

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA – Secondo Biennio

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	• Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. • Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. • Progettare menu e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. • Progettare menu e servizi funzionali all’organizzazione di catering e banqueting. • Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. • Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l’attribuzione delle denominazioni dei vini. • Proporre un corretto abbinamento cibo – vino. • Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali.	• Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. • Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. • Tecniche di catering e banqueting. • Caratteristiche organolettiche del vino. • Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail • Software di settore.