



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29



CAF



IIS - IPSIA - ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)

**IP SCT - INFORMATICA E
TELECOMUNICAZIONI Oriolo (CS)**

TREBISACCE - TECNICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI - MECCANICA E MECCATRONICA ED ENERGIA (SERALE) - PROFESSIONALE: SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE - SERVIZI ENOGASTRONOMIA (ANCHE SERALE) MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

ORIOLO - PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI. TECNICO: INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

ITS - "G. Filangieri" Trebisacce (CS)

TREBISACCE - TECNICO: AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - GRAFICA E COMUNICAZIONE - COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO (ANCHE SERALE) - TURISMO - SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA



Scan me

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010443 del 08/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

SALA E VENDITA

della CLASSE III I
CORSO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ANNO SCOLASTICO 2024/25

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	%
5	83%	1	17%				

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 per buona parte degli alunni. 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 socioculturali	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	Italiano Matematica Inglese Inglese professionale Francese Scienza dell'alimentazione Laboratorio dei servizi enogastronomici- Bar-Sala e vendita

1.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE
UNITA' FORMATIVA 1: IL SERVIZIO DI SALA E VENDITA- Ripasso programmazione primo biennio
COMPETENZE DI RIFERIMENTO (ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017) All. 2G <ul style="list-style-type: none">• Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.• Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.• Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
ABILITÀ <ul style="list-style-type: none">• Saper effettuare una prenotazione telefonica.• Saper eseguire correttamente le fasi di: Accoglienza. Comanda, servizio e commiato dal cliente.• Saper gestire eventuali reclami.
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none">• Conoscere le norme basilari e avanzate del servizio di sala.• Possedere applicare le principali norme di comportamento della professione.• Saper preparare correttamente una mise en place e utilizzare correttamente le posate di servizio.
NUCLEI FONDANTI <ul style="list-style-type: none">• Mise en place speciale, apparecchiatura a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi• L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori• Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti• Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore• Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni• Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale• La decorazione e la presentazione dei piatti• Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte• Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta• L'autocontrollo: HACCP• Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi• Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici• Organizzazione del lavoro• La gestione tecnica e organizzativa del bar• Tipologia di buffè e allestimento della sala
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE <ul style="list-style-type: none">• Lezioni frontali e partecipate in aula.• Lezioni laboratoriali e partecipate.• Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina.
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE <ul style="list-style-type: none">• Simulazione di una brigata operativa
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO <ul style="list-style-type: none">• Aula• Laboratorio di sala e vendita
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI <ul style="list-style-type: none">• Libro di testo• Lim• Video• Lavagna interattiva• Visite guidate in aziende del territorio
VALUTAZIONE <ul style="list-style-type: none">• Osservazione partecipata• Elaborati• Colloqui• Verifiche• Esercitazione pratica
TEMPI Settembre-novembre

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE	
UNITA' FORMATIVA 2: LA CARTA DELLE VIVANDE IL MENU' COME STRUMENTO DI VENDITA	
COMPETENZE DI RIFERIMENTO (ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017)	
<p>All. 2G</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. Utilizzare, all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti. Utilizzare all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. 	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> Saper realizzare una carta delle vivande corretta nella composizione e nella grafica. Sapere le regole principali per la corretta redazione. Conoscere le regole gastronomiche. 	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> Conoscere i diversi tipi di attività ristorative. Conoscere i presupposti generali per effettuare il servizio. Conoscere le differenti tipologie di portate. Conoscere le diverse esigenze della clientela 	
NUCLEI FONDANTI	
<ul style="list-style-type: none"> Mise en place speciale, apparecchiatura a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale La decorazione e la presentazione dei piatti Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta L'autocontrollo: HACCP Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici Organizzazione del lavoro La gestione tecnica e organizzativa del bar Tipologia di buffè e allestimento della sala 	
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	
<ul style="list-style-type: none"> Lezioni frontali e partecipate in aula. Lezioni laboratoriali e partecipate. Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina e Sala. 	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	
Simulazione di una brigata operativa	
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	
<ul style="list-style-type: none"> Aula Laboratorio di sala 	
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	
<ul style="list-style-type: none"> Libro di testo Lim Video Visite guidate in aziende del territorio 	
VALUTAZIONE	
<ul style="list-style-type: none"> Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazione pratica 	
TEMPI	
Dicembre-gennaio	

