



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 Sala e Vendita** sezione **D**

Disciplina **LAB. SALA E VENDITA**

Docente **Vincenzo Zeuli**

Quadro orario 5 (n. 4 ore settimanali ed 1 ora di codocenza Cultura e Scienze dell'Alimentazione)

1. FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Al termine del percorso quinquennale gli studenti devono dimostrare di possedere le competenze relative al profilo educativo, culturale e professionale; riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi; le componenti culturali, sociali, economici e tecnologici che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali. Cogliere criticamente i mutamenti culturali e socio economici che influenzano sull'evoluzione dei bisogni e sull'evoluzione dei processi di servizio. 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 equipe 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 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.

2. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

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

LA SITUAZIONE D'INGRESSO E' STATA RILEVATA ATTRAVERSO COLLOQUI SU QUALI SONO LE ASPETTATIVE FORMATIVE E PROFESSIONALI DI OGNI SINGOLO ALUNNO. GLI ASPETTI COMPORTAMENTALI SONO STATI OSSERVATI IN CLASSE.

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

PARTICOLARE ATTENZIONE VERRA' POSTA ALLA OMOGENEIZZAZIONE DELLE CONOSCENZE E ALL'ACQUISIZIONE DEI REQUISITI PROFESSIONALI NECESSARI DA TENERE SIA IN CLASSE CHE IN LABORATORIO.

FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:

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

X tecniche di osservazione

X colloqui con gli alunni

colloqui con le famiglie

X colloqui con gli insegnanti

3. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

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 PROFESSIONALI

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Al termine del quinquennio gli studenti devono dimostrare di conoscere i criteri di impostazione di un menu; illustrare in termini essenziali la ricetta di un piatto; conoscere le caratteristiche organolettiche dei vini più importanti; conoscere le ricette dei più famosi cocktail e long drink e saperli realizzare correttamente; saper preparare i piatti più comuni della cucina di sala attraverso la conoscenza delle tecniche fondamentali; saper effettuare la mise en place di un tavolo e l'allestimento di un tavolo a buffet; saper realizzare in modo appropriato il servizio del vino. Conoscere le tecniche di base dei diversi tipi di servizio e saperli realizzare, in rapporto alle varie situazioni che si presentano. L'alunno deve inoltre dimostrare autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati, autocontrollo, autodisciplina nonché spirito di collaborazione e interscambio all'interno dei gruppi di lavoro.

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI IN ABILITA' E CONOSCENZE

COMPETENZE	CONOSCENZE*	ABILITA'*
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 collegamento 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.	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 dei cocktail. Software di settore. Nozioni base sul servizio del vino. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di comunicazione professionale applicate alla vendita di servizi.	Riconoscere 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 e internazionali.
--	--	--

4. CONTENUTI DEL PROGRAMMA

Competenze finali di minima

- Conoscere i criteri d'impostazione di un menu
- Illustrare, se pur in termini essenziali, la ricetta di un piatto presente nel menu, indicando prodotti tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche nonché la storia
- Realizzare con professionalità i vari ruoli previsti all'interno della brigata di sala e i vari tipi di servizio
- Realizzare con professionalità i vari ruoli previsti all'interno della brigata di bar e i vari tipi di servizio
- Realizzare con professionalità i vari ruoli previsti per il servizio delle bevande in sala ristorante
- Conoscere le tecniche fondamentali della cucina di sala e saper realizzare le preparazioni più comuni
- Conoscere le tecniche fondamentali del bere miscelato e saper realizzare le preparazioni più comuni
- Conoscere le tecniche fondamentali del servizio delle bevande al ristorante

Competenze finali di massima

- Saper realizzare graficamente un menu in modo originale nella simbologia e rigoroso nella terminologia
- Sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti
- Saper preparare il carrello di servizio/trancio e tranciare e sporzionare pesci, carni e volatili
- Conoscere ed effettuare con precisione e ordine le principali preparazioni alla lampada
- Comprendere le strutturazioni portanti dei vari servizi praticati nella ristorazione e saperli applicare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità
- Saper svolgere nell'ambito di un buffet sia la funzione di preparazione/illustrazione dei vari piatti e bevande, sia gli altri servizi richiesti
- Saper preparare aperitivi e cocktail al bar, servire distillati e liquori
- Saper effettuare il servizio del vino anche nei casi specifici

5 ATTIVITA' DA SVOLGERE CON GLI STUDENTI

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Attività di Banqueting e Catering • Tecnica di miscelazione |
|--|

6. 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.

7. 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, attività di codocenza di alimenti e alimentazione e di cucina.

