



ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI



Sede legale Presidenza Amministrazione: Viale Michelangelo, 16/B-57025 PIOMBINO (LI)

Tel.: 0565227401 – Fax: 0565227372

e-mail: LIIS004009@istruzione.it;

LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT Codice fiscale: 81002090496

Codice meccanografico:

LIIS004009

Agenzia Formativa Regione Toscana codice LI0599

Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001

<http://www.einaudiceccherelli.it>



PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Anno Scolastico **2019/20**

Indirizzo **Enogastronomia ed Accoglienza della Ospitalità Alberghiera**

Classe **IV ENO** sezione **C**

Disciplina **LAB. SALA E VENDITA**

Docente **Vincenzo Zeuli**

Quadro orario 2 (n. 2 ore settimanali nella classe)

1. FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

2. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE (caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interessi, partecipazione)

DA UN'ANALISI INIZIALE RISULTA CHE LA MAGGIOR PARTE DEGLI ALUNNI DIMOSTRANO UN INTERESSE POSITIVO VERSO LA DISCIPLINA ED UNA SUFFICIENTE DISPONIBILTA' AL DIALOGO EDUCATIVO, MENTRE ALCUNI EVIDENZIANO UN INTERESSE SUPERFICIALE E DISCONTINUO.

FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:

X prove di ingresso, questionari conoscitivi, test socio-metrici

X tecniche di osservazione

X colloqui con gli alunni

X colloqui con le famiglie

PROVE UTILIZZATE PER LA RILEVAZIONE DEI REQUISITI INIZIALI:

Quelli sopra.

3. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- 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.
- 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.
- 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.

AB IL IT A'

- 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 cocktail nazionali ed internazionali.

CONOSCENZE

- 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 cocktail.
- Software di settore

3.1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

Specificare quale contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, al termine del biennio, indicando attività e metodologie didattiche.

1. IMPARARE A 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.

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.

3. 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.

4. 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.

5. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI:

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.

6. COMUNICARE:

- *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)
- *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).

7. 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.

8. 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.

3.2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

COMPETENZE DELL'ASSE LINGUAGGI

- Padronanza della lingua italiana.
- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi.
- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
- Utilizzare e produrre testi multimediali.

COMPETENZE DELL'ASSE STORICO SOCIALE

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

Competenze disciplinari del 2° del Biennio <i>Obiettivi generali di competenza della disciplina definiti all'interno dei Dipartimenti</i>	<ol style="list-style-type: none">1. L'azienda Enogastronomica2. La qualità degli alimenti3. La produzione vitivinicola4. Il menu5. Haccp e sicurezza
---	---

3.3. COMPETENZE PROFESSIONALI

In base all'allegato B3 del Regolamento degli Istituti Professionali, riguardante la costruzione di un curriculum quinquennale per competenze, a conclusione del secondo biennio, gli studenti nell'articolazione "Enogastronomia" conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze professionali trasversali:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">• Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.• Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.• Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore	<ul style="list-style-type: none">• La legislazione sulla sicurezza sul lavoro.• La legislazione di pubblica sicurezza e custodia dei valori.• L'imprenditore e l'impresa.• Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva.• Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.• Legislazione di settore.
SAPERI ESSENZIALI	

Prevenzione e sicurezza nelle differenti tipologie di locali di somministrazione per la salvaguardia delle risorse umane e dei clienti. Norme sulla prevenzione antinfortunistica. L'applicazione corretta e aggiornata della normativa in materia di sicurezza. Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva. La legislazione di pubblica sicurezza e custodia dei valori. Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.

2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati. • Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base. • Elaborare prodotti di pasticceria e di gelateria, dessert a carattere regionale, nazionale e internazionale. • Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato. • Elaborare i principali cocktail internazionali. • Descrivere il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lessico professionale. • Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni. • Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria, lavorazioni evolute come quelle del cioccolato e dello zucchero. • Tipologie di servizio al cliente. • Cocktail internazionali. • Tecnica di stesura delle ricette.
SAPERI ESSENZIALI	
<p>Organizzare, allestire e gestire eventi. Le moderne tecnologie e strumenti di controllo della guest- satisfaction . Allestimenti speciali della sala. Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici.</p>	

3. 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.

