



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



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

Tel.: 0565227401 – Fax: 0565227372

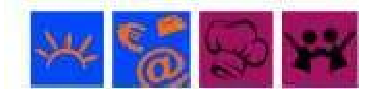
e-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT

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 **2020/21**

Indirizzo **Enogastronomia ed Accoglienza della Ospitalità Alberghiera**

Classe **Seconda** sezione **C**

Disciplina **LAB. SALA E VENDITA**

Docente **Vincenzo Zeuli**

Quadro orario 4+2 (n. 6 Ore settimanali nella classe)



**Istitut o L. Einaudi: Istruzione tecnica**

*Indirizzi: 1. Amministrazione, Finanza e Marketing ; 2. Turismo*

*Viale Michelangelo, 16/B- 57025 PIOMBINO; Tel.: 0565227401 -- Fax: 0565227372*

**Istitut o A. Ceccherelli: Istruzione professionale**

*Indirizzi: 1. Servizi socio-sanitari; 2. Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera; 3. Servizi commerciali --Promozione*

*Grafica Via S. Pertini, 51- 57025 PIOMBINO; Tel.: 0565 49465 - Fax 0565 220248*



## 1. FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Le finalità del percorso formativo, al termine del primo biennio, hanno l'obiettivo di far conseguire allo studente l'acquisizione di **COMPETENZE** che lo mettono in grado di agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Competenze nell'utilizzo di tecniche e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica, valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali. Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze dietetiche.

## 2. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

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

La classe è piuttosto vivace: è composta da alunni desiderosi di partecipare alle lezioni ma ancora incapaci di controllo e disciplina.

L'attività didattica deve essere costantemente coordinata senza però mortificare l'entusiasmo dei ragazzi che mostrano, durante le lezioni, vivo interesse, attiva partecipazione e anche una buona disponibilità al lavoro.

Il processo di socializzazione sembra avviato in modo positivo: si continuerà a favorire il graduale superamento dell'egocentrismo per migliorare quel rapporto di accettazione e collaborazione avviato dagli stessi alunni.

L'impegno a casa, evidenziato dalla maggior parte dei ragazzi, risulta abbastanza adeguato.

**FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:**

prove di ingresso, questionari conoscitivi, test socio-metrici

tecniche di osservazione

colloqui con gli alunni

colloqui con le famiglie

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

L'allievo dovrà conoscere l'aspetto tecnico-pratico della disciplina. Dovrà esprimere chiaramente ed efficacemente pensieri e concetti inerenti alla microlingua intesa come alfabetizzazione della terminologia e delle attrezzature specifiche della struttura alberghiera, ampliando in seguito le proprie **competenze** tecnico professionali della disciplina. Dovrà sviluppare la capacità critica di autovalutazione.

L'allievo dovrà possedere **competenze** per eseguire i vari tipi di servizio richiesti nelle differenti tipologie d'aziende alberghiere e ristorative. Dovrà saper curare il proprio portamento e l'igiene personale, la pulizia delle attrezzature e dell'ambiente in genere. Dovrà saper organizzare il proprio posto di lavoro in maniera adeguata e coerente al tipo di servizio richiesto. Dovrà avere relazioni non solo funzionali con i reparti cucina e di economato, ma saper stabilire con gli stessi rapporti di collaborazione e di interscambio.

## ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI IN ABILITA' E CONOSCENZE

COMPETENZE	CONOSCENZE*	ABILITA'*
<p><b>Competenze</b> di base nella gestione del sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e d'accoglienza turistico alberghiera. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Integrare le competenze professionali orientate al cliente, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>	<p>Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche della professione.</p> <p>Ruoli e gerarchie della brigata di sala e di bar.</p> <p>Elementi di deontologia professionale.</p> <p>Il ristorante e i suoi reparti: le aree di lavoro, le attrezzature gli utensili.</p> <p>Conoscere la terminologia tecnica delle attrezzature e saperle utilizzare in modo appropriato,</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.</p> <p>Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.</p> <p>Nozioni base sul servizio del vino.</p> <p>Principali tipi di menu e successione dei piatti.</p> <p>Tecniche di comunicazione professionale applicate alla vendita di servizi.</p> <p>Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio.</p> <p>Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.</p>	<p>Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico.</p> <p>Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione.</p> <p>Relazionarsi positivamente con colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo.</p> <p>Identificare attrezzature e utensili di uso comune.</p> <p>Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</p> <p>Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti all'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.</p> <p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</p> <p>Distinguere il menu dalla carta.</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.</p>

### 4. CONTENUTI DEL PROGRAMMA

Si fa riferimento alla programmazione Dipartimentale e alle relative competenze da conseguire nel biennio.

### 5. ATTIVITA' DA SVOLGERE CON GLI STUDENTI

- Stili di servizio in sala ristorante
- Tecnica di miscelazione base
- Comunicazione con la clientela

## 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 successivamente 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 problem solving, cooperative learning, laboratoriale.
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 laboratoriali, aula LIM).

Lezioni frontali articolate in analitiche e globali, uso del libro di testo, uso della LIM, 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	<b>Diagnostica</b>	Inizio anno scolastico
X	<b>Formativa</b>	Intero anno scolastico
X	<b>Sommativa</b>	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
X	Prove strutturate	X	Interventi spontanei in classe
X	Prove semistrustrate		Tesine
	Produzione di materiale grafico	X	Prove pratiche di laboratorio
	Presentazione di progetti		Realizzazione di prodotti concreti (CD, DV D, ecc.)

MODALITA' DI RECUPERO	STRUMENTI	TEMPI	CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> <li>recupero degli allievi suddivisi in piccoli gruppi;</li> <li>recupero individualizzato;</li> <li>recupero di argomenti con tutor l'insegnante e/o un alunno che ha già raggiunto le conoscenze e competenze;</li> <li>esercizi semplificati sui contenuti affrontati;</li> <li>uso di schemi e mappe concettuali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schede, esercizi guidati.</li> <li>Intervento successivo con domande dirette o questionari.</li> <li>Produzione di materiale multimediale.</li> <li>Ricerche in Internet.</li> <li>Inserimento dell'allievo in difficoltà in un piccolo gruppo di studio in cui sia presente un elemento trainante</li> </ul>	<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 <b>consolidamento</b> si prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>esercizi di arricchimento delle conoscenze;</li> <li>esercizi mirati alla rielaborazione e consolidamento delle conoscenze;</li> <li>richiesta da parte del docente di correzione e spiegazione corretta agli interventi in classe dei compagni.</li> </ul> <p>Per gli alunni che rientrano nella fascia di <b>potenziamento</b>, si prevedono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>esercizio di utilizzo delle conoscenze in ambito diverso.</li> </ul>	<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>