



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"



Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane

Via G. Mameli, 4 – 90047 -Partinico (PA) - tel. 091/8901103 - Fax 091/8781481

COD. MEC. PAIS021003 - C.F. 80023890827 - P. IVA 0265900828

www.isdanilodolci.edu.it - pais021003@istruzione.it - pais021003@pec.istruzione.it



"Ciascuno cresce solo se sognato"

Programmazione Dipartimentale della disciplina: Enogastronomia – settore "SALA E VENDITA"

LINEE GENERALI

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia articolazione Cucina", "Enogastronomia articolazione Sala e vendita" e "Ospitalità e Accoglienza turistica". A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Nell'articolazione "Sala e di vendita":

Gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale. Inserendosi nella più ampia programmazione generale, la programmazione settoriale dell'area tecnico-pratica operativa ha lo scopo di stabilire obiettivi e metodologie didattiche per una adeguata formazione di base di ciascun allievo. Ritenendo fondamentale lo sviluppo dei contenuti della materia su basi culturali, nonostante la sua natura pratico- manuale, ogni argomento sarà svolto facendo riferimento all'etica professionale, ai rapporti interpersonali e all'aspetto socio-economico del lavoro in albergo, ristoranti ecc.

FINALITA' FORMATIVE:

Nel primo biennio, in linea con l'impianto del sistema degli istituti professionali diretto alla promozione di un insieme di competenze descritte nel profilo educativo, culturale e professionale sia generale, sia relativo ai singoli indirizzi, il biennio iniziale prevede competenze riferibili all'obbligo d'istruzione. La normativa elenca otto competenze chiave di cittadinanza e quattro assi culturali a cui fare riferimento nell'impostare l'attività formativa del primo biennio.

Nel secondo biennio, vengono maggiormente sottolineati gli aspetti scientifico-tecnologici, tecnici e professionali. La disciplina pertanto propone l'acquisizione di abilità e competenze professionali. Il ricorso al "laboratorio", come luogo elettivo dell'apprendimento, sviluppato dalla codocenza consente di introdurre progressivamente lo studente ai processi e ai contesti produttivi e organizzativi aziendali, nonché alle figure professionali di riferimento.

Il quinto anno, si caratterizza per essere il segmento del percorso formativo in cui si compie quell'affinamento della preparazione culturale, tecnica e professionale che fornisce allo studente gli strumenti idonei ad affrontare le scelte per il proprio futuro di studio o di lavoro.

DEFINIZIONE DI COMPETENZA

Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 2006, riproposta nel Documento tecnico connesso al Regolamento sull'adempimento dell'obbligo di Istruzione - Decreto 22 agosto 2007 n.139 e la Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 del Quadro Europeo delle Qualifiche e dei Titoli.

"Conoscenze": indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative a un settore di studio o di lavoro; le conoscenze sono descritte come teoriche e/pratiche.

"Abilità": indicano le capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; le abilità sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti).

"Competenze": indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; le **competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.**

Modello EQF: 8 livelli di competenze

1. **Lavorare** o studiare sotto supervisione diretta in un contesto strutturato.
2. **Lavorare** o studiare sotto supervisione diretta con una certa autonomia.
3. **Assumersi** la responsabilità dello svolgimento di compiti sul lavoro e nello studio; adattare il proprio comportamento alle circostanze per risolvere problemi.
4. **Autogestirsi** all'interno di linee guida in contesti di lavoro o di studio solitamente prevedibili, ma soggetti al cambiamento; supervisionare il lavoro di routine di altre persone, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento delle attività di lavoro o di studio.
5. **Gestire** e supervisionare in contesti di attività di lavoro o di studio soggetti a cambiamenti imprevedibili; valutare e migliorare le prestazioni di se stessi e degli altri.
6. **Gestire** attività o progetti tecnici o professionali complessi, assumendosi la responsabilità della presa di decisioni in contesti di lavoro o di studio imprevedibili; assumersi la responsabilità di gestire lo sviluppo professionale di singoli individui e di gruppi.
7. **Gestire** e trasformare contesti di lavoro e di studio complessi e imprevedibili, che richiedono approcci strategici nuovi; assumersi la responsabilità di contribuire alle conoscenze e alle pratiche professionali e/o di valutare le prestazioni strategiche di gruppi.
8. **Dimostrare** un grado elevato di autorità, innovazione, autonomia, integrità scientifica o professionale e un impegno sostenuto verso lo sviluppo di nuove idee o processi all'avanguardia in contesti di lavoro o di studio, tra cui la ricerca.

Competenze chiave di cittadinanza da acquisire al termine dell'istruzione obbligatoria
Competenze chiave di cittadinanza e il contributo che la disciplina può offrire per lo sviluppo delle competenze di cittadinanza

L'elevamento dell'obbligo di istruzione a dieci anni intende favorire il pieno sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale.

1. **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
 - a. **Contributo:** Attraverso un percorso didattico che vede gli alunni coinvolti prima in un progetto /lezione di carattere teorica ed in seguito nell'espletamento della stessa attività in forma pratica di laboratorio.
2. **Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.
 - a. **Contributo:** Lo sviluppo delle esercitazioni pratiche previste nell'ordine di servizio giornaliero.
3. **Comunicare** o *comprendere* messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o *rappresentare* eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).
 - a. **Contributo:** Con i colleghi di servizio – con i capi reparto – con la direzione aziendale. E soprattutto saper comunicare con l'ospite dando complete informazioni circa la qualità dei servizi offerti.
4. **Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
 - a. **Contributo:** L'attività ristorativa necessita sicuramente della massima collaborazione fra i diversi settori coinvolti – l'alunno deve essere in grado di intervenire con la propria esperienza, all'interno di un processo lavorativo, contribuendo in modo attivo allo sviluppo di ciascuna attività.
5. **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
 - a. **Contributo:** Perché, con la propria attività, agendo in modo competente e responsabile, contribuisce allo sviluppo generale della attività produttiva dell'azienda in cui è chiamato ad operare.
6. **Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
 - a. **Contributo:** L'alunno è coinvolto nelle diverse problematiche che il laboratorio di sala e bar comporta – è di volta in volta chiamato a risolvere in modo autonomo i compiti che gli vengono assegnati.
7. **Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti,** collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura

sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

- a. **Contributo:** Con i colleghi in servizio – con i reparti annessi al servizio di ristorazione – con i reparti dell'albergo – con la direzione aziendale – con i clienti.
8. **Acquisire ed interpretare l'informazione:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.
- a. **Contributo:** In relazione all'ordine di servizio giornaliero – alle proposte enogastronomiche del giorno – alle diverse attività pratiche di laboratorio di sala e di bar.

OBIETTIVI FORMATIVI E TRASVERSALI

Obiettivi formativi ed educativi: contribuire a sollecitare ed orientare il pieno sviluppo della personalità dello studente educare al rispetto delle regole per quanto riguarda: comportamento (rispetto dei compagni, del personale della scuola, delle strutture) puntualità (rispetto delle scadenze per la presentazione degli elaborati e dell'orario scolastico) ordine e cura del materiale scolastico (personale e comune) rispetto degli altri rispetto dell'ambiente e delle attrezzature comuni sviluppo del senso di appartenenza al nostro Istituto autorealizzazione e arricchimento del proprio bagaglio culturale.

Obiettivi trasversali: Riuscire a lavorare in team Sviluppare lo spirito di gruppo. Capacità di cogliere analogie e differenze tra argomenti simili delle diverse discipline. Sviluppare la capacità di auto valutazione.

METODOLOGIE

La metodologia didattica che non si limita alla sola trasmissione di conoscenze e abilità disciplinari, ma tende alla formazione integrale della persona, sviluppando competenze (trasversali e disciplinari) attraverso l'utilizzo di una didattica laboratoriale. Pone il ragazzo al centro dell'azione didattica, richiedendo la sua partecipazione attiva, in modo individuale o in gruppo, e consente la personalizzazione dell'apprendimento. Richiede una continua attenzione ai processi di apprendimento dei ragazzi e una notevole flessibilità per riadattare il percorso in itinere in base alle risposte degli allievi e alle opportunità di approfondimento e/o ampliamento che si potrebbero presentare.

Lezione frontale: metodologia da privilegiare quando la finalità del momento formativo è costituita dalla trasmissione di concetti, informazioni e schemi interpretativi. Le lezioni frontali in aula possono essere impiegate per l'acquisizione delle conoscenze teoriche mediante uno stile di apprendimento basato su modelli. Sono quindi in generale uno strumento suggerito nei casi in cui i partecipanti all'attività formativa siano sprovvisti di elementi conoscitivi rispetto al contenuto trattato.

Apprendimento cooperativo: metodologia di insegnamento attraverso la quale gli studenti apprendono in piccoli gruppi, aiutandosi reciprocamente e sentendosi corresponsabili del reciproco percorso.

Gioco di ruolo/Role playing: gioco di ruolo in cui gli allievi devono immedesimarsi in ruoli diversi e ipotizzare soluzioni. Finalizzato a potenziare la creatività individuale.

Soluzione di problemi reali/ Problem solving: metodologia che consente di analizzare, affrontare e cercare di risolvere positivamente situazioni problematiche. Obiettivi: trovare la soluzione e rendere disponibile una descrizione dettagliata del problema e del metodo per risolverlo.

Studi di caso: metodologia che consiste nella presentazione ai partecipanti, della classe, di una situazione aziendale concreta che richiede una diagnosi delle cause, un'analisi degli elementi rilevanti o la presa delle decisioni più idonee e coerenti con la situazione.

Brain-storming: letteralmente “tempesta di cervelli”; metodologia che consente di far emergere molte idee anche insolite nei membri del gruppo che vengono poi analizzate. Metodologia finalizzata a migliorare la creatività, il lavoro in team e al rafforzamento delle potenzialità del gruppo.

Esercitazioni individuali: metodologia finalizzata a rinforzare e stabilizzare le nozioni trasmesse durante la lezione con lo scopo di addestrare ad applicare le nozioni teoriche alla realtà concreta

risolvendo problemi e trovando soluzioni efficaci. Le esercitazioni individuali richiedono al partecipante una concentrazione ed uno studio singolo che li porti a riflettere sulle possibili soluzioni ad un determinato problema. Sono un momento di importante lettura individuale del contesto, del compito e del “mandato” che gli viene assegnato.

STRUMENTI

Libro di testo, LIM, proiettore, internet, lavagna classica, tabelle, fotocopie, riviste specializzate, slide in PowerPoint, attività di codocenza in laboratorio dei servizi enogastronomici-sala e vendita e per l'accoglienza turistica. Le modalità di svolgimento del modulo/unità e/o Macroarea di apprendimento potranno variare: l'uso della LIM, internet, proiettore verrà affiancata dalla spiegazione guidata, si potranno alternare lavori di gruppo e attività individuali di ricerca. Le attività potranno essere affrontate con l'utilizzo di mappe concettuali, pubblicazioni di riviste specializzate del settore o articoli dei quotidiani, incontri con esperti del settore, etc.

MODALITÀ DI VERIFICA

Non si privilegerà nessuna delle metodologie in quanto ciascuna ha pregi e difetti. Le verifiche saranno sia di tipo formativo (in itinere), per ottenere informazioni sull'andamento del processo di insegnamento – apprendimento, sia di tipo sommativo per accertare le conoscenze e le abilità acquisite sulle varie unità didattiche. La valutazione sommativa terrà conto del livello di partenza, dei risultati conseguiti, dell'impegno dimostrato nello studio personale, della partecipazione al dialogo educativo.

Le verifiche si fonderanno sul **principio delle trasparenze**, quindi, gli allievi saranno informati:

- delle competenze da verificare
- degli elementi di cui si terrà conto ai fini della valutazione
- della griglia di valutazione adottata ai fini dell'attribuzione del voto
- della scansione temporale delle verifiche

Le valutazioni consentiranno il controllo del processo formativo, la verifica della validità del processo stesso, il riordino dei suoi sviluppi successivi. Relativamente alla **scansione temporale per macroarea/moduli/unità, saranno effettuate delle verifiche alla fine di ogni macroarea/modulo/unità di apprendimento.**

Le griglie di valutazione adottate vengono allegate a questo documento. Si utilizzerà tutta la scala di valori (da 1 a 10) a disposizione, in modo da stimolare gli allievi a dare il massimo rendimento anche in considerazione dell'attribuzione del credito formativo.

ATTRIBUZIONE DEL VOTO UNICO

In merito alle modalità di verifica e valutazione i docenti concordano che la verifica del raggiungimento degli obiettivi sarà affidata a una tipologia o più tipologie di prove sottoelencate:

- **Prove orali:** individuali e/o di gruppo
- **Prove pratiche:** esercitazioni pratiche in laboratorio con somministrazione di compiti, ricerca di errori e reali problemi che si possono incontrare nel lavoro in sala.
- **Prove scritte strutturate:** (scelte multiple, risposte multiple, completamenti, vero o falso).
- **Prove scritte semi-strutturate:** (risposta aperta, scelte multiple, risposte multiple, completamenti, vero o falso).
- **Relazioni:** su lavori in classe e/o casa, individuali e/o di gruppo su consegna data dal docente.
- **Puntualità:** nella consegna dei lavori di qualsiasi titolo.

ORGANIZZAZIONE DEL PERCORSO:

Noi docenti di laboratorio dei servizi di sala e vendita, ci riserviamo il diritto di modificare la programmazione qualora l'andamento della classe o problemi tecnici (visite guidate, manifestazioni, scioperi, e qualsiasi altra situazione che compromette la normale esecuzione didattica e/o didattica – laboratoriale) dovessero renderlo necessario. Alla luce della ripartizione dell'anno scolastico in un

trimestre e un pentamestre, i docenti concordano di organizzare le attività didattiche secondo lo schema sotto riportato.

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA Primo biennio**Finalità educative e articolazione dell'attività didattica per il primo biennio**

I contenuti della programmazione per “Unità” proposta intendono fornire agli allievi solide basi della disciplina “Enogastronomia Articolazione Servizi di Sala e Vendita”, onde poter affrontare, negli anni successivi (specialmente nel post-qualifica), con minore disagio e più partecipazione cognitiva, i blocchi tematici previsti dal programma ministeriale.

