



**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

[.it](http://www.einaudiceccherelli.it)



<http://www.einaudiceccherelli>

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Anno Scolastico **2020/21**

Indirizzo **Enogastronomia**

Classe **Quinta** sezione C

Disciplina **LAB. SALA E VENDITA**

Docente **Zeuli Vincenzo**

Quadro orario **2** ore settimanali



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

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:

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

Le linee guida che definiscono il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti professionali sanciscono il passaggio dall'apprendimento per discipline all'apprendimento per competenze. Pertanto i risultati di apprendimento vengono declinati in competenze, abilità e conoscenze secondo il Quadro europeo dei titoli e delle qualifiche (EQF)

COMPETENZE

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel quinto anno 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:

- 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.
- 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.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario..

ABILITA'

- 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 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.

CONOSCENZE

- 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.

3.1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

Specificare quale contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, 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

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">• Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza.• Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.• Proporre indicazioni sulla distribuzione e organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro.• Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici, economici e organizzativi.• Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro.• Utilizzare le principali forme di contratto aziendale	<ul style="list-style-type: none">• Piani di sicurezza aziendali.• Caratteristiche tecniche e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera.• Caratteristiche tecniche delle attrezzature.• I fattori che determinano la qualità del servizio.• Le certificazioni di qualità.• Il contratto di lavoro.• I principali contratti delle aziende enogastronomiche.
SAPERI ESSENZIALI	
<p>I differenti livelli di sicurezza, nei vari ambienti di somministrazione, per un servizio di qualità. Piani di sicurezza aziendali. Caratteristiche strutturali, tecniche, progettuali, impiantistiche del reparto in cui si opera. Caratteristiche tecniche delle attrezzature. I fattori che determinano la qualità del servizio.</p>	

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 compiti anche di elevata complessità e produrre schemi riassuntivi. • Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica. • Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle ricette e della modulistica di cucina. • Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preparazioni enogastronomiche di complessità anche elevata, compresi i piatti da buffet. • Il sottovuoto nella produzione enogastronomica. • Il sistema Cook & Chill. • Le innovazioni tecnologiche in cucina. • Gli strumenti informatici di gestione della produzione e del servizio enogastronomici.
SAPERI ESSENZIALI	
<p>La promozione del prodotto, tipologie di promozione eno-gastronomica; la realtà attuale. L'individuazione dei bisogni dell'individuo; sistemi di incentivazione del collaboratore; le riunioni di gruppo; tecniche di coordinamento fra reparti e all'interno del reparto stesso. Articolazione dell'offerta gastronomica. Programmazione dell'offerta in funzione della domanda.</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"> • Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera. • Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico enogastronomiche del territorio in cui opera. • Gestire un reclamo con autonomia operativa. • Presentare la politica aziendale al cliente.. • Interagire in lingua straniera in un'ampia gamma di situazioni professionali anche impreviste, con più forme comunicative. 	<ul style="list-style-type: none"> • Offerte turistiche locali, nazionali e internazionali. • Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio. • Tecniche e routine di gestione dei reclami. • Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente. • Tecnica di stesura di tabelle, manuali, regolamenti, lettere e corrispondenza. • La gestione delle risorse umane. • Lessico professionale, in lingua straniera.
SAPERI ESSENZIALI	
<p>Ottimizzare la comunicazione professionale in funzione dei livelli aziendali richiesti. La strategia di vendita applicata alla customer satisfaction. L'offerta ristorativa: locale, nazionale e internazionale. Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio. Tecniche e routine di gestione dei reclami. Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente. La gestione delle risorse umane.</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"> • Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze. • Acquisire una mentalità orientata al marketing. • Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici. • Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua, tenendo presente anche le nuove tendenze enogastronomiche. • Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici, anche in lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> • La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti. • Principi e teoria del marketing. • Destination Marketing. • Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici. • I principali piatti della tradizione e usi dei Paesi di cui si studiano le lingue.
SAPERI ESSENZIALI	
<p>Le tradizioni enogastronomiche locali, strategie di valorizzazione e promozione: Serate a tema, le strade del vino, fiere, mostre. La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti. Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici e dei pubblici esercizi.</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"> • Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa. • Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.
SAPERI ESSENZIALI	
<p>Il sistema H.A.C.C.P.: realizzazione di un piano di autocontrollo. H.A.C.C.P.: Adempimenti richiesti all'operatore, responsabilità individuali. I programmi di sanificazione nell'ambiente di riferimento.</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"> • Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza. • Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti. • Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. • Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta. • Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. • Organizzazione del lavoro. • Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi). • Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione. • La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti. • La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi. • Le forme di finanziamento aziendale.