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi. • Effettuare comunicazioni professionali efficaci in lingua straniera. • Usare le tecniche di comunicazione telematica. • Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda. • Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente. • Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito. • Collaborare con i reparti della struttura enogastronomica. • Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dell'obiettivo. 	<ul style="list-style-type: none"> • La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione. • Tecniche di comunicazione in lingue straniere ad uso professionale. • Lessico professionale in italiano e in lingua straniera. • Criteri ed elementi di comunicazione del menù. • Tecnica di stesura di algoritmi e relazioni. • L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela, i fornitori e gli istituti di credito. • Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.
SAPERI ESSENZIALI	
<p>Saper ascoltare il cliente per formulare l'offerta ottimale, attraverso il menù come strumento di comunicazione interno (produzione) ed esterno (vendita). La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione. Criteri ed elementi di comunicazione del menù. Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.</p>	

4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione. • Identificare i principali personaggi della gastronomia. • Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative. • Riconoscere gli stili di cucina attuali. • Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni. • Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. • Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua. 	<ul style="list-style-type: none"> • Storia dell'alimentazione, dell'industria dell'ospitalità e dei principali personaggi della gastronomia. • Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia. • Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti. • Il cibo come alimento e prodotto culturale. • I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. • Cenni di storia dell'alimentazione e degli alimenti tipici dei Paesi di cui si studiano le lingue
SAPERI ESSENZIALI	
<p>Il territorio, la tradizione agroalimentare come cultura da portare a tavola. Valorizzare i prodotti tipici conoscendo la filiera di prodotto. Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi dell'enogastronomia. Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia. Il cibo come alimento e prodotto culturale. I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.</p>	

5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative. • Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti • Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale. • Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica). • Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza 	<ul style="list-style-type: none"> • Legislazione alimentare. • Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia. • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. • Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale.
SAPERI ESSENZIALI	
<p>Applicare le regole di sicurezza alimentare nei differenti contesti operativi. Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia. Gli organismi istituzionali preposti al controllo ed alla vigilanza. La tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.</p>	

6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo. • Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato. • Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. • Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole". • Principi di organizzazione aziendale. • Lineamenti di organizzazione del lavoro. • La gestione delle merci, dall'ordinazione fino

<p>sul risultato conseguito.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestire il processo di approvvigionamento. • Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi. • Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione. • Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente. 	<p>all'utilizzazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metodologie e strumenti della programmazione del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti). • I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.
---	---

SAPERI ESSENZIALI

Pianificazione delle fasi operative per ottimizzare la produzione di beni e servizi, nell'ottica di rispetto degli standard di costo e di ricavo. Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole".
 L'organizzazione del lavoro. La gestione delle merci.
 Cenni sui criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.

7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative. • Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti • Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale. • Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica). • Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza 	<ul style="list-style-type: none"> • Le tecniche di conservazione degli alimenti • Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti • Modalità fisiche di trasmissione del calore • Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale. • Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche • Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni. • Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria • Le decorazioni e la presentazione dei piatti
SAPERI ESSENZIALI	
<p>Le tecniche, gli strumenti, gli stili di servizio in rapporto al target di clientela. Il ciclo cliente nelle aziende enogastronomiche: gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni durante la permanenza e gestione dei reclami. Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti. Caratteristiche dell'enogastronomia regionale, nazionale e internazionale. Le decorazioni e la presentazione dei piatti.</p>	

8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. • Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede. • Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. • Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta. • Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione. • Possedere i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. • I criteri di qualità degli alimenti. • Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. • La produzione e la classificazione di vino e birra. • L'analisi organolettica del vino. • Enografia di base. • Nozioni di enologia e di abbinamento cibo-vino.
SAPERI ESSENZIALI	
<p>Le acque minerali, i succhi e le bevande di fantasia Le schede analitiche di degustazione - Enologia del territorio regionale e nazionale (gli VDT – IGT) Analisi sensoriale dei cibi e dei vini del territorio Varietà, tecniche di commercializzazione e servizio delle birre</p>	