Il percorso didattico si propone di fornire agli allievi le basi fondamentali per:

1. Sviluppare la consapevolezza del proprio ruolo di studente;
2. Apprendere le modalità per collaborare al raggiungimento di un fine comune;
3. Attivare i processi di osservazione, comprensione, analisi e sintesi;
4. Riuscire ad applicare procedimenti operativi prestabiliti;
5. Attivare la consapevolezza relativa all'uso del linguaggio professionale nel contesto di appartenenza;
6. Pianificare operazioni di diversa tipologia e di progressiva complessità.

Obiettivi trasversali ed educativi per il primo biennio:

1. Sapersi esprimere con un appropriato linguaggio tecnico;
2. Sapersi inserire nel gruppo classe e saper coordinare il proprio lavoro;
3. Acquisire conoscenze, abilità, competenze proprie, dimostrando progressi lineari nell'acquisizione di nuovi contenuti;
4. Saper collegare esperienze di apprendimento anche interdisciplinari;
5. Sviluppare capacità di autocontrollo e di disciplina nei confronti di compagni, insegnanti e collaboratori;
6. Offrire spontaneamente il proprio aiuto a la propria collaborazione a compagni, insegnanti e collaboratori;
7. Dimostrare di aver raggiunto un livello di sapere minimo, tale da facilitare la loro prosecuzione del corso di specializzazione.

Obiettivi specifici per il primo biennio

A conclusione del primo biennio gli allievi devono:

1. Dimostrare di conoscere il reparto ristorazione e servizi annessi, l'arredo, l'attrezzatura e la conseguente manutenzione, avendo anche la padronanza lessicale necessaria;
2. Saper svolgere le funzioni professionali e tecniche di ogni componente della brigata di reparto e sapersi collocare all'interno di essa;
3. Conoscere la terminologia tecnica in uso nel reparto ristorativo;
4. Essere in grado di redigere un menù seguendo il criterio “classico” delle portate e predisponendo il servizio di sala più appropriato a seconda delle preparazioni programmate con la cucina;
5. Saper utilizzare nel modo più consono la modulistica settoriale;
6. Saper accogliere i clienti e rapportarsi a loro con le opportune tecniche di comunicazione;
7. Conoscere le tecniche di base dei diversi tipi di servizio e le metodologie per una corretta disposizione dei tavoli all'interno della sala ristorante;
8. Saper presentare e servire vivande e bevande agli ospiti, con particolare riferimento ai prodotti regionali, avendo compreso come ciò sia d'importanza fondamentale nella vendita e nella qualificazione di un locale di ristorazione;
9. Avere le principali nozioni di base del reparto bar, della classificazione dei prodotti e della realizzazione dei principali servizi di miscita;

10. Essere in grado di stabilire corretti rapporti con gli altri reparti di cucina e di economato, nell'ottica attuale del servizio di food & beverage.

In relazione a quanto descritto sopra, l'articolazione dell'attività didattica sarà impostata come segue.

Fasi	Attività didattica	Strategie da utilizzare
1	Accertamento dei prerequisiti Riscontro della motivazione	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica diagnostica • Riferimenti propedeutici
2	Allineamento dei prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> • Raccordo culturale • Inserimento di elementi di stimolo all'apprendimento • Tutoring • Didattica laboratoriale: esercitazioni introduttive (1° anno)
3	Attività teorica	<ul style="list-style-type: none"> • Didattica modulare • Didattica con l'ausilio di nuove tecnologie • Didattica breve • Verifica formativa
	Attività sperimentale	<ul style="list-style-type: none"> • Didattica laboratoriale
4	Attività di recupero	<ul style="list-style-type: none"> • Mappe di richiamo • Riorganizzazione razionale delle conoscenze
	Attività di approfondimento	<ul style="list-style-type: none"> • Didattica orientante • Didattica con l'ausilio di nuove tecnologie • Mappe concettuali • Collegamenti con altre discipline
5	Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica sommativa

CLASSI PRIME PIANO DELLE ATTIVITÀ

Libro di testo: codice ISBN 9788809878105, Volume Unico (biennio), Autore: M. Prato – S. Pedone – G. Moscatiello – R. Orsini, Titolo: Protagonisti in sala (corso di sala e vendita per il primo biennio + ricettario), Editore: Giunti T.V.P. editori – Slow Food Ed. € 23,50.

Conoscenze

Assimilazione di informazioni (fatti, principi, teorie e pratiche) relative a un settore. Sono teoriche e pratiche.

- Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni;
- Ruoli e gerarchie della brigata di sala e di bar;
- Elementi di deontologia professionale;
- Aree di lavoro, attrezzature e utensili;
- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente;
- Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e conoscenze sul primo soccorso;
- Principali tipi di menu e successione dei piatti.

Abilità

Applicare le conoscenze per portare a termine compiti e risolvere problemi. Sono cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (abilità manuali, uso di metodi, di materiali e di strumenti).

- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e saper seguire le regole fondamentali di comportamento professionale;

- Identificare attrezzature e utensili di uso comune;
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature;
- Rispettare le buone norme inerenti all'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio;
- Distinguere i menu.

Competenze

Comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali, metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.

- Riconoscere l'organizzazione complessiva dell'albergo e, in prevalenza, quella dei reparti: sala, bar e piani;
- Riconoscere la gerarchia della brigata di sala e i compiti delle singole figure professionali;
- Riconoscere l'impostazione di base del menu e della mise en place.

Obiettivi minimi

- Compilare con cura il quaderno degli appunti e delle esercitazioni pratiche, utilizzandolo al pari di un libro di testo.
- Eseguire con regolarità i compiti assegnati.
- Comprendere e usare correttamente la terminologia professionale.
- Collaborare attivamente con gli altri membri della classe e della brigata.
- Organizzare il proprio posto di lavoro.
- Acquisire dimestichezza con le tecniche di preparazione delle attrezzature per la mise en place e/o simulazione di servizio.
- Riconoscere e saper utilizzare le varie attrezzature di sala.
- Acquisire le competenze necessarie per fare una corretta mise en place della sala ristorante.
- Saper stendere il tovagliato sui tavoli.
- Sapere cosa si intende per HACCP.
- Conoscere la composizione di una piccola brigata di sala nonché la brigata di bar.
- Sapersi comportare a tavola.
- Sapere come accogliere un cliente.

Prerequisiti

- Capacità di comprendere un messaggio orale, scritto e grafico.
- Capacità di esporre un contenuto.

Piano delle attività

Trimestre

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 1: Gli ambienti di lavoro Cap- Non solo sala pagg. 8-15 Verifica U.D. Pagg. 18-19	- La sala ristorante; - la cucina, l'office; - Il passe; - La plonge; - La caffetteria; - La dispensa; - Il magazzino; - La cantina	Apprendere quali sono le caratteristiche essenziali dei vari reparti di sala e comprendere come essi siano organizzati; conoscere i principali tipi di incarico svolti da chi lavora in sala nei diversi settori.	Saper individuare il giusto percorso organizzativo del reparto di sala.	Saper valutare le caratteristiche architettoniche, strutturali e qualitative degli ambienti di sala.

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 6: Arredi, corredi e utensili Cap- L'arredamento: Il primo impatto pagg. 92-97 Cap- Le dotazioni di sala o corredi pagg. 98-113 Verifica U.D. Pagg. 114-115	- Dal tavolo al carrello - Il tovagliolo e i suoi accessori; - Il vasellame; - La cristalleria; - La posateria - Gli accessori.	Conoscere le caratteristiche qualitative dell'arredamento e i requisiti che esso deve avere; conoscere le traduzioni in lingua straniera di tutti gli oggetti; conoscere i fattori che influenzano le scelte del materiale effettuate dall'azienda.	Riconoscere la varietà dei componenti dell'arredamento di una sala ristorante e il materiale in dotazione; identificare i vari componenti dell'arredamento della sala ristorante.	Saper valutare gli oggetti necessari e opportuni da usare in una sala ristorante e saper usare in modo professionale le attrezzature disponibili; riconoscere le dotazioni della sala ristorante e saper scegliere utensili e materiali secondo il servizio da effettuare.

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 7: Il posto a tavola Cap- Sedersi a tavola pagg. 122-136 Cap- Il servizio al tavolo pagg. 137-143 Verifica U.D. Pagg. 144-145	- A tavola da secoli; - Preparare la tavola - Come stendere la tovaglia; - Come stendere il coprimacchia - Portare il necessario per la tavola; - Modi di servire le preparazioni; - L'uso della clip; - Lo sbarazzo del coperto; - La mise en place di servizio	Sapere che cos'è la mise en place di base e conoscerne le diverse tipologie, anche per servizi particolari; conoscere le tecniche di servizio e la posateria necessaria.	Saper predisporre un tavolo con la mise en place di base; saper predisporre una mise en place del guéridon a seconda del servizio da effettuare; essere in grado di svolgere i servizi particolari al tavolo di servizio.	Essere in grado di valutare, sulla base del piatto da servire, quali posate sono indicate; saper valutare le particolarità di alcune mise en place per preparazioni di cucina internazionale.

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 2: Sicurezza e igiene sul lavoro Cap- Attenti al gradino pagg. 22-24 Cap- L'igiene negli ambienti di lavoro pagg. 25-29 Verifica U.D. Pagg. 30	- Che cosa dice la legge; - La sicurezza nelle strutture alberghiere; - L'igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro; - I criteri dell'igiene secondo l'HAACP; - L'igiene personale: non solo una questione di immagine	Apprendere le principali norme di comportamento da seguire per lavorare in sicurezza ; saper valutare i vantaggi e gli svantaggi del mettere in pratica le principali norme igieniche; conoscere e saper valutare l'applicazione delle norme igieniche relative agli alimenti, alle attrezzature e agli operatori; conoscere le principali norme per una igiene personale.	Saper mettere in atto un comportamento adeguato a prevenire incidenti e malattie professionali ; essere in grado di applicare le norme igieniche nella pratica professionale; saper operare secondo i criteri igienico-sanitari e di sicurezza; avere cura della propria divisa da lavoro.	Essere in grado di segnalare situazioni di pericolo e di mettere in atto comportamenti che prevengono rischi per la salute; conoscere le principali cause di contaminazione alimentare; conoscere le principali regole di buona igiene personale; conoscere i pericoli legati all'igiene degli ambienti, delle attrezzature, della persona.

Pentamestre

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
-----------	-----------	------------	---------	------------

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 3: Il mondo della ristorazione Cap- Le strutture ricettive e di ristorazione pagg. 34-41 Cap- La ristorazione commerciale pagg. 42-46	- Gli esercizi ricettivi; - I diversi tipi di strutture ricettive; - Mangiare fuori casa; - I vari tipi di ristorazione;	Lo studente conosce varie tipologie di ristoranti e l'organizzazione dei sistemi ristorativi; sa quali sono le autorizzazioni necessarie per avviare un esercizio ristorativo.	Lo studente sa distinguere le varie categorie di esercizi e locali di ristorazione; sa spiegare quali sono i requisiti necessari per poter avviare un'attività ristorativa.	Lo studente è in grado di classificare gli esercizi ristorativi; è in grado di individuare i requisiti necessari per avviare un'attività ristorativa.
Cap- La ristorazione collettiva pagg. 47-50 Verifica U.D. Pagg. 51	- La ristorazione alberghiera; - La ristorazione tradizionale; - La ristorazione rapida; - Aprire un esercizio ristorativo			
	- Il catering; - I vari tipi di catering; - La ristorazione viaggiante			

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 4: La brigata di sala e la sua organizzazione Cap- La brigata di sala pagg. 56-61 Cap- La divisa e i suoi complementi pagg. 62-65 Verifica U.D. Pagg. 68	- I profili professionali della brigata; - Altre figure; - La brigata di sala in strutture di categorie inferiori	Conoscere la gerarchia, i requisiti e i compiti di ciascun componente della brigata e riconoscere le varie divise in uso al personale di sala; sapere quali sono le caratteristiche di un buon capo servizio.	Saper creare un organigramma della sala ristorante e saper lavorare in una brigata professionale.	Essere in grado di valutare le differenti figure professionali di una brigata di sala e di inserirsi correttamente nel gruppo per diventare un ottimo commis.
	- Una divisa per ogni ruolo e occasione; - I complementi della divisa			

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 12: Lavorare al bar Cap- Il bar: Ambiente e professionisti pagg. 264-274 Verifica U.D. Pagg. 275-276	- La brigata del bar; - Le zone di lavoro	Conoscere le diverse figure che lavorano al servizio bar e i loro requisiti professionali e personali; conoscere gli utensili e i macchinari usati nel bar, le aree di servizio in cui il bar è suddiviso e il tipo di lavoro a cui sono destinate; conoscere il banco bar e il suo corretto utilizzo oltre alla terminologia professionale.	Individuare le esigenze di servizio nel locale in cui si opera; usare gli strumenti e le attrezzature per svolgere i servizi richiesti e saperne indicare i nomi nelle principali lingue straniere; saper sfruttare le diverse aree di servizio in base alle loro caratteristiche e saper predisporre una opportuna mise en place del banco bar.	Essere in grado di riconoscere le caratteristiche del locale bar e individuare i diversi servizi che svolgono nei locali; sapersi rapportare al cliente nel modo più adeguato; essere in grado di far funzionare i macchinari in uso nel locale in funzione delle richieste dei clienti.

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 5: Lavorare in sala Cap- Servizi al meglio il cliente pagg. 74-82 Cap- Le regole del galateo pagg. 83-85 Verifica U.D. Pagg. 86-87	- Accoglienza e professionalità; - Un comportamento da professionista - Saper stare a tavola	Conoscere le norme di comportamento e i principi etici da seguire per un'ottima condotta professionale. Conoscere le principali regole da seguire negli incontri formali.	Saper ricevere ed ospitare in modo ineccepibile qualsiasi genere di clientela. Saper sistemare i commensali a tavola in modo appropriato.	Essere in grado di accogliere qualsiasi tipo di cliente mettendolo a proprio agio e conformando il proprio atteggiamento alle diverse situazioni. Saper applicare le norme di buon comportamento alla vita lavorativa.

CLASSI SECONDE

PIANO DELLE ATTIVITÀ

Conoscenze

Assimilazione di informazioni (fatti, principi, teorie e pratiche) relative a un settore. Sono teoriche e pratiche.

- Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni;
- Il laboratorio di sala/bar: organizzazione e disposizione dei reparti;
- Principali tipi di menu e successione dei piatti;
- Tecniche di base di bar: caffetteria, principali bevande analcoliche e alcoliche e preparazione dei cocktail;
- Nozione di base sui vini e sul loro abbinamento;
- La cucina di sala: organizzazione e preparazione della mise en place;
- Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi.

Abilità

Applicare le conoscenze per portare a termine compiti e risolvere problemi. Sono cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (abilità manuali, uso di metodi, di materiali e di strumenti).

- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e saper seguire le regole fondamentali di comportamento professionale;
- Provvedere alle corrette operazioni di organizzazione e disposizione dei reparti;
- Conoscere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera;
- Proporre alcuni abbinamenti di vini locali, ed effettuare il servizio vino;
- Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar anche miscelato;
- Conoscere le mise en place per le preparazioni in sala con la lampada;
- Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti e i servizi offerti.

Competenze

Comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali, metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.

- Riconoscere la gerarchia della brigata di sala e i compiti delle singole figure professionali;
- Effettuare la giusta disposizione della sala ristorante per il normale servizio;

- Conoscere le principali caratteristiche e tipologie di bevande analcoliche, alcoliche e superalcoliche;
- Conoscere le caratteristiche dei più importanti vini del territorio e i loro abbinamenti;
- Conoscere i principali tipi di servizio di caffetteria, di analcolici e di cocktail;
- Organizzare la mise en place e il servizio della cucina di sala.

Prerequisiti

- Capacità di comprendere un messaggio orale, scritto e grafico.
- Capacità di esporre un contenuto.

Obiettivi minimi

- Compilare con cura il quaderno degli appunti e delle esercitazioni pratiche, utilizzandolo al pari di un libro di testo.
- Eseguire con regolarità i compiti assegnati.
- Comprendere e usare correttamente la terminologia professionale.
- Collaborare attivamente con gli altri membri della brigata.
- Organizzare e gestire il proprio posto di lavoro.
- Riuscire a decodificare in maniera corretta un menù.
- Acquisire dimestichezza con le tecniche di preparazione, presentazione e servizio delle vivande e delle bevande al cliente.
- Acquisire le competenze necessarie per organizzare la disposizione dei tavoli in caso di banchetti o buffet.
- Conoscere le caratteristiche principali delle bevande alcoliche e miscelate proposte al bar.
- Riconoscere le attrezzature specifiche per la preparazione delle bevande miscelate.

Prerequisiti

- Conoscere la struttura ristorativa e i suoi reparti.
- Saper utilizzare correttamente le attrezzature e i corredi della sala.
- Conoscere le funzioni tecnico – professionali di ogni componente della brigata di sala e il contributo che ciascuna figura professionale deve portare all'organizzazione del lavoro.
- Sapersi collocare all'interno della brigata di sala.
- Aver acquisito un metodo di lavoro ordinato nell'allestimento dei tavoli della sala.
- Distinguere i diversi stili di servizio e applicare le tecniche di base alle pietanze più comuni.
- Conoscere la maniera corretta di compilare il modulo per l'ordinazione.
- Distinguere le diverse zone operative del reparto bar.
- Saper utilizzare correttamente le attrezzature necessarie alla produzione delle bevande calde.
- Conoscere le norme igieniche adottate nei servizi ristorativi e i rischi legati alla contaminazione degli alimenti.

Trimestre

Ripasso di tutte le unità svolte (riassuntiva) durante l'anno scolastico precedente.

Unità 5: Lavorare in sala

Paragrafi:
Servire al meglio il cliente.
Le regole del galateo.
Pagg. 74-91
Verifica U.D.

Competenze: Essere in grado di accogliere qualsiasi tipo di cliente mettendolo a proprio agio e conformando il proprio atteggiamento alle diverse situazioni. Saper applicare le norme di buon comportamento alla vita lavorativa.
Capacità/abilità: Saper ricevere ed ospitare in modo ineccepibile qualsiasi genere di clientela. Saper sistemare i commensali a tavola in modo appropriato.

Conoscenze: Conoscere le norme di comportamento e i principi etici da seguire per un'ottima condotta professionale. Conoscere le principali regole da seguire negli incontri formali.

Unità 8: Il menu e la comanda

Paragrafi:
Come presentare bene i piatti.
Raccogliere le ordinazioni.
Pagg. 150-165
Verifica U.D.

Competenze: Utilizzare in modo competente il menu "veicolo di vendita". Saper distinguere i vari menu e saper usarli in modo adeguato alle esigenze di vendita.
Utilizzare correttamente i buoni di servizio.

Capacità/abilità: Saper costruire un menu tenendo conto delle esigenze del momento e della clientela. Essere in grado di realizzare un menu, applicando le principali regole di stesura e grafica, adatto alle varie realtà gastronomiche, in modo da renderlo un efficace strumento di vendita.
Comporre correttamente un menu per particolari esigenze dietetiche.

Conoscenze: Sapere come si è evoluto il menu, conoscerne i diversi significati e le diverse funzioni. Conoscere le diverse tipologie di menu e sapere come va modulato secondo il tipo di pasto e di locale. Conoscere gli elementi di base della costruzione del menu.
Conoscere i buoni di servizio e sapere come vengono usati.

Pentamestre

Unità 9: I servizi speciali al tavolo

Paragrafi:
Come servire le insalate.
Come servire la frutta.
Come servire i dolci.
Cucinare in sala alla fiamma.
Pagg. 166-195
Verifica U.D.

Competenze: Distinguere i vari tipi di insalata e saper scegliere fra i principali prodotti per prepararle nel modo più gustoso. Essere in grado di predisporre la mise en place per le insalate, i tranci di frutta e i dolci.
Saper allestire la preparazione di un piatto alla lampada.

Capacità/abilità: Saper usare armoniosamente erbe aromatiche e spezie per condire le insalate. Saper tagliare e servire la frutta in modo professionale. Saper tagliare un dolce in modo corretto. Saper preparare un piatto alla lampada.

Conoscenze: Conoscere la classificazione delle insalate, i loro principali condimenti e il modo di servirle. Conoscere la tecnica di taglio della frutta e dei dolci. Conoscere la cucina di sala.

Unità 11: Uno sguardo al mondo del vino

Paragrafi:
Dalla vite alla bottiglia.
Servire bene il vino.
Pagg. 228-263
Verifica U.D.

Competenze: Possedere le nozioni basilari di enologia.
Saper riconoscere i migliori momenti per raccogliere l'uva da vinificare.
Conoscere bene il contenuto dei vini, classificando gli zuccheri, gli acidi, i tannini e tutti gli altri componenti del mosto e del vino, al fine di saper valutare le variazioni qualitative prodotte dalle diverse

lavorazioni.

Saper applicare le tecniche di conservazione del vino.

Capacità/abilità: Saper classificare i vini in base alle lavorazioni subite e all'invecchiamento. Saper conservare i vari tipi di vino nel modo più opportuno. Saper effettuare il servizio del vino alla giusta temperatura aprendo con professionalità la bottiglia. Saper svolgere alcuni servizi particolari come decantazione o la stappatura di un bottiglia di spumante. Saper creare una scala di servizio dei vini.

Conoscenze: Conoscere le basi della produzione del vino: gli elementi fondamentali della viticoltura; le operazioni per rendere costante la produzione del vino; le lavorazioni e le tecniche di cantina che lo migliorano. Conoscere le caratteristiche organolettiche dei principali tipi di vino, le temperature, le nozioni base e le tecniche di servizio del vino.

Unità 13: Le bevande calde

Paragrafi:
*Il mondo del caffè
e del tè.
Infusi e tisane.
Il mondo del
cacao.
Caratteristiche del
latte.
Pagg. 280-339*

Competenze: Essere in grado di scegliere le diverse bevande confrontandone le qualità organolettiche; saper riconoscere le principali caratteristiche di ogni tipo di servizio del caffè; riconoscere alla vista i difetti e i pregi di un espresso.

Capacità/abilità: Saper riconoscere i principali tipi di caffè; essere in grado di compiere i passaggi principali per l'utilizzo ottimale della macchina espresso; riconoscere e saper risolvere i problemi di base posti all'uso della macchina da espresso; saper preparare e servire il caffè.

Conoscenze: Conoscere le principali bevande nervine e, in particolare, le qualità del caffè con i metodi di raccolta e le successive lavorazioni; apprendere i diversi modi per fare il caffè e sapere come vanno serviti; conoscere le principali regole tecniche per ottenere un buon espresso e un buon cappuccino.

Unità 10: Particolari servizi in sala

Paragrafi:
*I Luxury Food.
Tranciare, sfilettare e
sporzionare in sala.
Pagg. 196-227
Verifica U.D.*

Competenze: Saper descrivere al cliente le caratteristiche dei cibi di lusso. Essere in grado di preparare le corrette mise en place particolari.

Capacità/abilità: Saper svolgere il servizio dei cibi di lusso. Essere in grado di sporzionare le vivande davanti al cliente. Saper tranciare la carne, sfilettare i pesci e preparare le porzioni di formaggi e dessert.

Conoscenze: Conoscere i "Luxury Food", la storia, la provenienza, le caratteristiche dei cibi di lusso e gli strumenti per il loro servizio.

Unità 14: La caffetteria moderna

Paragrafi: <i>Il piacere del caffè.</i> <i>Un cappuccino da campionato.</i> Pagg. 340-363 <i>Verifica U.D.</i>	Competenze: Essere in grado di consigliare e servire in modo corretto le preparazioni a base di caffè. Essere in grado di eseguire correttamente la tecnica della “Latte Art”. Capacità/abilità: Saper preparare un cappuccino a regola d’arte. Saper presentare al cliente cappuccini decorati usando tecniche differenti. Conoscenze: Conoscere l’evoluzione del settore. Conoscere i diversi tipi di preparazione a base di caffè.
--	--

Approfondimento: “Alimentiamoci”

Paragrafi:	Alimentarsi e nutrirsi pagg. 364-365; La classificazione degli alimenti pagg. 366-369; Dieta e salute pagg. 370-374; Le reazioni avverse al cibo pagg. 375-376.
-------------------	--

SECONDO BIENNIO CLASSE TERZA E QUARTA SALA E VENDITA**CLASSE TERZA PIANO DELLE ATTIVITÀ****Finalità educative e articolazione dell'attività didattica per il secondo biennio**

- **Obiettivi minimi generali**

1. Conoscere le caratteristiche delle aziende enogastronomiche;
2. Conoscere il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera;
3. Conoscere le normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale;
4. Conoscere i principi di enologia;
5. Conoscere la modalità di produzione e utilizzo dei vini;
6. Conoscere le caratteristiche dell'enografia nazionale;
7. Conoscere i metodi di analisi organolettica dei vini;
8. Conoscere i criteri di abbinamento cibo – vino;
9. Conoscere ed eseguire il servizio delle portate principali;
10. Conoscere le tecniche della cucina di sala;
11. Conoscere le tecniche di catering e banqueting;
12. Conoscere ed eseguire le varie tipologie di buffet;
13. Conoscere l'espletamento del servizio della piccola colazione.

Programmazione Didattica classi 3[^]

- **Prerequisiti**

Aver acquisito le competenze del biennio comune.

Trimestre**MACROAREA 1 “La ristorazione”**

Unità 1 Le aziende enogastronomiche pagg. 02-15	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: Le imprese di servizi; • Cap. 2: La ristorazione; • Cap. 3: La ristorazione commerciale; • Cap. 4: La ristorazione collettiva; • Cap. 5: Il catering; • Cap. 6: La ristorazione viaggiante.
<ul style="list-style-type: none"> • Competenze: <i>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</i> - <i>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;</i> - <i>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</i> • Conoscenze: <i>Le imprese di servizi;</i> - <i>La ristorazione;</i> - <i>La ristorazione commerciale;</i> - <i>La ristorazione veloce;</i> - <i>La ristorazione collettiva;</i> - <i>Il catering;</i> - <i>La ristorazione viaggiante;</i> - <i>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</i> • Abilità: <i>Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento;</i> - <i>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera;</i> - <i>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e alla tutela della salute.</i> 	

MACROAREA 1 “La ristorazione”

Unità 2 La sicurezza pagg. 16-33	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: La sicurezza sul lavoro: quadro normativo; • Cap. 2: La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo; • Cap. 3: L'autocontrollo e il sistema HACCP; • Cap. 4: L'igiene nella ristorazione; • Cap. 5: La cura e l'igiene della persona; • Cap. 6: Gli ambienti: igiene e sicurezza; • Cap. 7: Le attrezzature: igiene e sicurezza; • Cap. 8: I prodotti alimentari: igiene e sicurezza.
<p>• Competenze: <i>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</i></p> <p>• Conoscenze: <i>La sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione; - La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo; - Il Pacchetto igiene; - La rintracciabilità dei prodotti alimentari; - Il sistema HACCP: caratteristiche, applicazione, descrizione delle fasi; - L'igiene nella ristorazione; - Cura e igiene della persona; - Ambienti: igiene e sicurezza; - Attrezzature: igiene e sicurezza; - Prodotti alimentari: igiene e sicurezza; - Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</i></p> <p>• Abilità: <i>Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento; Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e alla tutela della salute; Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</i></p>	

Trimestre e Pentamestre

MACROAREA 3 “Tecniche avanzate di sala”	
Unità 1 Tecniche avanzate di servizio pagg. 112	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: Gli stili di servizio; • Cap. 2: Il servizio delle pietanze: indicazioni preliminari; • Cap. 3: Le minestre; • Cap. 4: Il taglio, il trancio e la sfilettatura: indicazioni preliminari; • Cap. 5: I secondi piatti; • Cap. 6: Le insalate; • Cap. 7: Le salse; • Cap. 8: I formaggi; • Cap. 9: I dolci; • Cap.10: La frutta.
Unità 3 La cucina di sala pagg. 128-135	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: Aspetti operativi e organizzativi;
Unità 4 Il servizio a buffet pagg. 136-145	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: Il buffet; • Cap. 2: La classificazione; • Cap. 3: Come organizzare il buffet; • Cap. 4: Accorgimenti operativi;

MACROAREA 3 “Tecniche avanzate di sala”	
Unità 6 La piccola colazione pagg. 166-175	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: La piccola colazione; • Cap. 2: Gli stili di servizio; • Cap. 3: La mise en place; • Cap. 4: Il servizio al tavolo; • Cap. 5: Il servizio a buffet.
Unità 7 Il room service pagg. 176-180	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: Il room service; • Cap. 2: Il personale: caratteristiche e compiti; • Cap. 3: La comanda; • Cap. 4: Indicazioni per il servizio dei pasti; • Cap. 5: La piccola colazione in camera.