<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo. • Leggere un bilancio e analizzare gli indici finanziari e patrimoniali. • Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative. • Scegliere i finanziamenti più adeguati alla situazione ipotizzata. • Stilare un budget 	<ul style="list-style-type: none"> • I principali indici per l'analisi finanziaria, patrimoniale ed economica del bilancio. • La contabilità analitica. • I finanziamenti a breve medio e lungo termine. • La programmazione a breve, medio e lungo termine. • Il budget.
SAPERI ESSENZIALI	
<p>Organizzazione del lavoro in modo strategico, con schede tecniche utili al controllo gestionale e alla standardizzazione dei servizi offerti.</p> <p>Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. Organizzazione del lavoro</p> <p>Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione.</p> <p>La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti.</p> <p>La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi.</p> <p>Schede piatto e prodotto e costo piatto.</p>	

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

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborare con buona autonomia operativa ogni tipo di piatto. • Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, dandone le spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali. • Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici. • Redigere un contratto di banqueting e di catering 	<ul style="list-style-type: none"> • La ricetta originaria e le sue variazioni. • I principi della cucina tecnologica • Tipologie di buffet e realizzazione di piatti. • Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e del catering.
SAPERI ESSENZIALI	
<p>La gestione del reparto bar in un'ottica di autonomia nella somministrazione di bevande e alimenti.</p> <p>Gli aspetti organizzativi del banqueting e catering.</p> <p>Le tipologie di bar, progettazione, collocazione, marketing del prodotto.</p> <p>La ricetta originaria e le sue variazioni. Tipologie di buffet e allestimento della sala.</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"> • Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi. • Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le gamme dei prodotti. • I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali. • Enologia ed enografia nazionale. • Abbinamento cibo-vino e cibo-altre bevande.
SAPERI ESSENZIALI	
<p>Enologia del territorio regionale e nazionale (vini DOC e DOCG).</p> <p>Analisi sensoriale dei cibi e dei vini nazionali e internazionali.</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"> • Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari. • Redigere e presentare ricette in lingua straniera. • Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche. • Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi. • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche 	<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>Costruire menù personalizzati che colgano le varie esigenze dietetiche. Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica. Le intolleranze alimentari. Le malattie legate all'alimentazione. La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Problematiche connesse all'abuso di alcool.</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 l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza. • Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione. • Interpretare le ricerche di mercato. • Attivare le connessioni e le reti tra imprese dell'ospitalità, accoglienza e servizi enogastronomici. • Redigere il curriculum vitae europeo, anche in lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. • Funzione dei diagrammi di organizzazione del lavoro. • Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici. • Ricerche di mercato qualitative e quantitative • Curriculum europeo in lingua.
SAPERI ESSENZIALI	
<p>Fonti statistiche d'indagine del mercato turistico. Organizzare il lavoro e le capacità produttive in funzione della flessibilità della domanda. Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici.</p>	

4. CONTENUTI DEL PROGRAMMA

Si fa riferimento alla programmazione Dipartimentale e alle relative competenze da conseguire nella classe quinta.

5. ATTIVITA' DA SVOLGERE CON GLI STUDENTI

- Abbinamenti Enogastronomici

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 libri 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 LIM, uso dei laboratori, visite guidate, intervento di esperti del settore ristorativi.

