



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"GaeAulenti"



Allegato A1

Anno scolastico 2019/2020

Classe V sez. SC Enogastronomia settore Sala e Vendita

Disciplina SALA E VENDITA

Docente ANNIKA GARUTTI

1. Programma svolto

- **Enologia e gastronomia: l'abbinamento cibo vino:** come si realizza un corretto abbinamento per tradizione, L'esaltazione del sapore di un piatto attraverso il vino, le tipologie di abbinamento per tradizione.
- **Gli eventi speciali "Catering e banquetting:** definizione tecniche, il banquetting manager, la conoscenza privata del committente, la pianificazione dell'evento, l'organizzazione dell'evento, la realizzazione dell'evento in location, il trasporto degli alimenti, il legame caldo- freddo, haccp. Estro e armonia. Briefing, check list, job description
- **Riconoscere la qualità:** le aspettative della clientela, qualità e ristorazione, sistemi di qualità, le norme di legge, filiera alimentare.

Dalla quantità alla qualità: saper valutare, l'approvvigionamento, standard qualitativi, ristorazione etica, ristorazione sostenibile, coefficiente.

Principi di marketing: analizzare il mercato, tipologie di utenza, principali richieste del mercato, strumenti di vendita. Qualità igienica, professionale, etica, attrezzature e ambiente, qualità d'immagine.

- **Marketing Ristorativo:** Il concetto applicato alla ristorazione, Marketing Mix, le 5P, i target-caratteristiche. L'offerta gastronomica: il menu con i suoi aspetti: comunicativo, persuasivo, informativo, tecnico, gastronomico. Avvio apertura locale, aspetti tecnici applicati alla ristorazione (località, concorrenza ecc..)



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
“GaeAulenti”



- **Web reputation:** il valore della propria immagine sui social. La comunicazione in funzione di un colloquio di lavoro. L'immagine da ristoratore. Caso pratico su web.
- **Servizi a tema:** Tea Time, Il servizio dei formaggi, Il Buffet

APPROFONDIMENTI:

- Scelte personali in sala: realizzazione di un tavolo a scelta personale, armonico, in linea con il servizio del giorno
- L'Organizzazione nel dettaglio, prova pratica a casa di organizzazione evento su richiesta di un committente
- L'abbinamento cibo-vino per tradizione: la costruzione di un menu piemontese.
- I DOP: Biellese, Canavese, Vercellese, le principali DOP, approfondimento a scelta su uno di questi prodotti.
- I biscotti Biellesi, le aziende Cervo, Brusa, Massera, l'abbinamento con liquori biellesi, piemontesi.

2. Metodi e mezzi del percorso formativo della disciplina

Lezioni frontali, Esercitazioni pratiche (lavoro di gruppo o individuale in autonomia) problem solving (sia teorico che pratico). Libri di testo, dispense fornite, Esempi pratici in Laboratorio.

3. Spazi e tempi

Gli spazi utilizzati sono stati principalmente i Laboratori di Sala e Bar per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche. La classe per verifiche e/o lezioni teoriche. Queste ultime svolte nel blocco di 4 ore consecutive a cui si è alternata una verifica strutturata.

4. Criteri e strumenti di valutazione



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"GaeAulenti"



Comprensione, Esposizione, Contenuti, Terminologia Tecnica, Rielaborazione e Capacità critica,
Applicazione Tecnica. Partecipazione attiva alla professione (catering banqueting scolastico)

**5. Obiettivi raggiunti dalla classe rispetto al livello di conoscenza della disciplina,
rispetto al livello di capacità organizzativa, espositiva, tecnico-professionale**

Livello medio di conoscenza della disciplina: Discreto

Livello medio di approfondimento personale degli argomenti correlati: Sufficiente

Livello medio di capacità organizzativa personale e/o di gruppo: Discreto

Capacità media organizzativa/tecnico professionale: Discreta.

Capacità relazionali collegate alla disciplina di indirizzo: Discrete.

Biella, 26 maggio 2020

Il docente Annika Garutti