

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

SALA E VENDITA

della CLASSE III I
CORSO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ANNO SCOLASTICO 2023/24

il Docente

Prof. Vincenzo Vuono

1 SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse Professionale

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
11	84,6%	1	7,69%	1	7,69%	0	0%

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

Sulla base degli esiti delle prove d'ingresso per competenze effettuate a livello dipartimentale emergono risultati critici e conoscenze lacunose. Dall'attività iniziale gli alunni hanno dimostrato una sufficiente partecipazione alla disciplina.

1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Le attività di recupero dei prerequisiti saranno compiute durante la normale attività didattica in laboratorio e attraverso il ripasso volte al rafforzamento delle conoscenze e allo sviluppo delle competenze. L'attività di recupero avrà lo scopo: di aumentare il grado di motivazione; sviluppare un maggiormente atteggiamento collaborativo e rispettoso delle regole; e incoraggiare una partecipazione attiva.

2 RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Viene evidenziato il contributo della Disciplina alle Unità di Apprendimento individuate nella Programmazione del Consiglio di Classe.

Unità di Apprendimento Come da Programmazione del CdC <i>N.B. Riportare solo il titolo</i>	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla Uda
Disuguaglianze	La carta delle vivande il menù come strumento di vendita	Tutte le discipline del CDC
Il benessere: Dinamiche socio-culturali	Le tecniche di trancio e la cucina di sala	Tutte le discipline del CDC
UDA ed. Civica - La cittadinanza globale internazionale: educazione digitale. Il galateo digitale - Agenda 2030	Il galateo Lo spreco alimentare	Tutte le discipline del CdC

Ripasso programmazione primo biennio

1.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: IL SERVIZIO DI SALA E VENDITA
COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Le modalità più corrette per ricevere il cliente e prendere le ordinazioni. Le tecniche verbali migliori per presentare una pietanza e il vino da abbinare.<input type="checkbox"/> Il servizio delle diverse portate, la presentazione dei cibi e il trancio in sala di carni, pesce, molluschi e crostacei.
ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Saper effettuare una prenotazione telefonica.<input type="checkbox"/> Saper eseguire correttamente le fasi di: Accoglienza. Comanda, servizio e commiato dal cliente.<input type="checkbox"/> Saper gestire eventuali reclami.
CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Conoscere le norme basilari e avanzate del servizio di sala.<input type="checkbox"/> Possedere applicare le principali norme di comportamento della professione.<input type="checkbox"/> Saper preparare correttamente una mise en place e utilizzare correttamente le posate di servizio.
NUCLEI FONDANTI
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Mise en place speciale, apparecchiatura a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi<input type="checkbox"/> L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori<input type="checkbox"/> Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti<input type="checkbox"/> Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore<input type="checkbox"/> Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni<input type="checkbox"/> Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale<input type="checkbox"/> La decorazione e la presentazione dei piatti<input type="checkbox"/> Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte<input type="checkbox"/> Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta<input type="checkbox"/> L'autocontrollo: HACCP<input type="checkbox"/> Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi<input type="checkbox"/> Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici<input type="checkbox"/> Organizzazione del lavoro<input type="checkbox"/> La gestione tecnica e organizzativa del bar<input type="checkbox"/> Tipologia di buffè e allestimento della sala
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Lezioni frontali e partecipate in aula.<input type="checkbox"/> Lezioni laboratoriali e partecipate.<input type="checkbox"/> Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina.
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Simulazione di una brigata operativa
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Aula<input type="checkbox"/> Laboratorio di sala e vendita
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Libro di testo<input type="checkbox"/> Lim<input type="checkbox"/> Video<input type="checkbox"/> Lavagna interattiva<input type="checkbox"/> Visite guidate in aziende del territorio
VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Osservazione partecipata<input type="checkbox"/> Elaborati<input type="checkbox"/> Colloqui<input type="checkbox"/> Verifiche<input type="checkbox"/> Esercitazione pratica
TEMPI
Primo settembre-novembre

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 2: LA CARTA DELLE VIVANDE IL MENU' COME STRUMENTO DI VENDITA	
COMPETENZE	
<input type="checkbox"/> Criteri per realizzare la carta delle vivande seguendo i diversi aspetti che prendono in considerazione la composizione e l'impostazione grafica, in modo da rendere efficace la comunicazione con il cliente, valorizzare l'immagine del locale e favorire le vendite. Inoltre, si evidenziano gli aspetti gastronomici e dietetici.	
ABILITÀ	
<input type="checkbox"/> Saper realizzare una carta delle vivande corretta nella composizione e nella grafica. <input type="checkbox"/> Sapere le regole principali per la corretta redazione. <input type="checkbox"/> Conoscere le regole gastronomiche.	
CONOSCENZE	
<input type="checkbox"/> Conoscere i diversi tipi di attività ristorative. <input type="checkbox"/> Conoscere i presupposti generali per effettuare il servizio. <input type="checkbox"/> Conoscere le differenti tipologie di portate. <input type="checkbox"/> Conoscere le diverse esigenze della clientela	
NUCLEI FONDANTI	
<input type="checkbox"/> Mise en place speciale, apparecchiatura a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi <input type="checkbox"/> L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori <input type="checkbox"/> Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti <input type="checkbox"/> Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore <input type="checkbox"/> Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni <input type="checkbox"/> Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale <input type="checkbox"/> La decorazione e la presentazione dei piatti <input type="checkbox"/> Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte <input type="checkbox"/> Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta <input type="checkbox"/> L'autocontrollo: HACCP <input type="checkbox"/> Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi <input type="checkbox"/> Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici <input type="checkbox"/> Organizzazione del lavoro <input type="checkbox"/> La gestione tecnica e organizzativa del bar <input type="checkbox"/> Tipologia di buffè e allestimento della sala	
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	
<input type="checkbox"/> Lezioni frontali e partecipate in aula. <input type="checkbox"/> Lezioni laboratoriali e partecipate. <input type="checkbox"/> Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina.	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	
Simulazione di una brigata operativa	
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	
<input type="checkbox"/> Aula <input type="checkbox"/> Laboratorio di sala	
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	
<input type="checkbox"/> Libro di testo <input type="checkbox"/> Lim <input type="checkbox"/> Video <input type="checkbox"/> Lavagna interattiva <input type="checkbox"/> Visite guidate in aziende del territorio	
VALUTAZIONE	
<input type="checkbox"/> Osservazione partecipata <input type="checkbox"/> Elaborati <input type="checkbox"/> Colloqui <input type="checkbox"/> Verifiche <input type="checkbox"/> Esercitazione pratica	
TEMPI	
Primo dicembre-gennaio	