• **Competenze:** Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

• **Conoscenze:** Gli stili di servizio; - Il servizio delle minestre; - Il taglio, il trancio e la sfilettatura: indicazioni preliminari, i coltelli e l'uso dei coltelli in sicurezza; - Il servizio dei secondi piatti: carne (pollo, anatra e Chateaubriand), pesci (piccoli e grandi); - Il servizio delle insalate; - Il servizio dei formaggi: il servizio al piatto e al carrello, gli utensili di taglio, il taglio di porzioni singole; - Il taglio dei formaggi italiani DOP e IGP; - Il servizio dei dolci: il servizio al piatto, al carrello e a buffet, il taglio dei dolci, il taglio di una fetta singola; - Il servizio della frutta: il servizio di mela, arancia, ananas, banana e macedonia di frutta; - La cucina: aspetti operativi e organizzativi (attrezzature, allestimento del guéridon, istruzioni operative, istruzioni per la sicurezza): esecuzione del flambage; - Il servizio a buffet: classificazione dei buffet, il buffet nei diversi momenti ristorativi, l'organizzazione del buffet (scelta e predisposizione delle pietanze, organizzazione di sala e servizio, tavoli da buffet), istruzioni operative (attrezzature, disposizione degli elementi, decorazioni, conservazione delle pietanze, beverage, sbarazzo); - La piccola colazione: tipologie e stili di servizio, mise en place, servizio al tavolo, servizio a buffet; - Il room service: caratteristiche, personale (caratteristiche e compiti), comanda, indicazioni operative, il servizio della piccola colazione in camera; - Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera; - Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente.

• **Abilità:** Realizzare porzionature in sala; - Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda; - Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada; - Simulare la realizzazione di buffet; - Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; - Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera; - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.

Pentamestre

MACROAREA 4 “I vini”	
Unità 1 Dalla vite al vino pagg. 182-201	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: La pianta della vite; • Cap. 2: Il grappolo; • Cap. 3: Il terreno e il clima; • Cap. 4: La vendemmia, la diraspatura e la pigiatura; • Cap. 5: Il mosto; • Cap. 6: Le fermentazioni; • Cap. 7: Tecniche di vinificazione; • Cap. 8: L'evoluzione; • Cap. 9: I trattamenti e le correzioni del vino;

MACROAREA 4 "I vini"

	<ul style="list-style-type: none"> • Cap.10: L'imbottigliamento e la tappatura.
Unità 2 <i>I vini passiti e i vini speciali</i> <i>pagg. 202-227</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: I vini passiti; • Cap. 2: I vini liquorosi e aromatizzati; • Cap. 3: I vini spumanti.
Unità 3 <i>La legislazione vitivinicola</i> <i>pagg. 228-233</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: Il quadro normativo.
Unità 4 <i>La degustazione e l'abbinamento</i> <i>pagg. 234-255</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: La composizione chimica del vino; • Cap. 2: La degustazione; • Cap. 3: L'esame visivo; • Cap. 4: L'esame olfattivo; • Cap. 5: L'esame gusto-olfattivo; • Cap. 6: Alterazioni, difetti e malattie del vino; • Cap. 7: L'abbinamento cibo-vino.
Unità 5 <i>L'enografia nazionale</i> <i>pagg. 256-317</i>	Valle d'Aosta; Piemonte; Lombardia; Trentino-Alto Adige; Friuli Venezia Giulia; Veneto; Liguria; Emilia Romagna; Toscana; Marche; Umbria; Lazio; Abruzzo; Molise; Campania; Puglia; Basilicata; Calabria; Sicilia; Sardegna.

MACROAREA 4 “I vini”

- **Competenze:** *Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.*
- **Conoscenze:** *La pianta della vite: caratteristiche e cicli biologici; - Il grappolo; - La viticoltura; - Le fermentazioni; - Tecniche di vinificazione; - L'evoluzione; - I trattamenti e le correzioni del vino; - L'imbottigliamento e la tappatura; - I vini passiti: vini muffati, vini di ghiaccio, arresto della fermentazione, servizio; - I vini liquorosi: produzione, caratteristiche e servizio; - Il Marsala DOP; - Il Madeira DOP; - Il Porto DOP; - Lo Jerez-Xéres-Sherry DOP; - I vini aromatizzati: produzione, caratteristiche e servizio; - Il Vermout; - I vini spumanti: produzione (metodo classico e metodo Charmat), caratteristiche e servizio; - La legislazione vitivinicola; - La tutela dell'origine geografica dei vini; - L'etichettatura del vino; - La composizione chimica del vino; - La degustazione: gli esami visivo, olfattivo e quello gusto-olfattivo; - Alterazioni, difetti e malattie del vino; - L'abbinamento del vino con le principali pietanze; - Caratteristiche dell'enografia nazionale; - Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.*
- **Abilità:** *Descrivere le caratteristiche della vite e del grappolo; - Individuare e descrivere le fasi fondamentali della produzione del vino, - Distinguere e descrivere la fermentazione alcolica e quella malolattica; - Descrivere le diverse modalità di vinificazione; - Individuare e descrivere le fasi che il vino attraversa durante la sua evoluzione; - Distinguere e descrivere le diverse tipologie di vini; - Classificare i vini in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione; - procedere alla degustazione del vino in modo corretto; Illustrare le modalità di degustazione; - Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta; - Individuare i principi di abbinamento cibo-vino; - Proporre e motivare l'abbinamento vino-cibo più adeguato; - Individuare la produzione enoica italiana; - Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera; - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e alla tutela della salute.*

Codocenza classi 3[^]: Scienze dell'alimentazione- Sala e vendita

Obiettivi: sviluppare, supportare e approfondire i moduli di alimenti ed alimentazione in sinergia con le esercitazioni pratiche di sala-bar. Intero anno scolastico pari a 33 ore totali.

CLASSE QUARTA SALA E VENDITA PIANO DELLE ATTIVITÀ per 132 ore annuali**Obiettivi minimi generali**

- Compilare con cura il quaderno degli appunti e delle esercitazioni pratiche, utilizzandolo al pari di un libro di testo;
- Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche e distillati;
- Metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande;
- Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande;
- Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera;
- Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale;
- Modalità di produzione e utilizzo delle birre;
- Metodi di analisi organolettica;
- Criteri di abbinamento cibo-birra;
- Il servizio di distillati e liquori;
- Classificazione delle bevande miscelate;
- Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail;
- Simulare eventi di banqueting e catering;
- Eseguire con regolarità i compiti assegnati;
- Acquisire dimestichezza con le tecniche di preparazione, presentazione e servizio delle vivande e delle bevande al cliente;
- Acquisire le competenze necessarie per organizzare la disposizione dei tavoli in caso di banchetti o buffet.

Programmazione Didattica 4^a Sala

La “Check list” e la “Job description” sarà argomento per l'intero anno scolastico.

Trimestre**Tempi: 35 ore compreso verifiche****MACROAREA 2 “Gli alimenti e le bevande”**

Unità 1 Gli alimenti pagg. 36-49	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: Gli alimenti: definizione e caratteristiche; • Cap. 2: Gli alimenti: criteri di classificazione; • Cap. 3: Le caratteristiche organolettiche; • Cap. 4: L'analisi sensoriale; • Cap. 5: La degustazione; • Cap. 6: Cibo-bevande: criteri di abbinamento.
Unità 2 L'acqua e le bevande pagg. 50-64	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: Le acque destinate al consumo umano; • Cap. 2: Le bevande; • Cap. 3: Bere responsabile; • Cap. 4: Il titolo alcolometrico e l'apporto energetico delle bevande alcoliche;

- **Competenze:** Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Tempi: 35 ore compreso verifiche

MACROAREA 2 “Gli alimenti e le bevande”

- **Conoscenze:** Definizione e caratteristiche degli alimenti; - Criteri di classificazione degli alimenti; - Le caratteristiche organolettiche; - L’analisi sensoriale; - La degustazione; - L’abbinamento cibo-bevande; - Le acque destinate al consumo umano; - Le bevande: analcoliche, nervine, alcoliche (caratteristiche, preparazione e servizio); - Bere responsabile; - Il calcolo del titolo alcolometrico e dell’apporto energetico delle bevande; - Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera; - Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.
- **Abilità:** Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali; - Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l’esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta; - Individuare i principi di abbinamento cibo-bevande; - Organizzare degustazioni di prodotti; - Calcolare il titolo alcolometrico di una bevanda; - Calcolare l’apporto energetico di una bevanda; - Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi; - Individuare le attrezzature e gli utensili adeguati al servizio; - Allestire correttamente il banco bar e la postazione di lavoro; - Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature; - Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera; - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e alla tutela della salute.
- **Saperi Essenziali:** Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche e distillati; - Metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande; Criteri di abbinamento cibo – vino e cibo – bevande; Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera; Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.

Trimestre/Pentamestre

Tempi: 25 ore compreso verifiche

MACROAREA 3 “Tecniche avanzate di sala”

<p>Unità 2 I servizi particolari pagg. 114-127</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: Le ostriche e altri frutti di mare crudi; • Cap. 2: Il caviale; • Cap. 3: Lo storione affumicato; • Cap. 4: Il coulibiac di salmone; • Cap. 5: L’aragosta e l’astice; • Cap. 6: Il prosciutto crudo; • Cap. 7: Il tartare di manzo; • Cap. 8: Il tartufo.
<p>Unità 5 Il catering e il banqueting pagg. 146-165</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: Che cosa si intende per catering; • Cap. 2: Il contratto di catering; • Cap. 3: Forme di catering; • Cap. 4: Il trasporto dei piatti; • Cap. 5: Il banqueting; • Cap. 6: Il banqueting manager; • Cap. 7: L’organizzazione di un banchetto; • Cap. 8: Il contratto di banqueting; • Cap. 9: La scheda evento; • Cap. 10: L’organizzazione della logistica; • Cap. 11: L’organizzazione della sala.

- **Competenze:** Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di

studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

- **Conoscenze:** Il servizio delle ostriche e di altri frutti di mare crudi; - Il servizio del caviale (classico, all'americano e alla russa); - Il servizio dello storione affumicato; - Il servizio di aragosta e astice; - Il servizio del prosciutto crudo; - Il servizio del tartare di manzo; - Il servizio del tartufo; La cucina: aspetti operativi e organizzativi (attrezzature, allestimento, istruzioni operative, istruzioni per la sicurezza); - Il servizio a buffet: classificazione dei buffet, il buffet nei diversi momenti ristorativi, l'organizzazione del buffet (scelta e predisposizione delle pietanze, organizzazione di sala e servizio, tavoli da buffet), istruzioni operative (attrezzature, disposizione degli elementi, decorazioni, conservazione delle pietanze, beverage, sbarazzo); Simulare eventi di catering e banqueting; - Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera; - Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente.
- **Abilità:** Realizzare porzionature in sala; - Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda; - Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada; - Simulare la realizzazione di buffet; - Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi; - Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera; - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.
- **Saperi essenziali:** Il servizio delle portate principali; - La cucina di sala; - Tecniche di catering e banqueting; - Tipologie di buffet; - Il servizio della piccola colazione (al tavolo, a buffet, in camera); - Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera; Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.

Pentamestre

Tempi: 20 ore compreso verifiche

MACROAREA 5 "La birra"

<p>Unità 1 La produzione pagg. 318-329</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: Gli ingredienti; • Cap. 2: La produzione; • Cap. 3: La classificazione;
<p>Unità 2 La degustazione, il servizio e l'abbinamento pagg. 330-343</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: La composizione chimica; • Cap. 2: La degustazione; • Cap. 3: La spillatura; • Cap. 4: L'abbinamento;

- **Competenze:** Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; - Utilizzare il patrimonio lessicale es espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici; economici; tecnologici; - utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- **Conoscenze:** Gli ingredienti della birra; - La produzione della birra; - Criteri di classificazione; - Gli stili birrari classici; - La composizione chimica della birra; - La degustazione: linee guida, gli esami visivo; olfattivo e gusto-olfattivo; - La spillatura: temperatura e bicchier di servizio; - La spillatura alla spina; - Il servizio della birra in bottiglia; - L'abbinamento birra-cibo.
- **Abilità:** Descrivere le caratteristiche degli ingredienti e il loro ruolo; - Individuare e descrivere le fasi fondamentali della produzione della birra; - Distinguere e descrivere le diverse tipologie di birre; - Classificare le birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione; - Procedere alla degustazione della birra in modo corretto; - Illustrare le modalità di degustazione; - Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative delle birre attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta; - Individuare i principi di abbinamento cibo-birra; - Proporre e motivare l'abbinamento birra-cibo più adeguato; - Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera; - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e alla tutela della salute.

Tempi: 20 ore compreso verifiche

MACROAREA 5 “La birra”

- **Saperi essenziali:** Modalità di produzione e utilizzo delle birre; - Metodi di analisi organolettica; - Criteri di abbinamento cibo – birra.

Tempi: 52 ore compreso verifiche

MACROAREA 6 “Tecniche avanzate di bar”

Unità 1 I distillati e i liquori pagg. 344-377	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: La distillazione; • Cap. 2: Il processo produttivo dei distillati; • Cap. 3: I distillati: classificazione e servizio; • Cap. 4: I liquori; • Cap. 5: Il sakè.
Unità 2 Le bevande miscelate pagg. 378-395	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: Che cosa sono le bevande miscelate; • Cap. 2: La classificazione; • Cap. 3: La codificazione IBA;
Unità 3 La miscelazione pagg. 396-421	<ul style="list-style-type: none"> • Cap. 1: Le attrezzature; • Cap. 2: I bicchieri; • Cap. 3: La postazione di lavoro; • Cap. 4: Il ghiaccio; • Cap. 5: Unità di misura e tecniche di mescita; • Cap. 6: Le tecniche di miscelazione; • Cap. 7: Accorgimenti operativi; • Cap. 8: La guarnizione; • Cap. 9: Il flair bartending.

