurezza alimentare nei differenti contesti operativi. - Il “pacchetto igiene”, il sistema HACCP. La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

- Lezione frontale per presentare gli argomenti di studio utilizzando il libro di testo in adozione
- Lezione interattiva attraverso la discussione su siti e video
- Mappa concettuale degli argomenti

VERIFICA E VALUTAZIONE

Teorico pratiche, per aiutare a valutare la loro capacità espressiva
Impegno e partecipazione al dialogo didattico-educativo, livello di partenza e continuità nello
studio, grado di acquisizione dei contenuti, autonomia e senso critico

OSSERVAZIONI GENERALI

Sono stati forniti agli studenti tutti i metodi, mezzi e strumenti tali da poter cogliere i caratteri
fondamentali della disciplina venendo incontro alle varie esigenze. Ore svolte 139

PROGRAMMA SVOLTO TEORICO - PRATICO

ENOLOGIA

- La produzione del vino:
- La normativa del settore vitivinicolo
- Classificazione di vini in base alle diverse modalità di produzione
- Individuazione e produzione vitivinicola delle regioni italiane
- Il disciplinare di produzione
- Lo spumante e i vino speciali

LE BEVANDE MISCELATE

- I cocktail : tecnica di miscelazione
- Il tequila, Rum, Cachaça, Whisky, Whiskey e Vodka

LA PROFESSIONE DELL'OPERATORE DI SALA

- Le regole di base
- Il servizio degli antipasti
- Il servizio dei salumi
- La cucina di sala
- La filettatura e trinciatura dei prodotti ittici

I SUPER ALCOLICI (periodo didattica a distanza)

- Classificazione delle bevande superalcoliche.

Esercitazioni laboratoriali

- Servizio degli antipasti di lusso: buffet degli antipasti di mare e sfilattatura del salmone.
- Il servizio dei frutti di mare e abbinamento cibo vino
- Servizio dei prodotti tipici salumi, prosciutto e formaggi con cenni ai marchi di qualità regionali (la valorizzazione dei prodotti tipici del Lazio)
- Abbinamento cibo-vino
- Sfilettare il pesce
- La cucina di sala: Fettuccine al Salmone e Piccantine di pollo impanate con senape e rosmarino,
- Preparazione e servizio di cocktail internazionali con base alcolica Tequila, Cachaça, Rum, Whisky, Whiskey, Vodka .
- Realizzazione di prodotti gastronomici: crostini, Toast, Piadine e club sandwich
- Caffetteria: espresso e suoi derivati.

- **IL BANQUETING :**
La preparazione di un evento speciale in occasioni di eventi interni e esterni.
Progettazione e realizzazione di un evento.
Compilazione delle schede tecniche.
Progettazione e realizzazione di un menu.

Argomenti di educazione civica

Lo spreco alimentare.

La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.

Roma 05-06-2023

L'insegnante
Arnone Vincenzo