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE	
UNITA' FORMATIVA 3: LE TECNICHE DI TRANCIO E LA CUCINA DI SALA	
COMPETENZE DI RIFERIMENTO (ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017)	
All. 2G	
<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. Utilizzare, all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti. Utilizzare all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. 	
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"> Mise en place speciale, apparecchiatura a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale La decorazione e la presentazione dei piatti Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta L'autocontrollo: HACCP Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici Organizzazione del lavoro La gestione tecnica e organizzativa del bar Tipologia di buffè e allestimento della sala 	
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	
<ul style="list-style-type: none"> Lezioni frontali e partecipate in aula. Lezioni laboratoriali e partecipate. Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina e Sala 	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	
<ul style="list-style-type: none"> Simulazione di una brigata operativa 	
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	
<ul style="list-style-type: none"> Aula Laboratorio di sala 	
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	
<ul style="list-style-type: none"> Libro di testo Lim Video Visite guidate in aziende del territorio 	

VALUTAZIONE

- Osservazione partecipata
- Elaborati
- Colloqui
- Verifiche
- Esercitazione pratica

TEMPI

Febbraio-marzo

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

UNITA' FORMATIVA 4: IL BAR DISTILLATI, LIQUORI E COKTAIL

COMPETENZE DI RIFERIMENTO (ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017)

All. 2G

- Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.
- Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.
- Utilizzare, all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
- Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.
- Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.
- Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.
- Utilizzare all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.

ABILITÀ

- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food Beverage cost).
- Simulare la gestione degli approvvigionamenti e degli stock.
- Realizzare bevande alcoliche e analcoliche preparate al bar e servirle.
- Classificazione delle birre in base all'utilizzo e alla modalità di produzione.

CONOSCENZE

- L'organizzazione del lavoro al bar.
- Le tecniche di gestione del bar.
- La preparazione delle bevande alcoliche e analcoliche.
- La classificazione delle birre.
- Produzione e utilizzo delle birre.

NUCLEI FONDANTI

- Mise en place speciale, apparecchiatura a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi
- L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori
- Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti
- Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore
- Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni
- Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale
- La decorazione e la presentazione dei piatti
- Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte
- Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta
- L'autocontrollo: HACCP
- Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi
- Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici
- Organizzazione del lavoro
- La gestione tecnica e organizzativa del bar
- Tipologia di buffè e allestimento della sala

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali e partecipate in aula. • Lezioni laboratoriali e partecipate • Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Sala
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE
<ul style="list-style-type: none"> • Simulazione di una brigata operativa • Preparazione delle pietanze in laboratorio
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio sala
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Lim • Video • Visite guidate in aziende del territorio
VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Osservazione partecipata • Elaborati • Colloqui • Verifiche • Esercitazione pratica
TEMPI
Aprile- Maggio

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

1 UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Titolo	La cittadinanza globale internazionale: educazione digitale. Il galateo digitale	
Compito di realtà	A scuola hanno organizzato una settimana dedicato al risparmio energetico. Alla vostra classe è stato affidato il compito di elaborare alcune proposte per ridurre i consumi in particolare gli sprechi, da presentare alle altre classe. Si chiede di preparare un decalogo salva clima. (Durante tutto l'anno).	
Competenze disciplinari	Competenze trasversali	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento.	Riconoscere i comportamenti dannosi per l'ambiente, la società e i diritti umani e individuare scelte coerenti con gli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Individuare e rappresentare comportamenti miranti allo sviluppo eco-sostenibile e alla tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese e del proprio territorio. Acquisire consapevolezza di cittadino attivo, consapevole, sia dal punto di vista scientifico-culturale che dal punto di vista etico-legislativo, nell'esercizio del proprio processo decisionale in merito alle tematiche ambientali.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
Le organizzazioni internazionali: OIG e ONG. L'ONU. La Dichiarazione universale dei diritti umani. La cittadinanza internazionale delle persone fisiche. La Globalizzazione. I migranti.	Distinguere le differenti organizzazioni internazionali e il loro campo di intervento. Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con particolare riferimento alla Dichiarazione universale dei diritti umani.	
Discipline coinvolte	Italiano	2

	Matematica Inglese Inglese professionale Francese Scienza dell'alimentazione Laboratorio dei servizi enogastronomici- Bar- Sala e vendita	1 1 1 2 1 3
TEMPI	Ott./nov.	tot.11
1.Giornata mondiale dei diritti dei bambini e degli adolescenti. 2.Giornata contro la violenza sulle donne.	20 Novembre (tutte le classi) 25 Novembre (tutte le classi)	

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

SI ☒

NO ☐

Trebisacce 05/10/2024

Il Docente
Vincenzo Vuono