- **Competenze:** Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto; - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; - utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- **Conoscenze:** La distillazione; - Il processo produttivo dei distillati; - La classificazione dei distillati; - Linee guida per il servizio dei distillati; - Caratteristiche e servizio di acqueviti di vino, di vinacce, di frutta, di cereali e di altri vegetali; - I liquori: ingredienti, produzione, classificazione e servizio; - Caratteristiche e servizio dei liquori di piante, di frutta e a base di vino e delle creme di liquore; - Il sakè; - Le bevande miscelate: definizione e classificazione; - La codificazione IBA; - I cocktail ufficiali IBA: preparazione e servizio; - La miscelazione: attrezzature e bicchieri; - Organizzazione della postazione di lavoro; - Unità di misura e tecniche di mescita; - Tecniche di miscelazione; - Accorgimenti operativi: regole per la miscelazione, ordine di mescita, scelta del cocktail; - Le guarnizioni: double fruit, glass rimming, sferificazione, gelative; - Il flair bartending.
- **Abilità:** Riconoscere le caratteristiche organolettiche di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle utilizzando la terminologia corretta; - Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione; - Utilizzare le attrezzature di bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi; - Individuare le attrezzature e gli utensili adeguati al servizio; - Disporre correttamente gli elementi da usare per il servizio; - Allestire correttamente il banco bar e la postazione di

Tempi: 52 ore compreso verifiche***MACROAREA 6 “Tecniche avanzate di bar”***

lavoro; - Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature; - Applicare le strutture tecnico-organizzative relative al servizio bar; - Attuare semplici metodologie di programmazione in relazione al contesto operativo; - Eseguire fasi di lavorazione dei prodotti nel rispetto delle corrette sequenze operative; - Distinguere e descrivere i distillati; - Distinguere e descrivere i liquori; - Individuare le modalità d'impiego e il momento di consumo delle principali bevande alcoliche; - Scegliere il bicchiere più adeguato al servizio; - Servire le diverse bevande alla temperatura corretta; - Valutare correttamente la possibilità dell'aggiunta di ghiaccio; - Scegliere le guarnizioni più adeguate; Classificare e riconoscere le principali tipologie di bevande miscelate, con particolare riferimento ai cocktail ufficiali IBA; - Utilizzare le principali tecniche di preparazione di bevande miscelate; - Scegliere il bicchiere più adeguato al servizio; - Valutare correttamente la possibilità dell'aggiunta di ghiaccio; - Scegliere le guarnizioni più adeguate; - Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera; - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e alla tutela della salute.

- **Saperi essenziali:** Il servizio di distillati; - Classificazione delle bevande miscelate; - Tecniche di miscelazione e preparazioni di cocktail.

CLASSI QUINTE SALA E VENDITA PIANO DELLE ATTIVITÀ

Il docente ha a disposizione quattro ore settimanali per un totale di circa 132 ore annue per far acquisire ai discenti, conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina. Gran parte delle competenze operative dovranno essere acquisite dai ragazzi durante i percorsi di stage o tirocinio o alternanza scuola – lavoro.

La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Obiettivi del Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita Quinto Anno

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu. • Caratteristiche dell'enografia estera. • Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale. • Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. • Organizzazione e programmazione della produzione. • Sapere quali tecniche utilizzare per la gestione della clientela. • Organizzare un curriculum vitae. • Software di settore.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. • Individuare la produzione enologica internazionale. • Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere. • Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. • Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. • Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondendo a criteri di economicità della gestione. • Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost).

- Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.
- Essere in grado di gestire i reclami e la comunicazione con il cliente.
- Redigere un curriculum vitae e una lettera di accompagnamento.
- Elaborare nuove bevande e simulare la commercializzazione.

Saranno oggetto di particolare attenzione e valutazione, le relazioni strutturate sui viaggi di studio, il Comportamento, Portamento, Personalità dello studente, L'acquisizione qualitativa e quantitativa di conoscenze e di competenze pratiche e loro rielaborazione personale (sapere, saper fare e saper essere), L'interesse e la partecipazione alla vita scolastica, Autonomia nello studio, Progressione nell'apprendimento.

Programmazione Didattica 5^a Sala

Ripasso argomenti anno precedente h. 16 ed ulteriore ripasso (se necessario) all'interno delle ore dedicate ad ogni unità. Di seguito il quadro sinottico della sezione di teoria e delle competenze di riferimento. Il ripasso è utile anche per stabilire il livello di competenze raggiunto da ogni singolo discente.

Tempi: h. 18 con verifica

Percorso 1 unità 1 "Professione Maître": I vini nel mondo

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 1: I vini nel mondo Cap- L'Europa del vino pagg. 8-19 Cap- Un mondo di vino pagg. 20-29 Cap- La cata dei vini e il wine cost pagg. 30-34 Verifica U.D. Pagg. 35	L'Europa del vino: - La produzione di vino; - La Francia; - La Spagna; - La Germania; - Il Portogallo; - L'Austria; - Gli altri Paesi europei	Lo studente conosce i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione di vino dei vari Paesi del mondo; conosce i termini di certificazione di qualità dei vini vigenti nei principali Paesi produttori di vino nel mondo; conosce i criteri per la stesura di una	Lo studente sa collocare il vino nel Paese d'origine e sa consigliare i vini delle principali aree vinicole del mondo; conosce l'importanza della carta dei vini come veicolo di vendita e di immagine del locale; sa selezionare i vini da abbinare a	Lo studente è in grado di presentare un vino e spiegare le sue caratteristiche in base al territorio di provenienza e ai vitigni utilizzati; è in grado di calcolare il wine cost di una bottiglia e di un calice.
	Un mondo di vino: - Gli Stati Uniti d'America; - Il Cile; - L'Argentina; - L'Australia; - La Nuova Zelanda; - Il Sudafrica; - Gli altri Paesi	carta dei vini; conosce i criteri di calcolo del wine cost.	un menu.	
	La carta dei vini e il wine cost: - Come si compila la carta dei vini; - Come si calcola il wine cost			

Tempi: h. 18 con verifica

Percorso 1 unità 2 "Professione Maître": La gastronomia italiana

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
-----------	-----------	------------	---------	------------

Tempi: h. 18 con verifica

Percorso 1 unità 2 “Professione Maître”: La gastronomia italiana

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 2: La gastronomia italiana Cap- La qualità degli alimenti pagg. 36-45 Cap- Alimenti e piatti tipici di regione in regione pagg. 46-68 Verifica U.D. Pagg. 69	La qualità degli alimenti: - Le certificazioni di qualità; - La qualità attraverso l'etichetta Alimenti e piatti tipici di regione in regione: - Valle d'Aosta; Piemonte; - Lombardia; - Trentino-Alto-Adige; - Veneto; - Friuli-Venezia-Giulia; - Liguria; - Emilia-Romagna; - Toscana; Marche; - Umbria; Lazio; - Abruzzo; Molise; - Campania; Puglia; - Basilicata; Calabria; - Sicilia; Sardegna	Lo studente conosce le varietà enogastronomiche italiane; conosce le preparazioni principali di ogni regione italiana; conosce i prodotti DOP e IGP italiani.	Lo studente sa spiegare le caratteristiche dei piatti esaltandone la regionalità; sa presentare il piatto sia sotto l'aspetto della preparazione e della tecnica di cottura sia spiegandone la tradizionalità.	Lo studente è in grado di presentare al cliente una conoscenza approfondita dei prodotti DOP e IGP; sa individuare le caratteristiche e le peculiarità gastronomiche e culinarie delle diverse regioni italiane.

Tempi: h. 12 con verifica

Percorso 1 unità 3 “Professione Maître”: Il mondo in cucina

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 3: Il mondo in cucina Cap- La cucina dei Paesi europei pagg. 70-79 Cap- La cucina degli altri continenti pagg. 80-90 Verifica U.D. Pagg. 91	La cucina dei Paesi europei: - Gastronomie e prodotti dei Paesi europei - La cucina degli altri continenti: - La cucina in Africa; - La cucina in Asia; - La cucina in America; - La cucina in Oceania	Lo studente conosce i prodotti tipici e le principali preparazioni della cucina dei diversi paesi europei; conosce i prodotti tipici e i piatti delle più note cucine del mondo.	Lo studente sa comporre un semplice menu etnico; sa abbinare fra loro alcuni prodotti della cultura europea.	Lo studente sa individuare i prodotti tradizionali europei; lo studente sa distinguere alcune preparazioni della cucina extraeuropea.

Tempi: h. 10 con verifica

Percorso 1 unità 4 “Professione Maître”: Degustazione di cibi e bevande

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 4: Degustazione di cibi e bevande Cap- L'analisi sensoriale pagg. 92-116 Verifica U.D. Pagg. 117	L'analisi sensoriale: - La degustazione; - L'olio di oliva; - Il formaggio; - L'acqua; - I salumi; - Il cioccolato	Lo studente conosce le caratteristiche fisiche e organolettiche dei prodotti; lo studente conosce le tecniche di degustazione e sa descrivere un prodotto sotto l'aspetto visivo, olfattivo e gustativo.	Lo studente è in grado di effettuare analisi visive, olfattive e gustative dei prodotti in degustazione; lo studente sa riconoscere le caratteristiche fisiche e organolettiche di un prodotto; lo studente sa valutare la qualità alimentare di un prodotto sulla base delle analisi effettuate.	Lo studente è in grado di utilizzare correttamente gli strumenti per eseguire una corretta degustazione; lo studente sa evidenziare i pregi e gli eventuali difetti di un prodotto; lo studente conosce la terminologia corretta per descrivere un prodotto.

Tempi: h. 08 con verifica

Percorso 1 unità 5 “Professione Maître”: Il professionista e il mondo del lavoro

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
-----------	-----------	------------	---------	------------

Tempi: h. 08 con verifica

Percorso 1 unità 5 “Professione Maître”: Il professionista e il mondo del lavoro

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 5: Il professionista e il mondo del lavoro Cap- Entrare nel mondo del lavoro pagg. 118-126 Verifica U.D. Pagg. 127	Entrare nel mondo del lavoro: - Il curriculum vitae; - La lettera di accompagnamento; - Il colloquio di lavoro; - I giorni precedenti il primo giorno di lavoro; - Il primo giorno di lavoro; - Come comportarsi all'interno del gruppo di lavoro	Lo studente conosce le voci principali di un curriculum vitae; conosce gli elementi caratteristici di una lettera di accompagnamento; conosce il giusto modo di porsi sul posto di lavoro; conosce i fattori che contribuiscono al buon funzionamento di un gruppo di lavoro.	Lo studente sa elaborare il proprio curriculum vitae; sa scrivere correttamente una lettera di accompagnamento; sa presentarsi in modo opportuno a un colloquio di lavoro.	Lo studente è in grado di riconoscere le occasioni in cui allegare una lettera di accompagnamento; è in grado di presentarsi al lavoro in maniera professionale.

Tempi: h. 08 con verifica

Percorso 1 unità 6 “Professione Maître”: I rapporti con la clientela

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 6: I rapporti con la clientela Cap- Il cliente ha sempre ragione? pagg. 128-130 Cap- Pagare il conto al ristorante pagg. 131-136 Verifica U.D. Pagg. 137	Il cliente ha sempre ragione?: - La comunicazione con il cliente; - Insoddisfazioni e reclami Pagare il conto al ristorante: - La presentazione del conto; - La chiusura giornaliera; - La riscossione	Lo studente sa che la comunicazione con il cliente è una parte importante del suo lavoro; conosce i documenti fiscali e i vari metodi di pagamento.	Lo studente sa usare un linguaggio appropriato durante una conversazione; sa come ascoltare il cliente e dimostrarsi interessato a ciò che dice; sa come gestire i vari metodi di riscossione.	Lo studente è in grado di usare la comunicazione verbale e quella non verbale; è in grado di gestire un reclamo; è in grado di presentare il conto e incassarlo con varie tipologie di pagamento.

Tempi: h. 14 con verifica

Percorso 1 unità 7 “Professione Maître”: Tecniche gestionali

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 7: Tecniche gestionali Cap- La gestione delle aziende ristorative pagg. 138-149 Cap- Avviare e gestire un bar pagg. 150-153 Cap- Informatica ed enogastronomia pagg. 154-158 Verifica U.D. Pagg. 159	La gestione delle aziende ristorative: - Le forme di gestione più diffuse; - Alcune normative da rispettare; - Le risorse umane; - Gli acquisti; - Il magazzino Avviare e gestire un bar: - Valutare le proprie capacità e attitudini; - Il business plan Informatica e enogastronomia: - Le tecniche informatiche	Lo studente conosce diverse forme di gestione di un'attività ristorativa; conosce le principali norme a tutela della privacy e dell'ambiente; conosce quali sono le attitudini indispensabili all'avvio di un'attività imprenditoriale; conosce le fasi che compongono un business plan; conosce il funzionamento di un bar a stock; conosce i nuovi metodi di promozione di un'attività su internet.	Lo studente è in grado di selezionare il personale e di organizzare il lavoro dei collaboratori definendone i compiti e coordinandone le attività; è in grado di determinare il fabbisogno di un'attività; è in grado di determinare autonomamente il possesso delle attitudini indispensabili all'avvio di un'attività imprenditoriale; è in grado di effettuare un'analisi della fattibilità economico-finanziaria del progetto.	Lo studente sa gestire correttamente l'approvvigionamento del magazzino e la scelta dei fornitori; sa redigere correttamente un business plan nella totalità dei suoi aspetti; sa quali funzioni sono ottimizzabili tramite gli strumenti informatici; sa utilizzare gli strumenti informatici nei settori di sala, bar e cucina.

