

RELAZIONE FINALE 5I
A.S. 2024-25

Disciplina: Enogastronomia, Sala e vendita

Docente: Monica Deidda

Ore settimanali previste dalla disciplina: 6

Ore totali che si prevede di svolgere fino alla fine dell'attività didattica: 179

Libro/i di testo: NUOVO MAITRE MLAB - VOLUME 2° BIENNIO E 5° ANNO - ED 2024

CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE			
Attenzione e partecipazione		Ottima/buona	
		Adeguate	
	X	Accettabile	
		Limitata	
Conoscenze, competenze e impegno		Conoscenze approfondite e competenze eccellenti, metodo di lavoro ordinato e produttivo, impegno regolare e costante.	2 alunni
		Conoscenze buone e competenze soddisfacenti, metodo di lavoro valido, impegno regolare.	0 alunni
		Conoscenze e competenze adeguate, metodo di lavoro abbastanza ordinato, impegno non sempre costante	2 alunni
		Conoscenze e competenze insicure, metodo di lavoro poco produttivo, ma impegno regolare	2 alunni
		Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure, partecipazione limitata	1 alunni
		Conoscenze e competenze nulle.	0
Grado di socializzazione		Ottimo/buono	
	X	Adeguate	
		Accettabile	
		Limitato	
Comportamento		Irreprensibile	
	X	Corretto	
		Quasi sempre corretto anche se vivace	
		Poco responsabile e immaturo	
Obiettivi raggiunti			
Obiettivi conseguiti (in termini di conoscenze, capacità)			
CONOSCENZE Classificazione di bevande analcoliche e alcoliche. Tecniche avanzate di bar 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 Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali; utilizzare il lessico e la fraseologia di settore Principi di enologia Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo			

Metodo di analisi organolettica di cibo e vino e criteri di abbinamento cibo-vino

ABILITA'

Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di bevande di caffetteria a base di latte e/o di frutta o infusi

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

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

Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali

Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi e vini attraverso l'esame gustativo e descriverle utilizzando la terminologia corretta.

Proporre abbinamenti cibo-vino

COMPETENZE

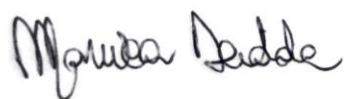
Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.

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.

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

PROGRAMMA SVOLTO	Tempi
<p>Unità n.7 ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE: analisi delle caratteristiche organolettiche del cibo, analisi sensoriale del vino, abbinamento tra cibo e vino, i principi di abbinamento e la successione dei vini</p> <p>Analisi delle sensazioni del cibo per un corretto abbinamento cibo-vino (morbidezza, untuosità, succulenza, tendenza dolce, acida, sapidità e aromaticità). Casi di difficile abbinamento</p> <p>Unità n.9 I SUPERALCOLICI Approfondimento e consolidamento delle conoscenze di base acquisite nel biennio e monoennio</p> <p>La produzione dei distillati; classificazione e servizio dei distillati; i liquori e le creme liquore.</p> <p>Unità n. 11 ASPETTI PARTICOLARI DEL LAVORO DI BAR</p> <p>Nuovi trend della caffetteria e del beverage. Gli snack.</p> <p>Introduzione alla classificazione degli snacks e alla differenza tra dieta vegana e vegetariana. Corretto utilizzo delle attrezzature, gestione del servizio e diverse tipologie (esecuzione del Club Sandwich, tramezzini, crostini brie miele e mele, panini audaci, crostoni vegetariani).</p> <p>Abbinamento cibo /vino e analisi sensoriale (Vermentino e Cannonau).</p> <p>RIPASSO: HACCP (piano di autocontrollo, fasi operative, finalità).</p> <p>Attività pratiche di laboratorio</p> <p>Consolidamento delle competenze di base (esecuzione di bevande di caffetteria e tecniche di miscelazione). L'arte della cioccolata in tazza: come presentare la</p>	

<p>cioccolata aromatizzata, decorata e a tema</p> <p>Esecuzione dei seguenti drink alcolici: Tequila sunrise, Rose , Pina colada, Moscow mule, Spritz, Green, Jamaica, Daiquiri, Golden Cadillac, Golden Dream, Irish coffe</p> <p>Esecuzione dei seguenti drinks analcolici: Shirley temple, Virgin Mojito, Florida, Green light, Orange light, Virgin colada, Rainbow.</p>	
<p>EDUCAZIONE CIVICA</p> <p>Agenda 2030 Alimentazione sostenibile</p> <p>Slow food: finalità, presìdi</p> <p>Slow bees : azioni consapevoli per la tutela delle api e del miele</p>	
<p>Partecipazione ai seguenti Progetti</p> <p>Progetto PCTO (c'è più gioia nel dare che ricevere) presso la cooperativa sociale L'isola del sole di Arbus</p> <p>Tour dei caffè storici</p> <p>Visita guidata presso l'azienda di apicoltura Nabui di M.Rosaria Usai</p> <p>Progetti PNRR : Latte Art , Bartender, Mani in pasta</p> <p>Visita presso la cantina Su Entu (Sanluri)</p> <p>Organizzazione e servizio del pranzo per la federazione Slow Food Emilia Romagna</p>	



03 Giugno 2025