9. **Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.**

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Costruire menù e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela. • Presentare i piatti in lingua straniera e descriverli brevemente. • Progettare graficamente menù. • Riconoscere il ruolo centrale del menù nelle aziende enogastronomiche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata. • Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte. • Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia. • Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta. • Lessico professionale in lingua straniera.
SAPERI ESSENZIALI	
<p>Contribuire alla progettazione della carta, della lista, del menù. La carta dei vini, nel rispetto delle regole tecniche e dell'identità del locale. Le caratteristiche di una alimentazione equilibrata. Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.</p>	

10. **Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici**

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela. • Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione. • Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti. • L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali. • Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni • Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno.
SAPERI ESSENZIALI	
<p>Conoscere le dinamiche del mercato delle aziende enogastronomiche per adeguare la produzione alle esigenze della clientela. Indagini di mercato, segmentazione della clientela ed adeguamento dell'offerta. L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali. Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	

4. CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento: (da allegare)

5. UNITA' DI APPRENDIMENTO Il c.d.c. non approva nessuna UDA.

6. ATTIVITA' DA SVOLGERE CON GLI STUDENTI

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Visite aziendali |
|--|

7. METODOLOGIE

I criteri metodologici individuati sono:

- Valorizzare l'esperienza e le conoscenze degli alunni.
- Attuare interventi adeguati nei riguardi della diversità.
- Favorire l'esplorazione e la scoperta.
- Incoraggiare l'apprendimento.
- Promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere al fine di imparare ad imparare.
- Cercare di realizzare percorsi in forma di laboratorio

Pertanto verranno attuate strategie didattiche che mirano a stimolare un approccio positivo alla disciplina suscitando interesse ed accrescendo la motivazione allo studio; rimuovere atteggiamenti di rifiuto causati da difficoltà e da insuccessi incontrati, facilitare il processo di apprendimento della disciplina, aiutare l'alunno ad impostare nel biennio e via via consolidare nel triennio un valido metodo di studio basato sull'impegno costante, sollecitare l'alunno al raggiungimento dei prerequisiti indispensabili per lo studio di materie scientifiche, (capacità di concentrazione, comprensione del linguaggio, precisione ed ordine materiale e formale).

Saranno privilegiate le seguenti metodologie di trasmissione di apprendimento:

1. di tipo direttivo (in cui l'insegnamento ha come momento centrale la lezione frontale dell'insegnante seguito dalla discussione con gli allievi), facendo uso del metodo d'insegnamento "a spirale", che non presenta stacchi netti tra un argomento e l'altro.
2. l'insegnamento per problemi con soluzione guidata.
3. Proposizione di una situazione problematica, che susciti l'interesse e l'impegno degli alunni ad elaborare ipotesi di soluzione, mediante il ricorso alle conoscenze già possedute, al senso comune, all'intuizione, alla fantasia e al confronto con gli altri.

La scelta dell'uno o dell'altro metodo sarà subordinata agli obiettivi elementari da raggiungere ed alla capacità di apprendimento della classe in relazione all'argomento trattato. Sarà adottato il metodo di lavoro per gruppi.

La trattazione degli argomenti di inglese avverrà attraverso l'uso sistematico del libro di testo (a cui gli alunni dovranno fare riferimento per l'acquisizione delle conoscenze Teoriche) che sarà affiancato dall'utilizzo di altri supporti didattici per arricchire la varietà delle applicazioni proposte.

L'insegnamento

sarà effettuato per problemi e le esercitazioni saranno di gruppo.

8. MEZZI DIDATTICI (Testi adottati, eventuali sussidi didattici o testi di approfondimento, attrezzature e spazi didattici utilizzati, altro)

Lezioni frontali articolate in analitiche e globali, uso del libro di testo, uso della lavagna luminosa e/o proiettore informatico, uso dei laboratori, visite guidate, intervento di esperti del settore ristorativi.