8 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 quadrimestri

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 PTOF mediante i seguenti strumenti:

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

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 	<p>In itinere.</p> <p>Al termine del primo e del secondo quadrimestre.</p>	<p>Si valuteranno i progressi registrati ed ad ogni verifica saranno sempre esplicitati i criteri di valutazione adottati per guidare l'alunno all'autovalutazione.</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 conseguimento delle competenze specifiche.</p>

UNITÀ 1.0	MATERIA	ASSE	CLASSE
	ADDETTO DI SALA E VENDITA	TECNICO – PROFESSIONALE	2° BIENNIO

TITOLO: LA PRODUZIONE DEL VINO E DELLA BIRRA, CARATTERISTICHE ENOGRAFIA REGIONALE “la produzione della birra, la produzione vitivinicola, normativa del settore vitivinicolo, i vini speciali, la produzione vitivinicola 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>MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB / VOLUME UNICO - 2° BIENNIO E 5° ANNO</p> <p>Autori: FARACCA ANTONIO-GALIE EMILIO-CAPRIOTTI ALESSANDRO</p> <p>Casa editrice: LE MONNIER</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche

ESITI DI APPRENDIMENTO

Competenze	Abilità	Conoscenze
Approfondisce la conoscenza delle diverse tipologie di vino e le modalità del servizio per valorizzarne il consumo. L'alunno conosce in generale le caratteristiche dell'Enografia Regionale	Classificazione birre e vini in base alle diverse modalità di produzione. Individua la produzione vitivinicola regionale.	Conoscere le modalità di produzione della birra. Conoscere le modalità di produzione del vino e i principali aspetti dell'enologia. Conosce le caratteristiche della produzione vitivinicola regionale.

UNITÀ 2.0	MATERIA	ASSE	CLASSE
	ADDETTO DI SALA E VENDITA	TECNICO – PROFESSIONALE	2° BIENNIO

TITOLO: ALCOLICI E SUPERALCOLICI “la produzione e la classificazione dei distillati, la produzione dei liquori e delle creme.			
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>MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB / VOLUME UNICO - 2° BIENNIO E 5° ANNO</p> <p>Autori: FARACCA ANTONIO-GALIE EMILIO-CAPRIOTTI ALESSANDRO</p> <p>Casa editrice: LE MONNIER</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche

ESITI DI APPRENDIMENTO

Competenze	Abilità	Conoscenze
Conoscere le caratteristiche delle principali bevande alcoliche e superalcoliche e saperle servire in modo corretto	Classificazione distillati, liquori e creme in base alle loro caratteristiche organolettiche e merceologiche.	Conoscere le modalità di produzione di distillati, liquori e creme liquore. Conoscere le diverse tipologie di distillati e liquori,

UNITÀ 3.0	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°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: MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB / VOLUME UNICO - 2° BIENNIO E 5° ANNO</p> <p>Autori: FARACCA ANTONIO- GALIE EMILIO-CAPRIOTTI ALESSANDRO</p> <p>Casa editrice: LE MONNIER</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche

ESITI DI APPRENDIMENTO

Competenze	Abilità	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 4.0	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: MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB / VOLUME UNICO - 2° BIENNIO E 5° ANNO</p> <p>Autori: FARACCA ANTONIO- GALIE EMILIO-CAPRIOTTI ALESSANDRO</p> <p>Casa editrice: LE MONNIER</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche

ESITI DI APPRENDIMENTO

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

TITOLO: TECNICHE DI DEGUSTAZIONE " l'analisi delle caratteristiche organolettiche, la sommellerie, nozioni basi di abbinamento cibo-bevande

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: MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB / VOLUME UNICO - 2° BIENNIO E 5° ANNO</p> <p>Autori: FARACCA ANTONIO- GALIE EMILIO-CAPRIOTTI ALESSANDRO</p> <p>Casa editrice: LE MONNIER</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche

ESITI DI APPRENDIMENTO

Competenze	Abilità	Conoscenze
Riconoscere le caratteristiche organolettiche di cibi, vini e altre bevande in funzione della proposta di vendita.	<p>Applica metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande</p> <p>Utilizza la terminologia corretta per descriverne le caratteristiche organolettiche in funzione alla presentazione.</p>	<p>Conosce metodi di analisi organolettica di cibi e vini.</p>

UNITÀ 6.0	MATERIA	ASSE	CLASSE
	LAB. SALA E VENDITA	TECNICO – PROFESSIONALE	2° BIENNIO

TITOLO: TECNICHE AVANZATE DI BAR.			
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: MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB / VOLUME UNICO - 2° BIENNIO E 5° ANNO</p> <p>Autori: FARACCA ANTONIO- GALIE EMILIO-CAPRIOTTI ALESSANDRO</p> <p>Casa editrice: LE MONNIER</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche

ESITI DI APPRENDIMENTO

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>L'alunno conosce le tecniche avanzate di miscelazione (shaker, mixing, build, blend). L'allievo conosce la moderna terminologia del bar, utilizza i dosaggi secondo la codificazione IBA e conosce i principali cocktails internazionali. Saper preparare e proporre prodotti tipici regionali all'aperitivi.</p>	<p>Classifica, propone e prepara cocktails, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizza le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. Preparare snack da bar, anche con prodotti tipici regionali.</p>	<p>Conosce le principali tecniche avanzate della miscelazione, preparando cocktails e prodotti di caffetteria. Conoscere le tecniche di preparazione di snacks da bar.</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: MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB / VOLUME UNICO - 2° BIENNIO E 5° ANNO</p> <p>Autori: FARACCA ANTONIO- GALIE EMILIO-CAPRIOTTI ALESSANDRO</p> <p>Casa editrice: LE MONNIER</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Orali ➤ Pratiche

ESITI DI APPRENDIMENTO

Competenze	Abilità	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>