

ISIS EINAUDI CECCHERELLI PIOMBINO (LI)

Disciplina Laboratorio di sala e vendita Docente Leslie Tringali

A.S. 2022-23

Classe 2D En

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
UD 2 Il rapporto con il cliente; la comunicazione nella ristorazione.	Acquisire le basi della comunicazione professionale.	Saper redigere una comanda, sia cartacea che elettronica, saper gestire un eventuale reclamo da parte del cliente, comprendere l'importanza della collaborazione tra colleghi.	Interagire con qualsiasi cliente nel rispetto delle regole della buona educazione	20	<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  Materiale informativo del docente

**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>	20	<p><u>Verifiche:</u> semistrutturate verifica orale</p> <p><u>Recupero:</u> in itinere</p>	<p><u>Metodi:</u> Lezione frontale Lavori di gruppo Discussione guidata</p> <p><u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Nuovo Maitre e Barman con masterlab  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.	20	<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>	20	<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 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
<p>UD1 Le basi della sommellerie.</p> <p>UD 2 La produzione del vino.</p> <p>UD 3 Il servizio del vino.</p>	<p>Conoscere le fasi di servizio del vino e la sua produzione.</p>	<p>Aprire in maniera corretta una bottiglia di vino davanti al cliente.</p> <p>Conoscere le differenze tra decantazione ed ossigenazione.</p>	<p>Individuare le qualità e le caratteristiche organolettiche dei vini</p>	<p>12</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>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>

