

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA
LABORATORIO DI SALA E VENDITA
della CLASSE 5I
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 ENOGASTRONOMIA

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
2	40%	1	20%	2	40%	0	0%

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

L'analisi della situazione di partenza è stata necessaria per rilevare il possesso dei prerequisiti considerati fondamentali per l'individuazione degli obiettivi e delle strategie d'intervento da seguire nell'impostazione della programmazione didattica – educativa.

Da quanto sopra esposto è emerso che in classe si palesano 3 gruppi:

1. un gruppo di 2 alunni evidenzia un buon livello di partenza, dimostra adeguate capacità di ascolto e partecipazione;
2. un alunno evidenzia un sufficiente livello di partenza, dimostra adeguate capacità di ascolto e partecipazione;
3. infine, un gruppo di 2 alunni presenta delle carenze, sembrerebbe privo di un metodo di studio efficace, presenta dei limiti nella preparazione di base, ha bisogno di essere costantemente guidato, stimolato e gratificato. Per cui va maggiormente stimolata la costanza nella partecipazione e nell'impegno scolastico, al fine di potenziarne le conoscenze e le competenze.

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 attraverso il ripasso volto al rafforzamento delle conoscenze e allo sviluppo delle competenze.

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	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla Uda
▪ Partecipazione e cittadinanza attiva	La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio	Tutte le discipline del CdC
▪ Lavoro e sistemi produttivi	I marchi di qualità	Tutte le discipline del CdC
Educazione Civica - Agenda 2030. - Educazione digitale: comunicare con i nuovi media del digitale	La gestione degli acquisti I Menù digitali.	Tutte le discipline del CdC

3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI
COMPETENZE
<input type="checkbox"/> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
ABILITA'
<input type="checkbox"/> Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto
CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> L'approvvigionamento e i fornitori <input type="checkbox"/> La gestione degli acquisti e l'economato <input type="checkbox"/> La gestione del magazzino e delle scorte
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"/> Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale <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"/> I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio <input type="checkbox"/> Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore <input type="checkbox"/> Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni <input type="checkbox"/> Tecniche di stesura di ricette e relazioni <input type="checkbox"/> Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche <input type="checkbox"/> Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale <input type="checkbox"/> L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori <input type="checkbox"/> Tecniche di stesura di ricette e relazioni <input type="checkbox"/> Organizzazione della produzione di beni e servizi <input type="checkbox"/> La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione <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"/> La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare <input type="checkbox"/> Le certificazioni di qualità <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"/> Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio, i rapporti con il cliente e la gestione delle risorse <input type="checkbox"/> La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti <input type="checkbox"/> I principali piatti della tradizione del paese di cui si studiano le lingue <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 <input type="checkbox"/> Aspetti gestionali e organizzativi nel servizio di banqueting e catering <input type="checkbox"/> Enografia nazionale ed estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande <input type="checkbox"/> Ricerche di mercato quali e quantitative
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE
<input type="checkbox"/> Lezione frontale, partecipata <input type="checkbox"/> Apprendimento collaborativo e fra pari <input type="checkbox"/> Lezione con esperti. <input type="checkbox"/> Problem solving. <input type="checkbox"/> Analisi dei casi.
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE
<input type="checkbox"/> Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Sala.
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"/> Attrezzi di bar e di sala <input type="checkbox"/> Video <input type="checkbox"/> Visite guidate in aziende del territorio
VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> ● Interrogazione breve. ● Colloquio. ● Relazioni personali e di gruppo. ● Risoluzione di problemi. ● Esercitazioni di laboratorio. ● Prove di realtà. ● Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione. ● Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.
TEMPI
Settembre – ottobre

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 2: BUFFET, BANKETING E CATERING
COMPETENZE
<input type="checkbox"/> Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela <input type="checkbox"/> Progettare, con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali
ABILITA'
<input type="checkbox"/> Applicare tecniche di allestimento, di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente ai principi estetici
CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> Le tipologie di buffet <input type="checkbox"/> Come si prepara il buffet <input type="checkbox"/> Allestimento e disposizione dei tavoli per banchetti <input type="checkbox"/> Servizi di banqueting e catering
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"/> Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale <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"/> I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio <input type="checkbox"/> Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore <input type="checkbox"/> Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni <input type="checkbox"/> Tecniche di stesura di ricette e relazioni <input type="checkbox"/> Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche <input type="checkbox"/> Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale <input type="checkbox"/> L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori <input type="checkbox"/> Tecniche di stesura di ricette e relazioni <input type="checkbox"/> Organizzazione della produzione di beni e servizi <input type="checkbox"/> La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione <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"/> La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare <input type="checkbox"/> Le certificazioni di qualità <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"/> Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio, i rapporti con il cliente e la gestione delle risorse <input type="checkbox"/> La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti

