

## CATALOGO DEL SAPERE

### **1. Denominazione modulo: SERVIZIO DELLE BEVANDE**

### **2. Obiettivi procedurali:**

L'allievo sarà capace di:

- eseguire in modo autonomo il servizio completo delle bevande,
- presentare all'ospite le singole bevande,
- preparare e servire bibite calde e fredde, bevande sfuse e imbottigliate,
- consigliare i clienti nella scelta dei vini,
- servire in modo professionale i vini di qualità DOC,
- astenersi dall'abuso di sostanze psicoattive e conoscere i pericoli che ne derivano,
- rispettare le leggi in materia di disciplina degli stupefacenti e delle sostanze psicoattive e le norme sulla dipendenza.

### **3. Competenze professionali**

- Prepara e serve le bibite analcoliche e alcoliche e bevande calde
- Serve i vini di qualità DOC

#### 4. Obiettivi operativi:

OBIETTIVI GENERALI	OBIETTIVI FORMATIVI
<p><i>L'allievo:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conosce gli ingredienti e le tecniche di produzione delle bibite analcoliche, della birra e bevande calde, <ul style="list-style-type: none"> <li>• capisce l'impatto degli ingredienti sulla qualità delle bevande,</li> </ul> </li> <li>• a seconda del metodo di produzione, definisce le proprietà delle bibite analcoliche, della birra e delle bevande calde,</li> <li>• definisce l'importanza degli ingredienti per le proprietà delle bibite analcoliche, della birra e delle bevande calde,</li> <li>• spiega i termini che si usano per indicare le bibite analcoliche, le birre e le bevande calde,</li> <li>• valuta l'utilità del consumo delle bibite analcoliche e della birra,</li> <li>• conosce le conseguenze a breve e a lungo termine nel consumo di alcolici, di stupefacenti e la cura delle dipendenze</li> <li>• conosce l'importanza della prevenzione,</li> </ul>	<p><i>L'allievo è capace di:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• scegliere e utilizzare stoviglie adatte per la degustazione della bibita o bevanda,</li> <li>• preparare e servire le bibite a seconda dell'offerta e tipo di azienda ristorativa,</li> <li>• preparare, stappare, servire e conservare le bibite aperte, la birra, le bibite analcoliche...e rispettare la temperatura di servizio,</li> <li>• abbinare il vino alla singola pietanza o per occasioni speciali,</li> <li>• preparare i bicchieri adatti per la degustazione del vino scelto,</li> <li>• presentare correttamente, stappare e servire il vino,</li> <li>• divulgare la cultura enologica e la cultura del bere,</li> <li>• considerare la legislazione e le normative vigenti per la diminuzione del consumo degli alcolici (ZOPA).</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• conosce le fasi della dipendenza e l'influenza delle sostanze psicoattive sulla persona, dal punto di vista sociale e sanitario,</li> <li>• spiega gli effetti stimolanti delle sostanze psicoattive,</li> <li>• conosce e valuta la legislazione vigente e le normative per la diminuzione del consumo di alcolici (ZOPA),</li> <li>• valuta la qualità dell'offerta e del servizio,</li> <li>• conosce le basi della cultura del vino,</li> <li>• conosce le tendenze nell'enogastronomia,</li> </ul>	
--	--

- sa determinare la temperatura corretta per il servizio del vino,
- spiega l'importanza dell'abbinamento corretto tra pietanze e vino,
- determina le caratteristiche delle singole categorie di vino,
- descrive le caratteristiche delle varietà di uva e del vino,
- confronta le caratteristiche del vino a seconda della provenienza geografica,
- conosce il ruolo dei procedimenti enologici sulle proprietà del vino,
- spiega il ruolo degli ingredienti sulle proprietà del vino,
- spiega l'importanza dell'imballaggio per la qualità del vino,
- spiega i simboli sull'etichetta,
- sviluppa capacità per una valutazione organolettica del vino,
- classifica il vino per zone geografiche vinicole,
- valuta l'utilità del consumo del vino.