

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE II

DISCIPLINA: Sala e vendita

1. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1 Famiglia economia e società

Uno sguardo al mondo del vino dalla vite alla bottiglia. Dalla vite alla bottiglia, la vite, la pianta, il chicco, l'ecosistema vitivinicolo, il vitigno, il terreno, il clima, l'azione dell'uomo, il servizio del vino, la classificazione del vino, strumenti e procedure per il servizio del vino.

UDA N° 2 Promuovere il nostro territorio, culla di civiltà

I servizi speciali al tavolo. Il servizio delle insalate, gli ingredienti, i condimenti, mise en place, servizio della frutta, mise en place per la frutta, tecniche di taglio della frutta, servizio dei dolci, tecniche di taglio dei dolci, tecniche di flambé per primi, secondi e dessert.

UDA N° 3. Lo sport: civiltà, Salute e linguaggio

Le bevande calde e le bevande nervine. Storia e origine del caffè, i vari modi di preparare il caffè, il tè, il cacao, caratteristiche del latte. Servire la prima colazione, tutto per un buon risveglio, le diverse tipologie di colazione, colazione alla continentale e anglo-americana, l'attrezzatura per la prima colazione. gli orari di servizio della prima colazione, il brunch.

UDA N° 4 Turismo e natura

Il menù e la comanda Significato e funzione del menu, come comporre un menu, regole e tecniche, tipologie di menu, come prendere la comanda, come si compila la comanda, come si consegna una comanda in cucina.

(Le lezioni settimanali sono state di cinque ore di cui una in compresenza con inglese)

Erice, 14/06/2023