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>

MODULO 1.0	MATERIA	ASSE	CLASSE
	LAB. SALA E VENDITA	TECNICO – PROFESSIONALE	MONOENNIO

TITOLO: RECUPERO E APPROFONDIMENTO DEI BLOCCHI TEMATICI DEL 2°DEL 2°BIENNIO

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
V° ANNO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale con simulazione in laboratorio ➤ Libro di testo ➤ 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

Competenze	Abilità	Conoscenze
-Recupero dei blocchi tematici trattati durante il corso del quarto anno.	-Recupero del programma del quarto anno.	sintesi dei Moduli studiati nel quarto anno.

UNITÀ 2.0	MATERIA	ASSE	CLASSE
	LAB. SALA E VENDITA	TECNICO – PROFESSIONALE	MONOENNIO

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

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
V° ANNO	<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

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Applica il sistema HACCP.</p> <p>Attua le norme per la corretta applicazione del sistema di autocontrollo.</p> <p>Applica gli aspetti fondamentali della legge sulla sicurezza e le misure preventive.</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</p>

UNITÀ 3.0	MATERIA	ASSE	CLASSE
	LAB. SALA E VENDITA	TECNICO – PROFESSIONALE	MONOENNIO

TITOLO: ANALISI E SVILUPPO DEL MENU

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
V° ANNO	<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

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

UNITÀ 4.0	MATERIA	ASSE	CLASSE
	LAB. SALA E VENDITA	TECNICO – PROFESSIONALE	MONOENNIO

TITOLO: CARATTERISTICHE DELL'ENOGRAFIA E GASTRONOMIA NAZIONALE ED INTERNAZIONALE.

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
V° ANNO	<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

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Possiede nozioni di gastronomia generale, indispensabili per la descrizione dei piatti alla clientela.</p> <p>Promuove le principali caratteristiche della cucina internazionale, i piatti e i vini più rappresentativi di ogni nazione</p> <p>Valorizza i Marchi Europei di Tipicità.</p> <p>Pruomuove i prodotti tipici italiani.</p>	<p>Individuare le principali produzioni vitivinicole italiane ed estere.</p> <p>Individuare i piatti rappresentativi di ogni nazione.</p> <p>Sapere il significato dei Marchi Europei di Tipicità.</p> <p>Sapere le caratteristiche organolettiche dei prodotti tipici italiani ed internazionali.</p>	<p>Conoscere le caratteristiche della produzione vitivinicola e gastronomica italiana e mondiale.</p> <p>I prodotti tipici e la loro valorizzazione.</p> <p>I prodotti DOP, IGP, STG italiani.</p> <p>La cucina Italiana ed internazionale.</p>

UNITÀ 5.0	MATERIA	ASSE	CLASSE
	LAB. SALA E VENDITA	TECNICO – PROFESSIONALE	MONOENNIO

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

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
V° ANNO	<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

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

UNITÀ 6.0	MATERIA	ASSE	CLASSE
	LAB. SALA E VENDITA	TECNICO – PROFESSIONALE	MONOENNIO

TITOLO: LE BEVANDE MISCELATE “ i cocktails, l’evoluzione del bere miscelato, drink cost			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
V° ANNO	<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

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Saper utilizzare in modo corretto gli utensili del bar.</p> <p>Conoscere le ricette e saper preparare i principali cocktail internazionali.</p> <p>Saper servire i cocktail nel modo corretto e al momento opportuno.</p> <p>Conoscere le principali tecniche di calcolo del costo delle bevande da applicare in un locale.</p>	<p>Proporre e produrre cocktail applicando le corrette tecniche di miscelazione.</p> <p>Essere capace di calcolare il costo di un drink.</p>	<p>Conoscere le tecniche di preparazione delle bevande miscelate.</p> <p>Distinguere le diverse tipologie di cocktails.</p>

UNITÀ 7.0	MATERIA	ASSE	CLASSE
	LAB. SALA E VENDITA	TECNICO – PROFESSIONALE	MONOENNIO

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

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
V° ANNO	<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

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