Tempi: h. 06 con verifica

Percorso 2 unità 1 “Professione Barman”: La carta del bar

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Unità 1: La carta del bar</p> <p>Cap- Uno strumento di vendita pagg. 162-168</p> <p>Verifica U.D. Pagg. 169</p>	<p>Uno strumento di vendita:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'aspetto; - Struttura e contenuto 	<p>Lo studente conosce le categorie di bevande e di alimenti offerti di un bar; conosce le principali varietà di caffè e tè.</p>	<p>Lo studente può creare la carta di un locale del quale conosce l'offerta enogastronomica, in grado di soddisfare le esigenze di una specifica clientela; sa classificare per categorie i prodotti di caffetteria, quelli gastronomici, alcolici e i cocktail.</p>	<p>Lo studente è in grado di stilare un elenco razionale, scorrevole e ben leggibile, coerente con il contesto e le esigenze della clientela; è in grado di valutare la tipologia di un locale, la sua offerta nonché la tipologia e le esigenze della clientela.</p>

Tempi: h. 10 con verifica

Percorso 2 unità 2 “Professione Barman”: Il bartending estremo

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Unità 2: Il bartending estremo</p> <p>Cap- Una tecnica acrobatica: il flair pagg. 170-184</p> <p>Verifica U.D. Pagg. 185</p>	<p>Una tecnica acrobatica: il flair:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il flair bartender; - Il flair bar; - Gli strumenti e la preparazione; - Le tecniche; - Le ultime tendenze del bere miscelato 	<p>Lo studente conosce l'origine del flair; conosce le attrezzature del flair bar; conosce le tecniche di lavoro del flair bartender; conosce le tecniche di versaggio; conosce il free pouring; conosce lo speed working.</p>	<p>Lo studente sa strutturare un banco bar per il flair; sa usare le attrezzature del flair bartender; usa abilmente le tecniche di versaggio moderne; sa usare il free pouring; sa usare la tecnica slide.</p>	<p>Lo studente è in grado di utilizzare le attrezzature di un flair bar; è in grado di preparare i principali premix; è in grado di lavorare con la tecnica DMO; è in grado di effettuare preparazioni di base con il free pouring.</p>

Tempi: h. 06 con verifica

Percorso 2 unità 3 “Professione Barman”: L'evoluzione del servizio bar

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Unità 3: L'evoluzione del servizio bar</p> <p>Cap- Tecniche d'avanguardia dietro al bancone pagg. 186-196</p> <p>Verifica U.D. Pagg. 197</p>	<p>Tecniche d'avanguardia dietro il bancone:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gastronomia molecolare e Molecular mixology; - Altre preparazioni di avanguardia; - Breve ricettario di piatti da bar 	<p>Lo studente sa quali sono le tecniche moderne che si utilizzano al bar; conosce alcuni cocktail di tendenza.</p>	<p>Lo studente sa usare le tecniche moderne di cucina per creare nuove ricette al bar; sa selezionare i cocktail di tendenza.</p>	<p>Lo studente sa creare nuove ricette usando le moderne tecniche di cucina; sa preparare alcuni piatti di ispirazione etnica.</p>

Tempi: h. 06 con verifica

Percorso 2 unità 4 “Professione Barman”: Il gelato

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Unità 3: Il gelato</p> <p>Cap- Freso, cremoso, di tutti i gusti pagg. 198-208</p> <p>Verifica U.D. Pagg. 209</p>	<p>Fresco, cremoso, di tutti i gusti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La classificazione; - Gli ingredienti per fare il gelato; - Sette fasi per ottenere un gelato di qualità; - Salse e topping 	<p>Lo studente conosce l'origine dei gelati; conosce le basi dei gelati; conosce le fasi di preparazione di un gelato.</p>	<p>Lo studente sa produrre un gelato usando gli ingredienti in suo possesso; sa abbinare gelati e sorbetti con salse, liquori o distillati.</p>	<p>Lo studente è in grado di preparare un gelato seguendo una ricetta; è in grado di valutare le differenze fra gelato al latte e all'acqua.</p>

CLASSI QUARTE E QUINTE CUCINA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA PIANO DELLE ATTIVITÀ

Il docente ha a disposizione due ore settimanali al quarto e quinto anno, per un totale di 66 ore annuali. Questa distribuzione oraria tende a favorire una lezione di tipo frontale, sicuramente efficace per la spiegazione di concetti, che dovrebbero essere, in tal modo, assimilati dagli studenti. Per non rendere la lezione noiosa bisogna ricorrere a strumenti quali la classica lavagna, la LIM, la proiezione di slides ecc, in maniera da rendere più stimolante e attraente la lezione. Gran parte delle competenze operative dovranno essere acquisite dai ragazzi durante i percorsi di stage o tirocinio o alternanza scuola – lavoro.

Classe 4[^] enogastronomia art. Sala e vendita

Il docente definisce il percorso dello studente con riferimento alle conoscenze e alle abilità indicate nella seguente tabella per classi quarte:

Obiettivi del Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. • Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. • Tecniche di catering e banqueting. • Caratteristiche organolettiche del vino. • Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktails. • Software di settore. • Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. • Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. • Principi di analisi sensoriale dei vini. • Enografia nazionale e internazionale. • Software del settore turistico-ristorativo. • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. • Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. • Progettare menu e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. • Progettare menu e servizi funzionali all’organizzazione di catering e banqueting. • Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. • Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l’attribuzione delle denominazioni dei vini. • Proporre un corretto abbinamento cibo-vino. • Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktails nazionali e internazionali. • Simulare la gestione di un’azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. • Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. • Eseguire analisi sensoriali del vino. • Riconoscere il sistema enografico nazionale e internazionale. • Utilizzare il sistema informativo di un’impresa turistico-ristorativa. • Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. • Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.
---------	---

Programmazione Didattica classe 4[^] Enogastronomia art. Sala e Vendita

Trimestre:

Ripasso sulle prime fasi della lavorazione dell’uva e le varie vinificazioni per acquisire i prerequisiti necessari ad affrontare le lezioni successive.

Tempi: h. 16 con verifica

Unità 1 “Il vino in Italia”

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 1: Il vino in Italia Pagg. 06-28 Verifica U.D.	- Valle d’Aosta; Piemonte; Lombardia; Trentino- Alto Adige; Friuli Venezia Giulia; Veneto; Liguria; Emilia Romagna; Toscana; Marche; Umbria; Lazio; Abruzzo; Molise; Campania; Puglia; Basilicata; Calabria; Sicilia; Sardegna.	La pianta della vite: caratteristiche e cicli biologici; - Il grappolo; - La viticoltura; - Le fermentazioni; - Tecniche di vinificazione. Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l’attribuzione delle denominazioni dei vini. Conoscere l’enografia nazionale.	Riconoscere i vari sistemi di vinificazione. Riconoscere il sistema enografico nazionale.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; -

Tempi: h. 16 con verifica

Unità 1 “Il vino in Italia”

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
				Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

Trimestre/Pentamestre:

Tempi: h. 08 + 08 con verifica

Unità 2 “Il vino in Europa”;
Unità 3” Il vino nel mondo”.

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 2: Il Vino in Europa Pagg. 29-39 Unità 3: Il vino nel mondo Pagg. 40-47 Verifica U.D.	Il vino in Europa: - La produzione di vino; - La Francia; - La Spagna; - La Germania; - Il Portogallo; - L’Austria; - Gli altri Paesi europei Il vino nel mondo: - Gli Stati Uniti d’America; - Il Cile; - L’Argentina; - L’Australia; - La Nuova Zelanda; - Il Sudafrica; - Gli altri Paesi	Lo studente conosce i diversi vitigni impiegati e le zone di produzione di vino dei vari Paesi del mondo; conosce i termini di certificazione di qualità dei vini vigenti nei principali Paesi produttori di vino nel mondo.	Lo studente sa collocare il vino nel Paese d’origine e sa consigliare i vini delle principali aree vinicole del mondo.	Lo studente è in grado di presentare un vino e spiegare le sue caratteristiche in base al territorio di provenienza e ai vitigni utilizzati

Pentamestre:

Tempi: h. 06 con verifica

Unità 4 “La legge del vino”

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 4: La legge del vino Pagg. 48-53 Verifica U.D.	- La legislazione vitivinicola in Italia; - La legislazione europea; - La carta di identità del vino	Lo studente conosce i criteri per la stesura di una carta dei vini; conosce i criteri di calcolo del wine cost. - La legislazione vitivinicola; - La tutela dell’origine geografica dei vini; - L’etichettatura del vino; - La composizione chimica del vino.	Lo studente conosce l’importanza della carta dei vini come veicolo di vendita e di immagine del locale; sa selezionare i vini da abbinare a un menu. - Distinguere e descrivere le diverse tipologie di vini; - Classificare i vini in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.	Lo studente è in grado di presentare un vino e spiegare le sue caratteristiche in base al territorio di provenienza e ai vitigni utilizzati; è in grado di calcolare il wine cost di una bottiglia e di un calice. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Tempi: h. 10 con verifica

Unità 5 “L’arte di assaggiare il vino”

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze

Tempi: h. 10 con verifica

Unità 5 “L’arte di assaggiare il vino”

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 5: L’arte di assaggiare il vino Pagg. 54-67 Verifica U.D.	- Che cosa serve per degustare; - L’esame visivo; - L’esame olfattivo; - L’esame gustativo-olfattivo; - Valutazione generale del vino; - Altre sensazioni	Tecniche di vinificazione; I trattamenti e le correzioni del vino; - L’imbottigliamento e la tappatura; - I vini passiti: vini muffati, vini di ghiaccio, arresto della fermentazione, servizio; L’etichettatura del vino; - La composizione chimica del vino; - La degustazione: gli esami visivo, olfattivo e quello gusto-olfattivo; - Alterazioni, difetti e malattie del vino;	Individuare e descrivere le fasi che il vino attraversa durante la sua evoluzione; - Distinguere e descrivere le diverse tipologie di vini; - Classificare i vini in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione; - procedere alla degustazione del vino in modo corretto; Illustrare le modalità di degustazione; - Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Tempi: h. 12 con verifica

Unità 6 “Abbinamenti enogastronomici”

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 6: Abbinamenti enogastronomici Pagg. 68-81 Verifica U.D.	- L’abbinamento fra cibo e vino; - Le tecniche di abbinamento; - La degustazione del cibo; - La scheda AIS; - Incompatibilità e matrimoni; - A ogni pietanza il vino giusto	Lo studente conosce le caratteristiche fisiche e organolettiche dei prodotti; lo studente conosce le tecniche di degustazione e sa descrivere un prodotto sotto l’aspetto visivo, olfattivo e gustativo.	Lo studente è in grado di effettuare analisi visive, olfattive gustative dei prodotti in degustazione; lo studente sa riconoscere le caratteristiche fisiche e organolettiche di un prodotto; lo studente sa valutare la qualità alimentare di un prodotto sulla base delle analisi effettuate. E consigliare il giusto abbinamento.	Lo studente è in grado di utilizzare correttamente gli strumenti per eseguire una corretta degustazione; lo studente sa evidenziare i pregi e gli eventuali difetti di un prodotto; lo studente conosce la terminologia corretta per descrivere un prodotto.

Classe 5[^] enogastronomia art. Sala e vendita

Il docente definisce il percorso dello studente con riferimento alle conoscenze e alle abilità indicate nella seguente tabella per classi quinte:

Competenze generali di indirizzo in uscita

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Conoscenze generali di indirizzo in uscita

- Tecniche di gestione dell’azienda turistico-ristorativa;
- Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala;

- Principi di analisi sensoriale dei vini;
- Enografia nazionale e internazionale;
- Software del settore turistico-ristorativo;
- Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera;
- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Abilità generali di indirizzo in uscita

- Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie;
- Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici;
- Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambé di prestigio;
- Eseguire analisi sensoriale del vino;
- Riconoscere il sistema enografico nazionale e internazionale;
- Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa;
- Utilizzare il lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera;
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.

Obiettivi minimi

Obiettivi del Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. ● Tecniche di preparazione di cucina di sala. ● Principi di analisi sensoriale dei vini. ● Caratteristiche organolettiche del vino. ● Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere le varie tecniche di gestione di un'azienda turistico-ristorativa. ● Organizzare una mise en place per la preparazione di un flambé. ● Riconoscere la tecnica per la degustazione del vino. ● Saper rispettare le regole di sicurezza nell'ambiente di lavoro.

Saranno oggetto di particolare attenzione e valutazione, le relazioni strutturate sui viaggi di studio centrati nonché, il Comportamento, Portamento, Personalità dello studente, L'acquisizione qualitativa e quantitativa di conoscenze e di competenze pratiche e loro rielaborazione personale (sapere, saper fare e saper essere), L'interesse e la partecipazione alla vita scolastica, Autonomia nello studio, Progressione nell'apprendimento.

Programmazione Didattica classe 5[^] Enogastronomia art. Sala e Vendita**Trimestre:**

Tempi: h. 12 con verifica

Unità 20 “La gestione delle aziende ristorative”; Unità 21: Avviare e gestire un bar; Unità 22: Informatica ed enogastronomia.

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze generali
Unità 20: La gestione delle aziende ristorative pagg. 145-155 Unità 21: Avviare e gestire un bar pagg. 156-159 Unità 22: Informatica ed enogastronomia pagg. 160-164 Verifica U.D. Pagg. 165	La gestione delle aziende ristorative: - Le forme di gestione più diffuse; - Alcune normative da rispettare; - Le risorse umane; - Gli acquisti; - Il magazzino; - Valutare le proprie capacità e attitudini; - Il “business plan”; - Il bar “a stock”. Le tecnologie informatiche.	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Criteri e strumenti per la sicurezza e tutela della salute nel luogo di lavoro.	Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Trimestre/Pentamestre:

Tempi: h. 20 con verifica

Unità 1: Il vino in Italia; Unità 2: Il vino in Europa; Unità 3: Il vino nel mondo.

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze generali
Unità 1: Il vino in Italia pagg. 6-28 Unità 2: Il vino in Europa pagg. 29-39 Unità 3: Il vino nel mondo pagg. 40-47 Verifica U.D. Pag. 81	La produzione vitivinicola delle regioni italiane. La produzione vitivinicola europea: - Francia; - Spagna; - Germania; - Portogallo, Austria ed altri Paesi Europei. La produzione vitivinicola extraeuropea: - Stati Uniti d'America; - Cile; - Argentina; - Australia; - Nuova Zelanda; - Sudafrica ed altri Paesi.	Enografia nazionale e internazionale.	Riconoscere il sistema enografico nazionale e internazionale.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Pentamestre:

Tempi: h. 12 con verifica

Unità 5 “L'arte di assaggiare il vino”; Unità 6: Abbinamenti enogastronomici.

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze generali
-----------	-----------	------------	---------	---------------------

Tempi: h. 12 con verifica

Unità 5 “L’arte di assaggiare il vino”; Unità 6: Abbinamenti enogastronomici.