<input type="checkbox"/> I principali piatti della tradizione del paese di cui si studiano le lingue <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 <input type="checkbox"/> Aspetti gestionali e organizzativi nel servizio di banqueting e catering <input type="checkbox"/> Enografia nazionale ed estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande <input type="checkbox"/> Ricerche di mercato quali e quantitative
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE
<input type="checkbox"/> Lezione frontale, partecipata <input type="checkbox"/> Apprendimento collaborativo e fra pari <input type="checkbox"/> Dialogo e confronto interculturale. <input type="checkbox"/> Discussione guidata. <input type="checkbox"/> Lezione con esperti. <input type="checkbox"/> Problem solving. <input type="checkbox"/> Analisi dei casi.
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE
<input type="checkbox"/> Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Sala.
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"/> Attrezzi di bar e di sala <input type="checkbox"/> Video <input type="checkbox"/> Visite guidate in aziende del territorio
VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> ● Interrogazione breve. ● Colloquio. ● ● Risoluzione di problemi. ● Esercitazioni di laboratorio. ● Prove di realtà. ● Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione. ● Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.
TEMPI
Novembre - Dicembre

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 3: STILI DI SERVIZIO COMPLEMENTARI
COMPETENZE
<input type="checkbox"/> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela <input type="checkbox"/> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione
ABILITA'
<input type="checkbox"/> Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la lavorazione e la realizzazione dei prodotti <input type="checkbox"/> Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali
CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> Le caratteristiche degli stili di servizio complementari e i criteri per la loro scelta <input type="checkbox"/> Punti di forza e debolezza dei diversi stili di servizio <input type="checkbox"/> Servizio con carrello <input type="checkbox"/> Servizio con buffet
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"/> Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale <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"/> I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio <input type="checkbox"/> Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore <input type="checkbox"/> Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni <input type="checkbox"/> Tecniche di stesura di ricette e relazioni <input type="checkbox"/> Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche <input type="checkbox"/> Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale <input type="checkbox"/> L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori <input type="checkbox"/> Tecniche di stesura di ricette e relazioni <input type="checkbox"/> Organizzazione della produzione di beni e servizi <input type="checkbox"/> La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione <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"/> La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare <input type="checkbox"/> Le certificazioni di qualità <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"/> Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio, i rapporti con il cliente e la gestione delle risorse <input type="checkbox"/> La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti <input type="checkbox"/> I principali piatti della tradizione del paese di cui si studiano le lingue <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 <input type="checkbox"/> Aspetti gestionali e organizzativi nel servizio di banqueting e catering <input type="checkbox"/> Enografia nazionale ed estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande <input type="checkbox"/> Ricerche di mercato quali e quantitative
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <input type="checkbox"/> Lezione frontale, partecipata <input type="checkbox"/> Apprendimento collaborativo e fra pari <input type="checkbox"/> Discussione guidata. <input type="checkbox"/> Lezione con esperti. <input type="checkbox"/> Problem solving. <input type="checkbox"/> Analisi dei casi.
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <input type="checkbox"/> Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Sala.
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <input type="checkbox"/> Aula <input type="checkbox"/> Laboratorio di sala
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <input type="checkbox"/> Libro di testo <input type="checkbox"/> LIM <input type="checkbox"/> Attrezzi di bar e di sala <input type="checkbox"/> Video <input type="checkbox"/> Visite guidate in aziende del territorio
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Interrogazione breve. ● Colloquio. ● Relazioni personali e di gruppo. ● Risoluzione di problemi. ● Esercitazioni di laboratorio. ● Prove di realtà. ● Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione. ● Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.
<p style="text-align: center;">TEMPI</p> <p>Gennaio-Febbraio</p>

