



## **Istituto Istruzione Superiore**

con convitto annesso

### **"Ignazio e Vincenzo Florio"**

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (Casa Santa)

TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501

Email : [tpis03300r@istruzione.it](mailto:tpis03300r@istruzione.it), PEC: [tpis03300r@pec.istruzione.it](mailto:tpis03300r@pec.istruzione.it) sito

internet [www.alberghieroerice.edu.it](http://www.alberghieroerice.edu.it)



## **Programma svolto per Uda interdisciplinari**

**Anno scolastico 2022-23**

**Disciplina Sala e Vendita ( in cucina)**

**Classe 5 ^ Enogastronomia**

### **UDA N° 1 Conoscere per valorizzare**

Il Marsala nei cocktail: valorizzare e promuovere le tradizioni locali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Valorizzare prodotti tipici simulando proposte innovative.

### **UDA N° 2 Prevenzione ,salute e benessere.**

Analisi sensoriali e degustazione, abbinamento cibo-vino. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Piatti della tradizione regionale. Preparazione gastronomiche internazionali.

### **UDA N° 3 Attiva ambiente e lo sviluppo sostenibile**

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio. Predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità. Eseguire piatti alla lampada utilizzando il lessico e la fraseologia di settore. Tecniche e attrezzature

per la cucina di sala ed il flambè. Realizzare un piatto alla lampada utilizzando prodotti stagionali a Km 0.

#### **UDA N° 4 Il futuro: evoluzione e prospettive**

Tecniche di gestione informatica ed enogastronomia. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Utilizzare strumenti di gestione informatiche ( software di settore) I vantaggi dell'utilizzo dei software di settore nella ristorazione.

Crea un foglio di calcolo per stabilire il food cost.

**Erice 01-04-2023**