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze generali
Unità 5: L’arte di assaggiare il vino pagg. 54-67 Unità 6: Abbinamenti enogastronomici pagg. 68-80 Verifica U.D. Pag. 81	Che cosa serve per degustare: - L’esame visivo; - L’esame olfattivo; - L’esame gustativo-olfattivo; - Valutazione generale del vino; - Altre sensazioni e la degustazione secondo “Slow Food”. - L’abbinamento fra cibo e vino; - Le tecniche di abbinamento; - La degustazione del cibo; - La scheda AIS; - A ogni pietanza il vino giusto.	Principi di analisi sensoriali del vino.	Eseguire analisi sensoriali del vino.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Tempi: h. 18 con verifica

Unità 7 “L’arte della distillazione”; Unità 8 “Distillati di vino”; Unità 9 “Distillati di vinaccia”; Unità 10 “Distillati di altri vegetali”; Unità 11 “Distillati di frutta”; Unità 12 “Distillati di cereali”.

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze generali
Unità 7: L’arte della distillazione pagg. 82-88 Unità 8: Distillati di vino pagg. 89-94 Unità 9: Distillati di vinaccia pagg. 95-96 Unità 10: Distillati di altri vegetali pagg. 97-101 Unità 11: Distillati di frutta pagg. 102-103 Unità 12: Distillati di cereali pagg. 104-112	Dall’alchimia alla distillazione moderna; Come si producono i distillati; - Le tecniche di distillazione; - Classificare i distillati; - Distillati di vino: Brandy, Armagnac, Cognac; - Distillati di vinaccia: Grappa; - Distillati di altri vegetali: Assenzio, Rum, Tequila, Cachaça, Mescal o Mezcal; - Distillati di frutta: Calvados, - Distillati di cereali: Scotch Whisky, Irish Whiskey, American Whiskey, Canadian Whisky, Japanese Whisky, Vodka, Gin.	La distillazione e il processo produttivo dei distillati; La classificazione dei distillati; Caratteristiche e servizio di acqueviti di vino, di vinacce, di frutta, di cereali e di altri vegetali.	Distinguere e descrivere i distillati; Individuare le modalità d’impiego e il momento di consumo delle principali bevande alcoliche e superalcoliche. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e alla tutela della salute.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

Tempi: h. 12 con verifica

Unità 16 “L’arte di fare cocktail”; Unità 17 “Cocktail per tutti i gusti”; Unità 18 “I cocktail internazionali”.

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze generali
-----------	-----------	------------	---------	---------------------

Tempi: h. 12 con verifica

Unità 16 “L’arte di fare cocktail”; Unità 17 “Cocktail per tutti i gusti”; Unità 18 “I cocktail internazionali”.

Argomenti	Programma	Conoscenze	Abilità	Competenze generali
<p>Unità 16: L’arte di fare cocktail pagg. 120-130</p> <p>Unità 17: Cocktail per tutti i gusti pagg. 131-132</p> <p>Unità 18: I cocktail internazionali pagg. 133-135</p> <p>Verifica U.D. Pag. 136</p>	<p>L’arte di fare cocktail:</p> <ul style="list-style-type: none"> - I cocktail: una storia recente; - Gli attrezzi per fare i cocktail; - I bicchieri da cocktail; - Il ghiaccio; - Il set-up o mise en place del banco bar; - La composizione dei cocktail; - Le tecniche e la miscelazione; - Come si crea un cocktail. 	<p>Le bevande miscelate: definizione e classificazione; I cocktail ufficiali IBA;</p> <p>La miscelazione: attrezzature e bicchieri;</p> <p>Unità di misura e tecniche di miscita;</p> <p>Le guarnizioni e il “FLAIR BARTENDING”.</p>	<p>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.</p> <p>Consigliare e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione; individuare e saper utilizzare gli attrezzi da lavoro; utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;</p>
	<p>Cocktail per tutti i gusti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La classificazione dei cocktail; - I cocktail analcolici; - I cocktail dietetici. <p>I cocktail internazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il nuovo ricettario IBA. 			<p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>

Valutazioni e schede

Test d'ingresso classe 2[^]**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"**

"Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

Via G. Mameli, 4 – 90047 PARTINICO (PA)

tel. 091/8901103 - Fax 091/8781481

C.F.80023890827 – www.iisdanilodolci.it

E-Mail pais021003@istruzione.it



DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore "Sala e Vendita"

Classi Seconde

A.S. 20__/20__

Avete 60 (sessanta) minuti di tempo. Allo scadere del tempo, il test dovrà essere consegnato all'Insegnante, non dimenticando di apporre la Vostra firma in basso all'ultima pagina. Utilizzate esclusivamente penne non cancellabili e di colore nero o blu scuro. Scrivete in modo leggibile. Tutto quello che è indecifrabile verrà considerato come risposta sbagliata. Rimanete entro gli spazi consentiti per il corretto svolgimento del test.

Ad ogni domanda vi è specificato quanto segue: tipologia della domanda, punti massimo raggiungibili. Nelle domande di tipo Vero/Falso per avere il punteggio pieno, bisogna che le risposte siano tutte date ed esatte, altrimenti verrà considerata errata. Per qualsiasi dubbio chiedete spiegazioni al Vostro Insegnante e non al Vostro compagno di banco, pena il ritiro del test con la valutazione del 20 (venti cioè due).

Il punteggio massimo raggiungibile è 100 (cento) ed il voto finale sarà espresso in decimi, **la frazione dopo la virgola sarà arrotondato per eccesso o per difetto, dando come risultato un numero "intero"**.

È vietato tenere i telefonini accesi e qualsiasi altro mezzo di comunicazione verso l'esterno. È vietato l'utilizzo di qualsiasi supporto incluso anche i libri, fogli, appunti, etc. pena il ritiro del test con una valutazione di punti 20 (venti) cioè due.

P.S. Il test dovrà essere consegnato senza cancellature. Inoltre vi sarà assegnato il "livello" di appartenenza secondo il seguente criterio:

Livello 1 da punti 0 a punti 44; Livello 2 da punti 45 a punti 54; Livello 3 da punti 55 a punti 70; Livello 4 da punti 71 a punti 100.

Dati personali (stampatello)

Cognome: _____ Nome: _____ Classe: _____ Data: _____

Punti max. 100 Punti raggiunti dal candidato _____/100

Voto finale []

Siete collocati nella seguente fascia di livello:

Livello raggiunto []

<input type="radio"/> Fascia di 1° livello (Insufficienze gravi)	<input type="radio"/> Fascia di 2° livello (Insufficienze lievi)
<input type="radio"/> Fascia di 3° livello (Sufficienze)	<input type="radio"/> Fascia di 4° livello (Sufficienze piene)

Scelta multipla

Punti da 0 a 2 per ogni risposta per max. punti 64

Scegli il completamento corretto tra quelli proposti.

1. Il termine “ristorazione alberghiera” indica i ristoranti collocati:
 - a. In prossimità degli alberghi
 - b. Nelle vicinanze delle stazioni ferroviarie
 - c. All'interno degli alberghi
 - d. All'interno degli aeroporti
2. I reparti del ristorante:
 - a. Possono essere dislocati a caso
 - b. Devono essere localizzati correttamente
 - c. Non devono essere collegati tra loro
 - d. Non devono cooperare
3. La sala deve essere un ambiente:
 - a. Confortevole e accogliente
 - b. Scomodo e inospitale
 - c. Comodo e deprimente
 - d. Disagevole e ospitale
4. Gli ambienti di lavoro del ristorante devono:
 - a. Essere puliti in maniera superficiale
 - b. Favorire il contatto tra i prodotti tossici e gli alimenti
 - c. Essere scarsamente illuminati
 - d. Consentire un buon controllo dell'igiene
5. Il primo maître:
 - a. Esegue le istruzioni impartite dallo chef de rang
 - b. È il responsabile del servizio ristorazione
 - c. Sbarazza i tavoli dei clienti
 - d. Riscuote il conto
6. Un bravo cameriere:
 - a. Cura il proprio aggiornamento professionale
 - b. Si presenta in servizio in ritardo sull'ora prestabilita
 - c. Intralcia il lavoro dei colleghi
 - d. Discute con i clienti
7. Con il termine inglese “lunch” si indica:
 - a. La prima colazione
 - b. Uno spuntino pomeridiano
 - c. Il pasto di mezzogiorno
 - d. Il pasto della sera
8. Con il termine inglese “dinner” si indica:
 - a. La prima colazione
 - b. Uno spuntino pomeridiano
 - c. Il pasto di mezzogiorno
 - d. Il pasto della sera
9. I carrelli speciali si utilizzano:
 - a. Per lo sbarazzo
 - b. Durante le operazioni di pulizia della sala
 - c. Per servire particolari categorie di cibi
 - d. Per il trasporto di materiale necessario all'allestimento della sala
10. Le posate in argento:
 - a. Sono soggette all'ossidazione
 - b. Non necessitano di cure particolari
 - c. Sono poco eleganti
 - d. Sono adatti all'uso quotidiano
11. Il menu à la carte è caratterizzato:
 - a. Da una successione definita di portate
 - b. Dall'alta qualità delle preparazioni
 - c. Dal prezzo prestabilito per un pasto completo
 - d. Dal prezzo di vendita per ogni pietanza
12. Gli elementi indispensabili per la mise en place del menu à la carte sono:
 - a. Tovagliolo, forchetta, coltello
 - b. Tovagliolo, forchetta, coltello, bicchiere per il vino
 - c. Tovagliolo, forchetta, coltello, bicchiere per l'acqua
 - d. Tovagliolo, forchetta, coltello, piatto piano
13. Nel servizio all'inglese il cameriere:
 - a. Porta in tavola i cibi nei piatti individuali
 - b. Usa il guéridon
 - c. Porziona il cibo
 - d. Si limita a presentare le pietanze ai clienti
14. Gli stili di servizio più indicati per gli antipasti costituiti da preparazioni calde sono:
 - a. All'inglese o al guéridon
 - b. All'italiana o al guéridon
 - c. All'italiana o alla francese diretto
 - d. All'italiana o all'inglese
15. Gli stili di servizio più indicati per le minestre in brodo sono:
 - a. All'inglese o al guéridon
 - b. All'italiana a alla francese diretto
 - c. All'italiana o al guéridon
 - d. All'italiana o all'inglese
16. Le insalate semplici sono costituite:
 - a. Da un solo tipo di verdura
 - b. Da più verdure assortite
 - c. Da verdure e legumi
 - d. Da verdure e uova
17. La mise en place della prima colazione anglosassone precede tra le altre cose:
 - a. Un coltello e una forchetta da dessert
 - b. Un coltello e un cucchiaino da dessert
 - c. Un cucchiaino grande
 - d. Un coltello e una forchetta grande
18. Il porridge è una preparazione calda a base di:
 - a. Farina di mais
 - b. Farina d'avena
 - c. Un misto di cereali diversi
 - d. Un impasto di cereali diversi e frutta secca

19. Rispetto alla sala ristorante, le dimensioni della sala per le piccole colazioni sono:
- Maggiori
 - Identiche
 - Minori
 - Simili
20. Durante il servizio della prima colazione anglosassone, il cameriere addetto al buffet deve:
- Assentarsi spesso
 - Curare che il buffet sia sempre fornito di tutto
 - Trascurare il rimpiazzo dei cibi esauriti
 - Ignorare i clienti che hanno difficoltà a servirsi
21. L'acqua da proporre al cliente deve arrivare nel ristorante con un ciclo di distribuzione che non superi:
- 1 mese
 - Due mesi
 - 20 giorni
 - 15 giorni
22. Le birre di tipo weizen devono essere servite alla temperatura di:
- 8-10°C
 - 10-12°C
 - 6-8°C
 - 12-15°C
23. La bottiglia per lo Champagne denominata "Mathusalem" ha una capacità di:
- 6 litri
 - 3 litri
 - 9 litri
 - 15 litri
24. L'ambiente ideale per la conservazione del vino deve avere un'umidità compresa tra:
- Il 50 e il 60%
 - Il 30 e il 40%
 - Il 70 e l'80%
 - Il 40 e il 50%
25. L'America bar propone soprattutto:
- Prodotti di pasticceria
 - Bevande a base di latte
 - Infusi
 - Cocktail
26. Il tumbler basso è utilizzato per servire:
- Acqua
 - Bibite analcoliche
 - Liquori e acquaviti con ghiaccio
 - Vini spumanti
27. La quantità di liquido in un espresso ristretto deve essere pari a:
- 2 cl
 - 3 cl
 - 4 cl
 - 6 cl
28. La temperatura di servizio del cappuccino non dovrebbe superare i:
- 70°C
 - 65°C
 - 75°C
 - 80°C
29. In caso di prenotazioni obbligatorie, il numero di posti da riservare in sala è:
- Pari al 50%
 - Circa il 60%
 - Pari al 70%
 - Circa il 90-95%
30. Le annotazioni riportate sulla comanda devono essere disponibili per i seguenti reparti:
- Cucina, sala e guardaroba
 - Cucina, sala e cassa
 - Magazzino, cucina e cassa
 - Cucina, guardaroba e cassa
31. La fattura è:
- Una tessera che dà diritto a uno sconto
 - Un mezzo di pagamento
 - Un documento fiscale
 - Un buono di valore prefissato
32. L'assegno è:
- Una tessera che dà diritto a uno sconto
 - Un mezzo di pagamento
 - Un documento fiscale
 - Un buono di valore prefissato

Vero o Falso

Punti da 0 a 2 per ogni risposta per un max. di punti 36

Indica se le affermazioni che seguono sono vere o false.

Domanda	Vero	Falso
1. La carriera professionale di un operatore di sala è legata alla sua preparazione.		
2. I ristoranti d'élite sono locali modesti e poco curati nell'allestimento.		
3. In prossimità della sala si trovano alcune aree destinate a usi specifici.		
4. In qualsiasi ambiente di lavoro sussistono rischi di infortunio per il personale che vi lavora.		
5. La brigata di sala tradizionale è composta da numerose figure professionali.		
6. Lo chef trancheur cura gli abbinamenti enogastronomici.		
7. Ogni membro della brigata di sala deve indossare una divisa particolare.		
8. I carrelli di servizio si utilizzano per il trasporto di pietanze o di oggetti in presenza del cliente.		
9. I bicchieri a stelo sono detti "apodi" oppure "gotti".		
10. Il frangino è un panno soffice da interporre tra il piano del tavolo e la tovaglia.		
11. Nello stile di servizio all'inglese i commensali si servono da soli.		
12. Il servizio di tipo classico prevede che la frutta venga presentata insieme ai dolci.		
13. I contorni devono essere serviti in un piattino apposito o in uno da dessert.		
14. La prima colazione continentale prevede l'allestimento di un buffet.		
15. Nella caffetteria trovano posto tutte le attrezzature e le dotazioni necessarie al servizio delle prime colazioni.		
16. I tavoli per la prima colazione dei clienti devono essere allestiti con almeno un'ora di anticipo sull'inizio del servizio.		
17. L'acqua deve essere sempre servita a temperatura ambiente.		
18. L'invecchiamento è una delle fasi del processo di produzione del vino.		