9. MODALITA' DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

Verranno effettuati i seguenti tipi di verifiche:

VERIFICHE		
	Tipo	Periodo
X	Diagnostica	Inizio anno scolastico
X	Formativa	Intero anno scolastico
X	Sommativa	Durante i trimestri

Saranno effettuate almeno due verifiche scritte e due orali a trimestre. La valutazione degli alunni sarà effettuata secondo le griglie di valutazione approvate dal Collegio dei docenti e contenute nel POF, mediante i seguenti strumenti:

VALUTAZIONE			
X	Colloqui orali individuali	X	Prove aperte di produzione
X	Colloqui orali di gruppo	X	Lavori a casa
X	Prove strutturate	X	Interventi spontanei in classe
X	Prove semistrutturate		Tesine
	Produzione di materiale grafico		Prove pratiche di laboratorio
	Presentazione di progetti		Realizzazione di prodotti concreti (CD, DVD,

MODALITA' DI RECUPERO	STRUMENTI	TEMPI	CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • recupero degli allievi suddivisi in piccoli gruppi; • recupero individualizzato; • recupero di argomenti con tutor l'insegnante e/o un alunno che ha già raggiunto le conoscenze e competenze; • esercizi semplificati sui contenuti affrontati; • uso di schemi e mappe concettuali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schede, esercizi guidati. • Intervento successivo con domande dirette o questionari. • Produzione di materiale multimediale. • Ricerche in Internet. • Inserimento dell'allievo in difficoltà in un piccolo gruppo di studio in cui sia presente un elemento trainante • Corsi IDEI che saranno rivolti agli allievi che riporteranno una valutazione insufficienti al termine del primo e del secondo trimestre 	<p>In itinere.</p> <p>Al termine del primo e del secondo trimestre</p>	<p>Si terra' conto dei progressi registrati e in ogni verifica saranno sempre esplicitati i criteri di valutazione adottati per guidare l'alunno all'autocorrezione</p>

MODALITA' DI POTENZIAMENTO	STRUMENTI	TEMPI	CRITERI DI VALUTAZIONE
<p>Nella fascia consolidamento si prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> • esercizi di arricchimento delle conoscenze; • esercizi mirati alla rielaborazione e consolidamento delle conoscenze; • richiesta da parte del docente di correzione e spiegazione corretta agli interventi in classe dei compagni. <p>Per gli alunni che rientrano nella fascia di potenziamento, si prevedono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • esercizio di utilizzo delle conoscenze in ambito diverso. 	<p>Schede, esercizi guidati. Intervento successivo con domande dirette o questionari.</p> <p>Produzione di materiale multimediale.</p> <p>Ricerche in Internet</p> <p>Inserimento elemento trainante in un piccolo gruppo di allievi in difficoltà</p>	<p>Tutto l'anno scolastico</p>	<p>Si valuterà il progresso nella maturazione personale e nel raggiungimento degli obiettivi didattici.</p>

Piombino 17/10/2019

Il docente
Vincenzo Zeuli

UNITÀ 1.0	MATERIA	ASSE	CLASSE
	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	TECNICO – PROFESSIONALE	2° BIENNIO

TITOLO: LA RISTORAZIONE.			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
2° ANNO DEL 2° BIENNIO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale con simulazione in laboratorio ➤ Libro di testo ➤ Strumenti multimediali(LIM, pc collegato in rete); ➤ Mappe concettuali 	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">Libro di testo adottato:</div> MASTER LAB. A.FARACCA E.GALIE' A.CAPRIOTTI T.FICCADENTI Casa editrice: LE MONNIER SCUOLA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche

ESITI DI APPRENDIMENTO

Obiettivi	Abilità/Capacità	Conoscenze
-Conoscere le principali tappe della gastronomia dei secoli. -Conoscere le caratteristiche delle principali tipologie ristorative. -Conoscere il concetto di base del “Banqueting”e “Catering”. -Conoscere gli elementi di base nella progettazione della cucina e del servizio.	-Saper individuare le principali tappe della gastronomia nei secoli. -Saper distinguere le principali tipologie ristorative. -Sapere le differenze e le caratteristiche del Catering e del Banqueting. -Sapere gli elementi di base nella progettazione della cucina e del servizio.	-L’evoluzione della cucina nel tempo. -Le diverse tipologie di attività ristorative. -Catering e Banqueting. -Modelli organizzativi di produzione e servizi.

