

ISIS EINAUDI CECCHERELLI PIOMBINO (LI)

Disciplina Laboratorio di sala e vendita Docente Leslie Tringali

A.S. 2021-22

Classe 1 D

MODULO n. 1 Le aziende della ristorazione-la brigata di sala

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILIT A'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
UD 1 Le aziende della ristorazione UD2 L'organizzazione del personale	Saper classificare i locali di ristorazione Sapersi collocare all'interno di una brigata di sala.	Sapersi comportare in maniera adeguata e corretta in una sala ed essere in grado di inserirsi nel gruppo di lavoro rispettando le regole e la gerarchia.	Rispettare le regole di sicurezza sul lavoro. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.	20	<u>Verifiche:</u> semistrutturate verifiche orali <u>Recupero:</u> in itinere	<u>Metodi:</u> Lezione frontale Discussione guidata Problem solving <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Nuovo Maitre e Barman con masterlab Materiale informativo del docente

MODULO n. 2 Il rapporto con il cliente

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
<p>UD 2</p> <p>Il rapporto con il cliente; la comunicazione nella ristorazione.</p>	<p>Acquisire le basi della comunicazione professionale.</p>	<p>Saper redigere una comanda, sia cartacea che elettronica, saper gestire un eventuale reclamo da parte del cliente, comprendere l'importanza della collaborazione tra colleghi.</p>	<p>Interagire con qualsiasi cliente nel rispetto delle regole della buona educazione</p>	<p>20</p>	<p><u>Verifiche:</u> semistrutturate verifica orale</p> <p><u>Recupero:</u> in itinere</p>	<p><u>Metodi:</u> Lezione frontale Problem solving Discussione guidata</p> <p><u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Nuovo Maitre e Barman con masterlab</p> <p>Materiale informativo del docente</p>

MODULO n. 3

La sicurezza e l'igiene

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
<p>UD 1 La sicurezza negli ambienti di lavoro.</p> <p>UD 2 Le buone prassi igieniche.</p>	<p>Conoscere le precauzioni da prendere per evitare infortuni.</p> <p>Conoscere le regole di una corretta prassi igienica, sia nella persona che negli alimenti.</p>	<p>Operare nel rispetto delle normative sulla sicurezza, la salute e l'igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro.</p>	<p>Adottare le precauzioni da prendere per evitare infortuni.</p> <p>Adottare le regole di una corretta prassi igienica, sia nella persona che negli alimenti.</p>	15	<p><u>Verifiche:</u></p> <p>semistrutturate</p> <p>verifica orale</p> <p><u>Recupero:</u></p> <p>in itinere</p>	<p><u>Metodi:</u></p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Discussione guidata</p> <p><u>Strumenti didattici:</u></p> <p>Libro di testo adottato: Nuovo Maitre e Barman con masterlab</p> <p>Dispense del docente</p>

MODULO n. 4

La sala ristorante e le attrezzature della sala

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
UD 1 La sala ristorante e le attrezzature utilizzate.	Conoscere le principali attrezzature ed il loro corretto utilizzo.	Conoscere nel dettaglio la struttura e la dotazione della sala per poter svolgere un servizio in maniera professionale.	Saper allestire gli spazi della sala, riconoscere le giuste attrezzature e gli utensili per poter svolgere un adeguato servizio. Conoscere le terminologie delle attrezzature in lingua straniera.	15	<u>Verifiche:</u> semistrutturate Verifiche orali <u>Recupero:</u> in itinere	<u>Metodi:</u> Lezione frontale Problem solving Discussione guidata <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Nuovo Maitre e Barman con masterlab Materiale informativo vario

MODULO n. 5

Il lavoro di sala

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
<p>UD1 La mise en place della sala</p> <p>UD2 Il servizio di sala</p> <p>UD3 I metodi di servizio</p>	<p>Conoscere le regole di una corretta mise en place.</p> <p>Effettuare il servizio all'italiana.</p>	<p>Riuscire ad eseguire una corretta mise en place per ogni tipo di menu.</p> <p>Sapersi inserire all'interno di una brigata operando con la padronanza delle diverse tecniche di sala acquisite.</p>	<p>Riuscire ad eseguire una corretta mise en place per ogni tipo di menu.</p> <p>Riuscire a svolgere in maniera impeccabile ogni stile di servizio, riuscendo a comprendere quale sia il migliore da adottare per un determinato cibo.</p>	30	<p><u>Verifiche:</u></p> <p>semistrutturate</p> <p>Verifica orale</p> <p><u>Recupero:</u></p> <p>in itinere</p>	<p><u>Metodi:</u></p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Problem solving</p> <p>Discussione guidata</p> <p><u>Strumenti didattici:</u></p> <p>Libro di testo adottato: Nuovo Maitre e Barman con masterlab</p> <p>Dispense del docente</p>

MODULO n. 6

Il mondo del bar

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
<p>UD1 Il locale bar e le attrezzature</p> <p>UD 2 La caffetteria</p>	<p>Conoscere le aree di lavoro ed i principali utensili.</p>	<p>Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione.</p>	<p>Conoscere le diverse tipologie di bar in base al servizio che offrono.</p> <p>Utilizzare le attrezzature del bar per la pruzione di caffetteria e di cocktails analcolici.</p>	<p>20</p>	<p><u>Verifiche:</u></p> <p>semistrutturate</p> <p>verifica orale</p> <p><u>Recupero:</u></p> <p>in itinere</p>	<p><u>Metodi:</u></p> <p>Lezione frontale</p> <p>Discussione guidata</p> <p><u>Strumenti</u></p> <p><u>didattici:</u>Libro di testo adottato: Nuovo Maitre e Barman con masterlab</p> <p>Materiale informativo del docente</p>

MODULO n. 7

Il vino

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'--	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
UD1 Le basi della sommellerie.	Saper servire in modo corretto il vino; saper leggere ed esporre un'etichetta del vino.	Saper effettuare la decantazione, l'ossigenazione del vino; saper avvinare i bicchieri.	Individuare le qualità e le caratteristiche organolettiche e dei vini partendo dalle indicazioni obbligatorie dell'etichetta	12	<u>Verifiche:</u> semistrutturate verifica orale <u>Recupero:</u> in itinere	<u>Metodi:</u> Lezione frontale Problem solving Discussione guidata <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Nuovo Maitre e Barman con masterlab Dispense del docente