Firma dell'alunno/a

Verifica competenze classe 2[^]

Verifica delle Competenze ai fini
dell'Adempimento dell'Obbligo Formativo
Classi seconde a.s. 20__/20__
Disciplina: Enogastronomia settore Sala e Vendita
Esecuzione della verifica: Pratica e/o orale e/o scritta

- 1) Descrivi e/o esegui le sette fasi della mise en place della sala ristorante.
- 2) Descrivi e/o esegui le seguenti mise en place del coperto:
 - a. À la carte;
 - b. À la gran carte;
 - c. A menù fisso.
- 3) Descrivi e/o esegui la mise en place del guéridon di un primo asciutto.
- 4) Descrivi e/o esegui la mise en place del seguente menù: Antipasto ai frutti di mare; Spaghetti alla Maître d'Hôtel; Frutta di stagione; Vino bianco; Vino rosso; Acqua naturale. Adatta la mise en place al servizio stile "al Guéridon".
- 5) Descrivi e/o esegui la presentazione e il servizio di una bottiglia di vino.
- 6) Descrivi e/o esegui la mise en place di un piatto alla lampada.
- 7) Elenca le aree del bar.
- 8) Descrivi la zona banco.
- 9) Descrivi l'area esterna del bar.
- 10) Valutazione dell'alunno durante la simulazione del servizio in laboratorio durante le esercitazioni effettuate e/o durante il periodo della valutazione delle competenze.

Griglia di valutazione

N. Domanda	Punti min. – max.	N. Domanda	Punti min. – max.
1	0 - 10	6	0 - 10
2	0 - 5	7	0 - 5
3	0 - 5	8	0 - 5
4	0 - 10	9	0 - 5
5	0 - 5	10	0 - 40

Livello di competenze acquisite

Punti ≤ 54 : LIVELLO BASE "NR" non raggiunto (Lo studente non è in grado di svolgere compiti semplici in situazione note, non ha sviluppato conoscenze e abilità essenziali, non sa applicare regole e procedure fondamentali) non sarà trascritto nella scheda individuale.

Punti $\geq 55/69$: LIVELLO BASE "B" (Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali)

Punti $\geq 70/89$: LIVELLO INTERMEDIO "I" (Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite).

Punti $\geq 90/100$: LIVELLO AVANZATO "A" (Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle competenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni ed assumere autonomamente decisioni consapevoli).

Classe 2° _____		GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA VERIFICA DELLE COMPETENZE SALA E VENDITA												
Punti per domanda		Data _____										Totale	Livello NR=Non raggiunto B I A	
Numero Domanda		Punti	10	5	5	10	5	10	5	5	5	40		Punti
Cognome e Nome		Data di nascita	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	100	
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														
21														
22														
23														
24														
25														
26														
27														
28														
29														
30														

ALLEGATO B

Format prova semistrutturata esami classe 3[^]**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “DANILO DOLCI”**

“Servizi per l’Enogastronomia e Ospitalità alberghiera”

Via G. Mameli, 4 – 90047 PARTINICO (PA)

tel. 091/8901103 - Fax 091/8781481

C.F.80023890827 – www.iisdanilodolci.it

E-Mail pais021003@istruzione.it**PROVA SEMISTRUTTURATA CLASSE TERZA**

ASSE Scientifico-Tecnologico e Professionale

DI: classe A.S. 2019/20

OBIETTIVI:

- Accertare le conoscenze e le competenze specifiche della disciplina
- Accertare l'uso di un linguaggio specifico.
- Accertare le capacità logiche, critiche ed espressive, pertinenti alle tematiche trattate.

VALUTAZIONE:

La verifica prevede 20 domande a risposta multipla; 10 domande del tipo V – F e 3 domande aperte.

Per ogni risposta corretta data alle domande a risposta multipla verrà assegnato il punteggio di 0,25

Per ogni risposta corretta data alle domande del tipo V – F verrà assegnato il punteggio di 0,2

Per le risposte date alle domande aperte verrà assegnato un punteggio compreso fra 0 e 1 tenendo conto della griglia sottostante:

0	Consegna in bianco della prova
0,1	errata CONOSCENZA dei contenuti; mancata COMPrensIONE dei concetti; ESPOSIZIONE molto confusa
0,2	errata CONOSCENZA dei contenuti; mancata COMPrensIONE dei concetti; ESPOSIZIONE confusa
0,3	CONOSCENZA molto frammentaria e superficiale dei contenuti; COMPrensIONE errata dei concetti ESPOSIZIONE confusa
0,4	CONOSCENZA frammentaria e superficiale dei contenuti; COMPrensIONE molto parziale dei concetti ESPOSIZIONE confusa
0,5	CONOSCENZA incompleta; COMPrensIONE parziale; ESPOSIZIONE poco appropriata
0,6	CONOSCENZA limitata ai concetti essenziali; COMPrensIONE appena sufficiente; ESPOSIZIONE molto semplice
0,7	CONOSCENZA completa; COMPrensIONE discreta; ESPOSIZIONE chiara
0,8	CONOSCENZA completa e precisa; COMPrensIONE adeguata; ESPOSIZIONE chiara e appropriata
0,9	CONOSCENZA approfondita; COMPrensIONE chiara delle tematiche sia a livello di analisi sia di sintesi ESPOSIZIONE efficace e appropriata
1	CONOSCENZA approfondita; COMPrensIONE ottima delle tematiche trattate, attraverso analisi e sintesi, con approfondimenti personali; ESPOSIZIONE efficace e rigorosa, sostenuta da appropriate considerazioni critiche

Alunno.....

Classe.....

Data.....

VOTO FINALE /10*Prof. Bellavia Salvatore P.*

ALLEGATO C

Griglia valutazione II[^] prova Esami di Stato classe 5[^]**GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO 2019/2020****ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA E SCIENZE E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE**

Cognome e Nome del candidato _____

Classe V

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	TOTALE PUNTI 20/20
1. Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Superficiale e parzialmente lacunosa	1	MAX 3 punti
	Adeguate e sufficientemente corrette	2	
	Completa, corretta e approfondita	3	
2. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	Nulla o frammentaria	1	MAX 6 punti
	Decisamente lacunosa	2	
	Limitata/superficiale	3	
	Essenziale e sufficientemente corretta	4	
	Completa: contenuti corretti e talvolta approfonditi	5	
	Esaustiva e approfondita	6	
3. Padronanza delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Scarsa	1	MAX 8 punti
	Scorretta/frammentaria e lacunosa	2	
	Limitata/superficiale	3	
	Parziale	4	
	Sufficiente	5	
	Discreta	6	
	Buona	7	
	Ottima	8	
4. Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Superficiale e parzialmente lacunosa	1	MAX 3 punti
	Adeguate e sufficientemente corrette	2	
	Completa, corretta e approfondita	3	
			Totale punti/20

ALLEGATO Val

Laboratorio: griglia di valutazione orale**Griglia di valutazione Orali di laboratorio dei servizi enogastronomici – Sala e Vendita (tutte le classi)**

Voto	Giudizio	Conoscenze	Competenze e Rielaborazione Personale	Linguaggio Tecnico e Capacità Espositiva
1 – 3	Totalmente negativo; Gravemente insufficiente	Estremamente scarse.	Non rielabora nulla di significativo.	Non usa un linguaggio tecnico e si esprime in modo inadeguato.
4	Lievemente insufficiente	Non risponde in modo corretto.	Non esprime i concetti più semplici.	Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme.
5	Insufficiente	Interviene in modo lacunoso e parziale.	Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento del docente.	Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentarie.
6	Sufficiente	Dimostra di conoscere superficialmente i contenuti minimi.	Sa produrre solo o concetti basilari.	Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice.
7	Discreto	Argomento in maniera esauriente.	Elabora con logica e chiarezza.	Espone in modo adeguato usando termini appropriati.
8	Buono	Conosce gli argomenti in modo approfondito.	Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate.	Si esprime correttamente e usa la terminologia in modo accurato.
9	Ottimo	Conosce ampiamente ed interpreta in modo personale i contenuti.	Elabora in modo accurato le competenze richieste.	Usa un linguaggio completo ed espone in modo lineare.
10	Eccellente	Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti.	Elabora in modo autonomo, mostrando attenzione specifica per le competenze richieste.	Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato.

Laboratorio: griglia valutazione pratica esami classe 3[^]

Criteri di valutazione per la prova pratica, per il settore di enogastronomia.

ALLEGATO E

**SEZIONE IPSEOA- ESAMI DI QUALIFICA TRIENNALE
FIGURA PROFESSIONALE: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
- SETTORE SALA E BAR**

Allievo:

Compito assegnato:

Descrittori	Valutazione MAX	Punti ottenuti
Puntualità arrivo posto di lavoro	1	
Aspetto e divisa (bracciali, anelli, piercing, orecchini, capelli ecc)	1	
Mise en place (collocazione degli attrezzi da lavoro, mobilio ecc)	1	
Mise en place (collocazione e composizione del coperto)	1	
Assolvimento del compito a lui/lei affidato (sistemazione rango, fasi di preparazione delle attrezzature all'office ecc)	1	
Corretta esecuzione del ruolo a lui/lei assegnato (Maitre, Chef de rang ecc.)	1	
Rispetto dei tempi del servizio	1	
Corretta esecuzione dello stile di servizio in uso	1	
Corretta esecuzione dello sbarazzo	1	
Savoir faire	1	
TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO	10	
Punteggio assegnato		

Laboratorio: scheda valutazione sommativa esercitazioni classe 1[^]
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"

ALLEGATO F

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 Via G. Mameli, 4 – 90047 PARTINICO (PA) tel. 091/8901103 - Fax 091/8781481
 C.F.80023890827 – www.iisdanilodolci.it E-Mail pais021003@istruzione.it

Scheda valutativa sommativa esercitazioni pratiche classi prime Sala e Vendita

Periodo di riferimento _____

Alunno/a _____

Classe 1[^] _____/Sala e Vendita

Descrizione	Punteggio	Punteggio ottenuto
Ordine della persona (Igiene + divisa)	0/20	/100
Puntualità delle consegne	0/10	/100
Mise en place	0/15	/100
Conoscenza delle attrezzature	0/15	/100
Uso di terminologia specifica	0/10	/100
Collaborazione	0/10	/100
Competenze pratiche	0/20	/100
Valutazione globale da 0 a 100		/100

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 Via G. Mameli, 4 – 90047 PARTINICO (PA) tel. 091/8901103 - Fax 091/8781481
 C.F.80023890827 – www.iisdanilodolci.it E-Mail pais021003@istruzione.it

Scheda valutativa sommativa esercitazioni pratiche classi prime Sala e Vendita

Periodo di riferimento _____

Alunno/a _____

Classe 1[^] _____/Sala e Vendita

Descrizione	Punteggio	Punteggio ottenuto
Ordine della persona (Igiene + divisa)	0/20	/100
Puntualità delle consegne	0/10	/100
Mise en place	0/15	/100
Conoscenza delle attrezzature	0/15	/100
Uso di terminologia specifica	0/10	/100
Collaborazione	0/10	/100
Competenze pratiche	0/20	/100
Valutazione globale da 0 a 100		/100

Laboratorio: scheda valutazione sommativa esercitazione classe 2[^]
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"

ALLEGATO G

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 Via G. Mameli, 4 – 90047 PARTINICO (PA) tel. 091/8901103 - Fax 091/8781481
 C.F.80023890827 – www.iisdanilodolci.it E-Mail pais021003@istruzione.it

Scheda valutativa sommativa esercitazioni pratiche classi seconde Sala e Vendita

Periodo di riferimento _____ Alunno/a _____

Classe 2[^] _____/Sala e Vendita

Descrizione	Punteggio	Punteggio ottenuto
Etica professionale: La divisa: curata, pulita, ordinata, stirata. L'igiene personale: barba, capelli, odori sgradevoli, profumi. Comportamento: naturalezza, gentilezza. Portamento: disinvolto, anelli, orologi ecc.	0/20	/100
Utilizzo e rispetto strumenti e ambienti di lavoro.	0/10	/100
Recepimento e svolgimento degli ordini di servizio.	0/10	/100
Rapporto con i colleghi.	0/10	/100
Intraprendenza e stile nello svolgimento del lavoro.	0/20	/100
Il linguaggio: correttezza nelle espressioni. Voce: gradevole, sgradevole, con tono corretto. Uso corretto della terminologia specifica	0/20	/100
Il menu: presentazione grafica e terminologia corretta	0/10	/100
Valutazione globale da 0 a 100		/100

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 Via G. Mameli, 4 – 90047 PARTINICO (PA) tel. 091/8901103 - Fax 091/8781481
 C.F.80023890827 – www.iisdanilodolci.it E-Mail pais021003@istruzione.it

Scheda valutativa sommativa esercitazioni pratiche classi seconde Sala e Vendita

Periodo di riferimento _____ Alunno/a _____

Classe 2[^] _____/Sala e Vendita

Descrizione	Punteggio	Punteggio ottenuto
Etica professionale: La divisa: curata, pulita, ordinata, stirata. L'igiene personale: barba, capelli, odori sgradevoli, profumi. Comportamento: naturalezza, gentilezza. Portamento: disinvolto, anelli, orologi ecc.	0/20	/100
Utilizzo e rispetto strumenti e ambienti di lavoro.	0/10	/100
Recepimento e svolgimento degli ordini di servizio.	0/10	/100
Rapporto con i colleghi.	0/10	/100
Intraprendenza e stile nello svolgimento del lavoro.	0/20	/100
Il linguaggio: correttezza nelle espressioni. Voce: gradevole, sgradevole, con tono corretto. Uso corretto della terminologia specifica	0/20	/100
Il menu: presentazione grafica e terminologia corretta	0/10	/100
Valutazione globale da 0 a 100		/100

Letto e approvato

Per accettazione i Docenti di Sala e Vendita

Stampatello

Firma

Bellavia Salvatore Paolo

Bruno Giuseppe

Cicio Salvatore

Barbera Lillo

Pilato Antonino