

PROGRAMMA SVOLTO

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

**Istituto Istruzione Superiore
“Buonarroti-Volta” Guspini**

Docente Monica Deidda

**CLASSE QUINTA H
a.s. 2025/2026**

APPROFONDIMENTO DELLE CONOSCENZE DI BASE ACQUISITE NEL PRIMO BIENNIO E NEL MONOENNIO

Unità n.5 STUTTURA E OFFERTA DEL RISTORANTE

(consolidamento e approfondimento)

SEZIONE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
1. Le occasioni di servizio e il menu	Conoscere le caratteristiche peculiari della struttura del reparto sala: avere competenze professionali in merito alla gestione degli spazi e delle dotazioni tecniche	Saper pianificare correttamente un menu in funzione delle differenti esigenze e occasioni, conoscere la lista degli allergeni, utilizzare una corretta forma di comunicazione nella gestione del rapporto con il cliente, sviluppare l'empatia come forma di interazione e vendita	Utilizzare in modo professionale e funzionale al servizio e nel rispetto dei protocolli di sicurezza, dotazioni e attrezzature garantendone anchel'efficienza

Unità n.9 I SUPERALCOLICI

SEZIONE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
La produzione dei distillati; classificazione e servizio dei distillati; i liquori e le creme liquore.	Classificazione delle bevande superalcoliche: la produzione dei distillati, il ciclo di produzione; classificazione dei liquori; utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera	Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche; servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori e creme liquore; utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
PREREQUISITI (competenze di primo biennio) Conoscenze di base relative alle bevande alcoliche			OBIETTIVI MINIMI Saper distinguere i principali distillati e liquori e rispettivi metodi di servizio

Unità n.12 ENOGASTRONOMIA E SOCIETA'

SEZIONE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Le abitudini alimentari; i fattori che influenzano le scelte gastronomiche.	Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società; Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia; utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera	Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce; valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative; individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato, utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera	predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
PREREQUISITI (competenze di primo biennio) Evoluzione storica dei locali di ristorazione; aspetti principali della produzione enogastronomica italiana			OBIETTIVI MINIMI saper riconoscere i principali fattori che influenzano le scelte alimentari

Unità n. 15 CATERING E BANQUETING

SEZIONE	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Il catering; il banqueting e il catering-banqueting; la preparazione di un evento speciale	Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali; utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera	Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti ed eventi speciali; utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
PREREQUISITI (competenze di primo biennio) Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio; regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio; norme per accogliere, assistere e congedare il cliente in modo impeccabile			OBIETTIVI MINIMI Riconoscere i vari ruoli della brigata per l'organizzazione dei banchetti
EDUCAZIONE CIVICA: Modalità e mezzi per comunicare l'offerta gastronomica nel contesto della ristorazione etica-sostenibile (Tutela delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari nell'ottica dello sviluppo eco-sostenibile)			
EDUCAZIONE CIVICA I pilastri dello SLOW FOOD: biodiversità, educazione, attivismo. I diversi settori coinvolti in questo progetto di sostenibilità ambientale. Visione di filmati sulla sensibilizzazione del tema proposto. Analisi e discussione sul messaggio dello slow food : come sostenere l'economia locale, il concetto di "buono, pulito e giusto"			

Arbus 28 Maggio 2026

la Docente
Monica Deidda

Gli alunni