UNITÀ 2.0	MATERIA	ASSE	CLASSE
	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	TECNICO – PROFESSIONALE	2° BIENNIO

TITOLO: “SISTEMA H.A.C.C.P.” e “SICUREZZA SUL LAVORO”

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
2° ANNO DEL 2° BIENNIO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale con simulazione in laboratorio ➤ Libro di testo ➤ Strumenti multimediali(LIM, pc collegato in rete); ➤ Mappe concettuali 	<p>Libro di testo adottato:</p> <p>MASTER LAB. A.FARACCA E.GALIE’ A.CAPRIOTTI T.FICCADENTI</p> <p>Casa editrice: LE MONNIER SCUOLA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche

ESITI DI APPRENDIMENTO

Obiettivi	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>-Conoscere il sistema HACCP.</p> <p>-Conoscere le norme per la corretta applicazione dell’HACCP.</p> <p>-Conoscere gli aspetti fondamentali della legge sulla sicurezza.</p>	<p>-Sapere gli aspetti fondamentali del sistema HACCP.</p> <p>- Conoscere gli aspetti fondamentali della legge sulla sicurezza.</p>	<p>-Il sistema HACCP.</p> <p>-Sicurezza e salute nell’ambiente di lavoro (D.Lgs n° 81 del 2008) .</p>

Unità 3.0	MATERIA	ASSE	CLASSE
	ADDETTO DI SALA E VENDITA	Tecnico – professionale	1° Biennio

TITOLO: IL BARMAN E IL MONDO DEL BAR			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
2° ANNO DEL 2°BIENNO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale con simulazione in laboratorio ➤ Libro di testo ➤ Strumenti multimediali(LIM, pc collegato in rete); ➤ Mappe concettuali 	<p>Libro di testo adottato: MASTER LAB. A.FARACCA E.GALIE' A.CAPRIOTTI T.FICCADENTI</p> <p>Casa editrice: LE MONNIER SCUOLA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche

ESITI DI APPRENDIMENTO

Obiettivi	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>Conoscere gli elementi caratterizzanti del barman e del personale di bar.</p> <p>Conoscere le diverse tipologie di bar.</p> <p>Conoscere le aree del bar.</p> <p>Individuare e distinguere le diverse attrezzature in uso al bar.</p> <p>Riconoscer i bicchieri e abbinarli alle giuste bevande.</p>	<p>Saper individuare le diverse figure che operano al bar.</p> <p>Sapersi collocare all'interno di una brigata di bar.</p> <p>Saper riconoscere le diverse tipologie di bar.</p>	<p>Conoscere le peculiarità del barman e la sua brigata.</p> <p>Conoscere le diverse tipologie di bar.</p> <p>Individuare le diverse aree del bar.</p>

UNITÀ 4.0	MATERIA	ASSE	CLASSE
	ADDETTO DI SALA E VENDITA	TECNICO – PROFESSIONALE	2° BIENNIO

TITOLO: ANALISI E SVILUPPO DEL MENU

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
2° ANNO DEL 2°BIENNIO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale con simulazione in laboratorio ➤ Libro di testo ➤ Strumenti multimediali(LIM, pc collegato in rete); ➤ Mappe concettuali 	<p>Libro di testo adottato: MASTER LAB. A.FARACCA E.GALIE' A.CAPRIOTTI T.FICCADENTI</p> <p>Casa editrice: LE MONNIER SCUOLA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche

ESITI DI APPRENDIMENTO

Obiettivi	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>Saper realizzare una carta corretta nella composizione e nella grafica.</p> <p>Sapere le regole principali per la corretta redazione.</p>	Essere in grado di redigere un menu, dalle regole di scrittura e alla grafica.	<p>Conoscere tutte le fasi e la progettazione di un menu.</p> <p>Conoscere le diverse tipologie di menu.</p>

UNITÀ 5.0	MATERIA	ASSE	CLASSE
	LAB. SALA E VENDITA	TECNICO – PROFESSIONALE	2° BIENNIO

TITOLO: CARATTERISTICHE DELL'ENOGRAFIA E GASTRONOMIA NAZIONALE.

