

PROGRAMMAZIONE della disciplina
Laboratorio Sala e Vendita

CLASSE 4^a SEZ. I

CORSO SERVIZI di 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 – Enog. E Osp. Alb.

LIVELLI DI COMPETENZA – Totale alunni 17

AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
3	100%	0	0%	0	0%	0	0%

1.2 Esiti di eventuali prove e valutazioni relative alla sola disciplina

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

Per l'area non cognitiva si sono osservati aspetti del comportamento relativi alla partecipazione, all'impegno, al metodo di studio e al comportamento.

Per l'area cognitiva, attraverso la somministrazione di prove d'ingresso scritte e di test informali di tipo orale, colloqui si sono osservati, invece, il possesso dei seguenti prerequisiti:

-conoscenza delle principali strutture e funzioni pratiche di laboratorio;

-conoscenza del lessico, delle frasi e delle espressioni più frequenti relativi ad ambiti di vita quotidiana;

L'andamento generale della classe per quanto riguarda il profitto scolastico, è insufficiente.

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 e, soprattutto, attraverso l'attività presso il laboratorio volta al rafforzamento delle conoscenze e allo sviluppo delle competenze.

2. RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Unità di Apprendimento	Contributo della Disciplina	Altre Discipline che partecipano alla UDA
La tutela dell'ambiente	<input type="checkbox"/> Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici	Tutte le discipline del CdC
Educazione sostenibile	<input type="checkbox"/> Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche <input type="checkbox"/> Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità	Tutte le discipline del CdC
Educazione Civica - Agenda 2030	- Il Riciclo Alimentare	Tutte le discipline del CdC

3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE	
UNITA' FORMATIVA 1: LA GESTIONE DEL SERVIZIO, LA CUCINA DI SALA E LA BANCHETTISTICA"	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche<input type="checkbox"/> Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi.<input type="checkbox"/> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro<input type="checkbox"/> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale.	
ABILITA'	
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alla sala e bar<input type="checkbox"/> Calcolare i costi di produzione specifici del settore<input type="checkbox"/> Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze<input type="checkbox"/> Applicare la normativa che disciplina i processi dei servizi e applicare le norme sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro<input type="checkbox"/> Assistere il cliente nella fruizione del servizio	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> L'organizzazione del personale del settore sala<input type="checkbox"/> L'organizzazione e la programmazione della produzione<input type="checkbox"/> Cucina di sala e i principali strumenti di lavoro<input type="checkbox"/> La tecnica flambè<input type="checkbox"/> Consigli per la lavorazione alla lampada	
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"/> 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 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	
<input type="checkbox"/> Ottobre-novembre-dicembre	

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE	
UNITA' FORMATIVA 2: «LA GESTIONE E L'OFFERTA DEL BAR »	
COMPETENZE	
<input type="checkbox"/> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici <input type="checkbox"/> Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto <input type="checkbox"/> Predisporre prodotti, servizi e menù	
ABILITA'	
<input type="checkbox"/> Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto <input type="checkbox"/> Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi <input type="checkbox"/> Simulare la gestione degli approvvigionamenti e degli stock <input type="checkbox"/> Realizzare le bevande preparate al bar e servirle <input type="checkbox"/> Classificare le birre in base all'utilizzo e alla modalità di produzione	
CONOSCENZE	
<input type="checkbox"/> L'organizzazione del lavoro del bar <input type="checkbox"/> Le tecniche di gestione del bar <input type="checkbox"/> Tipi di snack <input type="checkbox"/> La preparazione delle bevande alcoliche e analcoliche <input type="checkbox"/> La classificazione delle birre	
NUCLEI FONDANTI	

- ☐ Mise en place speciale, apparecchiatura a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi
- ☐ Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale
- ☐ L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori
- ☐ Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti
- ☐ I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio
- ☐ Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore
- ☐ Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni
- ☐ Tecniche di stesura di ricette e relazioni
- ☐ Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche
- ☐ Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale
- ☐ L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori
- ☐ Tecniche di stesura di ricette e relazioni
- ☐ Organizzazione della produzione di beni e servizi
- ☐ La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione
- ☐ 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
- ☐ La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare
- ☐ Le certificazioni di qualità
- ☐ Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi
- ☐ Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici
- ☐ Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio, i rapporti con il cliente e la gestione delle risorse
- ☐ La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti
- ☐ I principali piatti della tradizione del paese di cui si studiano le lingue
- ☐ Organizzazione del lavoro
- ☐ La gestione tecnica e organizzativa del bar
- ☐ Tipologia di buffè e allestimento della sala
- ☐ Aspetti gestionali e organizzativi nel servizio di banqueting e catering
- ☐ Enografia nazionale ed estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande
- ☐ Ricerche di mercato quali e quantitative

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- ☐ Lezione frontale, partecipata
- ☐ Apprendimento collaborativo e fra pari
- ☐ Dialogo e confronto interculturale.
- ☐ Discussione guidata.
- ☐ Lezione con esperti.
- ☐ Problem solving.
- ☐ Analisi dei casi.

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

- ☐ Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Sala.

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

- ☐ Aula
- ☐ Laboratorio di sala

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

- ☐ Libro di testo
- ☐ LIM
- ☐ Attrezzi di bar e di sala
- ☐ Video
- ☐ Visite guidate in aziende del territorio

VALUTAZIONE

- Interrogazione breve.
- Colloquio.
- Relazioni personali e di gruppo.
- Risoluzione di problemi.
- Esercitazioni di laboratorio.

<ul style="list-style-type: none"> ● 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
<input type="checkbox"/> Gennaio-febbraio- marzo

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE
UNITA' FORMATIVA 3: ELEMENTI DI ENOLOGIA DALLA VITE ALLA BOTTIGLIA
COMPETENZE
<input type="checkbox"/> Controllare e analizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico
ABILITÀ
<input type="checkbox"/> Distinguere le differenti tecniche di vinificazione. <input type="checkbox"/> Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione. <input type="checkbox"/> Utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.
CONOSCENZE
<input type="checkbox"/> I principi di enologia. <input type="checkbox"/> Le nozioni sulla vite e sulle tecniche di cantina. <input type="checkbox"/> Le modalità di produzione dei vini. <input type="checkbox"/> La classificazione del vino.
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"/> 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
<input type="checkbox"/> Simulazione di una brigata operativa
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"/> 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
Aprile-maggio

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

SIx

NO

Trebisacce, 05/10/2023

Il Docente

Vincenzo Vuono