Apprendistato professionalizzante

Formazione formale tecnico professionale

AGENZIA DEL LAVORO

Titolo modulo	PROPOSTA E SERVIZIO DI VINI E ALTRI PRODOTTI ENOLOGICI		
Durata - ore	24	**Codice**	TUR204
Figura professionale	Operatore sala bar [101]		
Prerequisiti Formativi	Nessuno		
Prestazione attesa al termine del modulo	Proporre e riconoscere le principali produzioni enologiche, conoscendone la storia e le modalità di produzione		
Contenuti	• Caratteristiche degli spumanti ed il loro abbinamento • Caratteristiche e modalità di servizio dei vini bianchi • Caratteristiche e modalità di servizio dei vini rossi • Caratteristiche e modalità di servizio dei vini speciali e da dessert • Caratteristiche e modalità di servizio dei vini autoctoni • Cenni di storia del vino e della vite • Tecniche di degustazione del vino, riconoscendone pregi e difetti • Tecniche enologiche e vivaistiche • Modalità per consigliare al cliente l'acquisto di una bottiglia • Ripresa delle tecniche e dei comportamenti per l'individuazione e la gestione delle tipologie di cliente		
Metodologie didattiche	**Metodologia prevalente**	Esercitazione	
	Metodologie di prossimità	Dialogo con riflessione sull'esperienza in azienda per la costruzione della mappa delle conoscenze esistenti; lavori di gruppo; lezione frontale con video e materiali; visita ad una cantina/vigneto	
Modalità di verifica della prestazione attesa	Osservazione con griglia predisposta dell'esecuzione della prestazione attesa e test a domande chiuse e/o aperte e con ripresa dei contenuti necessari		

Area di attività	1.Effettuazione servizio sala 2. Effettuazione servizio bar
Competenza	1. Gestire il servizio sala al tavolo collaborando con i colleghi in base alla richiesta del cliente 2. Gestire le fasi di preparazione di caffè, cappuccini e bevande negli spazi disponibili rispettando i tempi e la qualità previsti per il servizio
Abilità	1.1 Applicare criteri per l'abbinamento di bicchieri alla tipologia di bevanda 1.2 Consigliare l'abbinamento cibo-vino anche in relazione agli eventi, circostanze, stagioni 2. Applicare criteri per l'abbinamento dei bicchieri alla tipologia di bevanda e ai distillati
Conoscenze	1.1 Criteri per l'abbinamento di bicchieri alla tipologia di bevanda e tra cibi e bevande 1.2 Sequenze di somministrazione dei cibi e delle bevande 2.1 Principi di estetica e tecniche di presentazione e abbinamento delle bevande e relativi bicchieri 2.2 Tecniche di monitoraggio e regolazione della temperatura di distillati, liquori, vini naturali ed aromatizzati, spumanti e birra