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
2° ANNO DEL 2°BIENNO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale con simulazione in laboratorio ➤ Libro di testo ➤ Strumenti multimediali(LIM, pc collegato in rete); ➤ Mappe concettuali 	<p>Libro di testo adottato: MASTER LAB. A.FARACCA E.GALIE' A.CAPRIOTTI T.FICCADENTI</p> <p>Casa editrice: LE MONNIER SCUOLA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche

ESITI DI APPRENDIMENTO

Obiettivi	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>Possedere alcune nozioni di gastronomia generale, indispensabili per la descrizione dei piatti alla clientela.</p> <p>Conoscere le principali caratteristiche della cucina regionale italiana, i piatti e i vini più rappresentativi di ogni regione</p>	<p>Individuare le principali produzioni vitivinicole delle regioni italiane.</p> <p>Individuare i piatti rappresentativi di ogni regione d'Italia.</p>	<p>Conoscere le caratteristiche della produzione vitivinicola e gastronomica italiana.</p>

UNITÀ 6.0	MATERIA	ASSE	CLASSE
	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	TECNICO – PROFESSIONALE	2° BIENNIO

TITOLO: "I PRODOTTI TIPICI E LA CUCINA REGIONALE".

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
2° ANNO DEL 2°BIENNO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale con simulazione in laboratorio ➤ Libro di testo ➤ Strumenti multimediali(LIM, pc collegato in rete); ➤ Mappe concettuali 	<p>Libro di testo adottato:</p> <p>MASTER LAB. A.FARACCA E.GALIE' A.CAPRIOTTI T.FICCADENTI</p> <p>Casa editrice: LE MONNIER SCUOLA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche

ESITI DI APPRENDIMENTO

Obiettivi	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>-Conoscere il significato dei Marchi Europei di Tipicità.</p> <p>-Conoscere i prodotti tipici italiani.</p>	<p>-Sapere il significato dei Marchi Europei di Tipicità.</p> <p>- Sapere le caratteristiche organolettiche dei prodotti tipici italiani.</p>	<p>-I prodotti tipici e la loro valorizzazione.</p> <p>-I prodotti DOP, IGP, STG italiani.</p> <p>-La cucina regionale Italiana.</p>

UNITÀ 7.0	MATERIA	ASSE	CLASSE
	LAB. SALA E VENDITA	TECNICO – PROFESSIONALE	2° BIENNIO

TITOLO: ORGANIZZAZIONE E PROGRAMMAZIONE. UTILIZZO DI SOFTWARE DI SETTORE.

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
2° ANNO DEL 2° BIENNIO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale con simulazione in laboratorio ➤ Libro di testo ➤ Strumenti multimediali(LIM, pc collegato in rete); ➤ Mappe concettuali 	<p>Libro di testo adottato:</p> <p>MASTER LAB. A.FARACCA E.GALIE’ A.CAPRIOTTI T.FICCADENTI</p> <p>Casa editrice: LE MONNIER SCUOLA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche

ESITI DI APPRENDIMENTO

Obiettivi	Abilità/Capacità	Conoscenze
L'alunno conosce come organizzare e un evento L'alunno conosce il software del settore, per calcolare, ad esempio, il costo di un pasto, pianificazione, ecc.	<p>Simula la preparazione di un menu, che soddisfi le particolari esigenze di una specifica clientela.</p> <p>Utilizza le tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (<i>Food and beverage cost</i>).</p> <p>Simula la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.</p> <p>Elabora nuove bevande (cocktails) e simula la commercializzazione</p>	<p>Conosce come preparare nuove bevande, dalla comprensione degli ingredienti, delle materie prime e conosce come proporle alla clientela, in base alle richieste.</p>