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 4: IL SERVIZIO DEGLI SNACK E I COCKTAIL	
COMPETENZE	
<input type="checkbox"/>	Elaborare una proposta competente e professionale di servizio cocktail adeguata al momento e alle esigenze della clientela
<input type="checkbox"/>	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
ABILITA'	
<input type="checkbox"/>	Classificare i cocktails
<input type="checkbox"/>	Inventare i cocktails
<input type="checkbox"/>	Formulare una ricetta di cocktail
<input type="checkbox"/>	Utilizzare le bottiglie e gli strumenti di bar
<input type="checkbox"/>	Gestire il servizio relativamente agli snacks
CONOSCENZE	
<input type="checkbox"/>	I principali cocktail
<input type="checkbox"/>	American bartending system
<input type="checkbox"/>	Freestyle
<input type="checkbox"/>	Area operative
<input type="checkbox"/>	Gli snacks
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"/>	Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale
<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"/>	I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio
<input type="checkbox"/>	Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore
<input type="checkbox"/>	Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni
<input type="checkbox"/>	Tecniche di stesura di ricette e relazioni
<input type="checkbox"/>	Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche
<input type="checkbox"/>	Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale
<input type="checkbox"/>	L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori
<input type="checkbox"/>	Tecniche di stesura di ricette e relazioni
<input type="checkbox"/>	Organizzazione della produzione di beni e servizi
<input type="checkbox"/>	La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione
<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"/>	La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare
<input type="checkbox"/>	Le certificazioni di qualità
<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"/>	Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio, i rapporti con il cliente e la gestione delle risorse
<input type="checkbox"/>	La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti
<input type="checkbox"/>	I principali piatti della tradizione del paese di cui si studiano le lingue
<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
<input type="checkbox"/>	Aspetti gestionali e organizzativi nel servizio di banqueting e catering
<input type="checkbox"/>	Enografia nazionale ed estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande
<input type="checkbox"/>	Ricerche di mercato quali e quantitative
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	
<input type="checkbox"/>	Lezione frontale, partecipata
<input type="checkbox"/>	Apprendimento collaborativo e fra pari
<input type="checkbox"/>	Discussione guidata.

<input type="checkbox"/> Lezione con esperti. <input type="checkbox"/> Problem solving. <input type="checkbox"/> Analisi dei casi.
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE
<input type="checkbox"/> Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Sala.
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"/> Attrezzi di bar e di sala <input type="checkbox"/> Video <input type="checkbox"/> Visite guidate in aziende del territorio
VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> ● Interrogazione breve. ● Colloquio. ● Relazioni personali e di gruppo. ● Risoluzione di problemi. ● Esercitazioni di laboratorio. ● Prove di realtà. ● Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione. ● Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.
TEMPI
Marzo

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 5: DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO CIBO VINO- ENOGRAFIA REGIONALE
COMPETENZE
<input type="checkbox"/> Saper Collegare i caratteri di un vino al proprio Territorio e alla sua Storia
ABILITA'
<input type="checkbox"/> Presentare i vini delle principali regioni vitivinicole dell'italia e del mondo associandoli alla propria storia e alla propria gastronomia
CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> Le regioni vitivinicole d'italia <input type="checkbox"/> Le regioni vitivinicole della francia
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"/> Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale <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"/> I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio <input type="checkbox"/> Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore <input type="checkbox"/> Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni <input type="checkbox"/> Tecniche di stesura di ricette e relazioni <input type="checkbox"/> Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche <input type="checkbox"/> Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale <input type="checkbox"/> L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori <input type="checkbox"/> Tecniche di stesura di ricette e relazioni <input type="checkbox"/> Organizzazione della produzione di beni e servizi <input type="checkbox"/> La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione <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"/> La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare

<input type="checkbox"/> Le certificazioni di qualità <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"/> Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio, i rapporti con il cliente e la gestione delle risorse <input type="checkbox"/> La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti <input type="checkbox"/> I principali piatti della tradizione del paese di cui si studiano le lingue <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 <input type="checkbox"/> Aspetti gestionali e organizzativi nel servizio di banqueting e catering <input type="checkbox"/> Enografia nazionale ed estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande <input type="checkbox"/> Ricerche di mercato quali e quantitative
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE
<input type="checkbox"/> Lezione frontale, partecipata <input type="checkbox"/> Apprendimento collaborativo e fra pari <input type="checkbox"/> Discussione guidata. <input type="checkbox"/> Lezione con esperti. <input type="checkbox"/> Problem solving. <input type="checkbox"/> Analisi dei casi.
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE
<input type="checkbox"/> Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Sala.
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"/> Attrezzi di bar e di sala <input type="checkbox"/> Video <input type="checkbox"/> Visite guidate in aziende del territorio
VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> ● Interrogazione breve. ● Colloquio. ● Relazioni personali e di gruppo. ● Risoluzione di problemi. ● Esercitazioni di laboratorio. ● Prove di realtà. ● Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione. ● Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.
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