



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA**



*Disciplina: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici*

*Sala - bar e Vendita / Settore Enogastronomia*

*Classe 4<sup>^</sup> sezione B*

*Anno Scolastico 2020/2021*

## Modulo - igiene e sicurezza sul lavoro

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.</li> <li>• Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo.</li> <li>• Applicare in modo autonomo il metodo HACCP.</li> <li>• Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La legislazione sulla sicurezza sul lavoro.</li> <li>• Legislazione di settore.</li> <li>• Il concetto di HACCP.</li> <li>• La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.</li> <li>• Le tecniche di distribuzione ed approvvigionamento dei prodotti enogastronomici nella ristorazione.</li> </ul>

### UNITA' DIDATTICHE

- Norme sulla prevenzione antinfortunistica.
- Applicare le regole di sicurezza alimentare nel contesto della sala ristorante e del bar

## Modulo - il bar

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera.</li> <li>- Controllare le bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborare i principali cocktail internazionali.</li> <li>• Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi.</li> <li>• Usare le tecniche di comunicazione telematica.</li> <li>• Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda.</li> <li>• Classificare, proporre e produrre cocktail utilizzando le diverse tecniche.</li> <li>• Classificazione delle birre in base alle modalità di produzione e al loro utilizzo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocktail internazionali.</li> <li>• Le tecniche di bar.</li> <li>• Le tecniche di gestione del bar.</li> <li>• Le tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.</li> <li>• La classificazione, la produzione e il servizio delle birre.</li> </ul>
--	---	--

### UNITA' DIDATTICHE

- Professione barman
- Le bevande calde (caffetteria)
- Cocktails e relative classificazioni

## 5°Modulo - enologia

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificare gli alimenti e/o bevande, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.</li> <li>• Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti e/o bevande mediante l'ausilio di schede.</li> <li>• Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta.</li> <li>• Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La produzione e la classificazione di vino e birra.</li> <li>• L'analisi organolettica del vino.</li> <li>• Enografia di base.</li> <li>• Nozioni di enologia e di abbinamento cibo-vino.</li> </ul>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Possedere i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino.</li></ul>	
--	--	--

#### **UNITA' DIDATTICHE**

- Il sommelier
- Produzione del vino
- La carta dei vini
- Abbinamento cibo-vino – livello base