



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I
Ipsia

A
Alberghiero

N
Nautico

A
Agrario

S
Socio Sanitario

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE FINALE

Classe: Quarta sala e Vendita

Materia: Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita

Anno scolastico 2017/2018

Docente: Murru Fabrizio

<p>Saper realizzare le varietà di carte con appropriato stile grafico e completezza di informazioni.</p>	<p>1° MODULO: Le Carte. 1° U. D. – Le carte principali. 2° U. D. – Le altre carte</p>
<p>Conoscere i prodotti e il corredo strumentale per il servizio. Saper suggerire il più adeguato alimento in base alla situazione.</p>	<p>2° MODULO: La professione del cameriere. 1° U. D. – Operare davanti al cliente. 2° U. D. – Le particolarità del servizio.</p>
<p>Conoscere la merceologia dei prodotti. Saper proporre e servire correttamente i prodotti.</p>	<p>3° MODULO: Il Bar 1° U. D. – Gli aperitivi e i vini 2° U. D. – La birra 3° U. D. – Il fascino del bere miscelato</p>
<p>Saper effettuare una corretta analisi organolettica. Acquisire conoscenze storiche e pedoclimatiche sommarie dei territori di produzione.</p>	<p>4° MODULO: L'Enologia 1° U. D. – Esame del vino. 2° U. D. – L'enografia nazionale</p> <p>5° MODULO: Prodotti tipici e piatti della tradizione regionale. 1° U. D. – Viaggio nell'Italia dei sapori</p>
<p>Acquisire informazioni sulla cucina e i suoi piatti della tradizione regionale. Conoscere i prodotti tipici italiani.</p>	<p>6° MODULO: I cocktail. 1° U. D. – Il bere miscelato. 2° U. D. – Saper proporre un drink.</p>
<p>Lo studente saprà preparare e servire molte varietà di cocktails, dei quali conoscerà la composizione e le caratteristiche, fornendo al cliente gli elementi informativi utili per la scelta. Saper effettuare una corretta analisi contabile alimentare.</p>	<p>7° MODULO: Modulistica e documenti contabili. 1° U. D. – Buoni e moduli in uso nei reparti Sala e Bar.</p>

Tortolì 10 giugno 2018

Il Docente
Fabrizio Murru

Gli Alunni

ROS FABRIZIO

GIACOMO

R. P.



ISTITUTO TECNICO PROFESSIONALE - TORTOLÌ

I
Ipsia

A
Alberghiero

N
Nautico

A
Agrario

S
Socio Sanitario

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE FINALE

Classe: Quarta sala e Vendita

Materia: Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita

Anno scolastico 2017/2018

Docente: Murru Fabrizio

Saper realizzare le varietà di carte con appropriato stile grafico e completezza di informazioni.

1° MODULO: Le Carte.
1° U. D. – Le carte principali.
2° U. D. – Le altre carte

Conoscere i prodotti e il corredo strumentale per il servizio.
Saper suggerire il più adeguato alimento in base alla situazione.

2° MODULO: La professione del cameriere.
1° U. D. – Operare davanti al cliente.
2° U. D. – Le particolarità del servizio.

Conoscere la merceologia dei prodotti.
Saper proporre e servire correttamente i prodotti.

3° MODULO: Il Bar
1° U. D. – Gli aperitivi e i vini
2° U. D. – La birra
3° U. D. – Il fascino del bere miscelato

Saper effettuare una corretta analisi organolettica.
Acquisire conoscenze storiche e pedoclimatiche sommarie dei territori di produzione.

4° MODULO: L'Enologia
1° U. D. – Esame del vino.
2° U. D. – L'enografia nazionale

Acquisire informazioni sulla cucina e i suoi piatti della tradizione regionale.
Conoscere i prodotti tipici italiani.

5° MODULO: Prodotti tipici e piatti della tradizione regionale.
1° U. D. – Viaggio nell'Italia dei sapori

Lo studente saprà preparare e servire molte varietà di cocktails, dei quali conoscerà la composizione e le caratteristiche, fornendo al cliente gli elementi informativi utili per la scelta.

6° MODULO: I cocktail.
1° U. D. – Il bere miscelato.
2° U. D. – Saper proporre un drink.

Saper effettuare una corretta analisi contabile alimentare.

7° MODULO: Modulistica e documenti contabili.
1° U. D. – Buoni e moduli in uso nei reparti Sala e Bar.

Tortolì 10 giugno 2018

Il Docente
Fabrizio Murru

Gli Alunni

[Handwritten signatures of students]