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 3: LE TECNICHE DI TRANCIO E LA CUCINA DI SALA	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le tecniche di trancio in sala ristorante • Essere in grado di cucinare davanti al cliente con professionalità e disinvoltura 	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le tecniche idonee di trancio davanti al cliente • Operare nel rispetto dei tempi di servizio • Taglio della frutta in sala • Filettatura di pesci • Taglio delle carni 	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Forme di taglio per la frutta • Tipologie di pesci da sottoporre a filettatura • Tipologie e tagli di carne • Attrezzi di sala 	
NUCLEI FONDANTI	
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Mise en place speciale, apparecchiatura a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi <input type="checkbox"/> L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori <input type="checkbox"/> Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti <input type="checkbox"/> Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore <input type="checkbox"/> Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni <input type="checkbox"/> Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale <input type="checkbox"/> La decorazione e la presentazione dei piatti <input type="checkbox"/> Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte <input type="checkbox"/> Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta <input type="checkbox"/> L'autocontrollo: HACCP <input type="checkbox"/> Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi <input type="checkbox"/> Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici <input type="checkbox"/> Organizzazione del lavoro <input type="checkbox"/> La gestione tecnica e organizzativa del bar <input type="checkbox"/> Tipologia di buffèt e allestimento della sala 	
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lezioni frontali e partecipate in aula. <input type="checkbox"/> Lezioni laboratoriali e partecipate. <input type="checkbox"/> Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina. 	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Simulazione di una brigata operativa 	
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aula <input type="checkbox"/> Laboratorio di sala 	
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Libro di testo <input type="checkbox"/> Lim <input type="checkbox"/> Video <input type="checkbox"/> Visite guidate in aziende del territorio 	
VALUTAZIONE	
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Osservazione partecipata <input type="checkbox"/> Elaborati <input type="checkbox"/> Colloqui <input type="checkbox"/> Verifiche <input type="checkbox"/> Esercitazione pratica 	
TEMPI	
Febbraio-Marzo	

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 4: IL BAR DISTILLATI, LIQUORI E COKTAIL
COMPETENZE
<input type="checkbox"/> Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione e vendita di servizi e prodotti enogastronomici. <input type="checkbox"/> Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
ABILITÀ
<input type="checkbox"/> Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food Beverage cost). <input type="checkbox"/> Simulare la gestione degli approvvigionamenti e degli stock. <input type="checkbox"/> Realizzare bevande alcoliche e analcoliche preparate al bar e servirle. <input type="checkbox"/> Classificazione delle birre in base all'utilizzo e alla modalità di produzione.
CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> L'organizzazione del lavoro al bar. <input type="checkbox"/> Le tecniche di gestione del bar. <input type="checkbox"/> La preparazione delle bevande alcoliche e analcoliche. <input type="checkbox"/> La classificazione delle birre. <input type="checkbox"/> Produzione e utilizzo delle birre.
NUCLEI FONDANTI
<input type="checkbox"/> Mise en place speciale, apparecchiatura a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi <input type="checkbox"/> L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori <input type="checkbox"/> Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti <input type="checkbox"/> Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore <input type="checkbox"/> Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni <input type="checkbox"/> Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale <input type="checkbox"/> La decorazione e la presentazione dei piatti <input type="checkbox"/> Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte <input type="checkbox"/> Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta <input type="checkbox"/> L'autocontrollo: HACCP <input type="checkbox"/> Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi <input type="checkbox"/> Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici <input type="checkbox"/> Organizzazione del lavoro <input type="checkbox"/> La gestione tecnica e organizzativa del bar <input type="checkbox"/> Tipologia di buffè e allestimento della sala
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE
<input type="checkbox"/> Lezioni frontali e partecipate in aula. <input type="checkbox"/> Lezioni laboratoriali e partecipate <input type="checkbox"/> Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Sala
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE
<input type="checkbox"/> Simulazione di una brigata operativa <input type="checkbox"/> Preparazione delle pietanze in laboratorio
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
<input type="checkbox"/> Aula <input type="checkbox"/> Laboratorio sala
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI
<input type="checkbox"/> Libro di testo <input type="checkbox"/> Lim <input type="checkbox"/> Video <input type="checkbox"/> Visite guidate in aziende del territorio
VALUTAZIONE
<input type="checkbox"/> Osservazione partecipata <input type="checkbox"/> Elaborati <input type="checkbox"/> Colloqui <input type="checkbox"/> Verifiche <input type="checkbox"/> Esercitazione pratica
TEMPI
Aprile- Maggio

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone) da parte degli studenti

SI x

NO

Trebisacce 05/10/2023

**Il Docente
Vincenzo Vuono**