

# PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

## Enogastronomia settore Sala e Vendita

della CLASSE 2° H CORSO Alberghiero

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**

*il Docente*

Prof. Vincenzo Russo

## 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	%
0	0%	0	0%	10	76,9%	3	23,07%

### 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 buoni, piccola parte dimostrano livello avanzato. Dall'attività iniziale gli alunni hanno dimostrato partecipazione ed interesse alla disciplina*

### 1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

*Percorso per aumentare il grado di motivazione e sviluppare un atteggiamento collaborativo con rispetto delle regole e 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	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla Uda
Ambiente e territorio (I prodotti tipici del territorio)	Eseguire e presentare piatti tipici del territorio L'uso dell'olio d'oliva nella cucina territoriale Valorizzare i prodotti gastronomici e realizzare i piatti della tradizione e del territorio	Accoglienza Turistica Diritto E Tec. Amm. Va Delle Strutt. Ricett. Enogastronomia Lab. Sala Francese Scienza Degli Alimenti T.I.C. - Informatica
Vecchio, nuovo, moderno (Metodi di cottura)	Eseguire e presentare piatti tipici del territorio Saper impiegare correttamente i principali metodi di cottura. Saper utilizzare le nuove tecnologie elettroniche tra sala e cucina per ottimizzare il servizio	Accoglienza Turistica Diritto E Tec. Amm. Va Delle Strutt. Ricett. Enogastronomia Lab. Sala Francese Scienza Degli Alimenti T.I.C. - Informatica

## 3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
<b>UNITA' FORMATIVA 1: I servizi speciali al tavolo</b>

<p style="text-align: center;"><b>COMPETENZE</b></p> <p>Distinguere i vari tipi di insalata e saper scegliere fra i principali prodotti per prepararle nel modo più giusto.</p> <p>Essere in grado di predisporre la mise en place per le insalate, i tranci di frutta e i dolci.</p> <p>Saper allestire la preparazione di un piatto alla lampada.</p>
<p style="text-align: center;"><b>ABILITA'</b></p> <p>Saper usare con facilità erbe aromatiche e spezie per condire le insalate.</p> <p>Saper tagliare e servire la frutta in modo professionale.</p> <p>Saper tagliare un dolce in modo corretto.</p> <p>Saper preparare un piatto alla lampada.</p>
<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <p>Conoscere le classificazioni delle insalate, i loro principali condimenti e il modo di servirle.</p> <p>Conoscere la tecnica di taglio della frutta e dei dolci.</p> <p>Conoscere la cucina di sala.</p>
<p style="text-align: center;"><b>NUCLEI FONDANTI</b></p> <p>Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar, elementi di deontologia professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili</li> <li>-Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro</li> <li>-L'Igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro</li> <li>-Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti</li> <li>-Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio</li> <li>-Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche</li> <li>-Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera</li> <li>-Principali tipi di menu e successione dei piatti</li> <li>-Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi</li> <li>-Gli alimenti e le bevande</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b></p> <p>Lezioni frontali e partecipate in aula</p> <p>Lezioni laboratoriali e partecipate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di sala</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Sala</li> <li>• Simulazione di una brigata operativa</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;">Aula</p> <p style="text-align: center;">Laboratorio scolastico, incontri con esperti del settore</p>
<p style="text-align: center;"><b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Lim</p> <p>Video</p> <p>Lavagna interattiva</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite guidate in aziende del territorio</li> </ul>

<b>VALUTAZIONE</b>	
Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Osservazione Esercitazione pratica	
<b>TEMPI</b>	
Ottobre Novembre	

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
<b>UNITA' FORMATIVA 2: Analisi e sviluppo del menu</b>
<b>COMPETENZE</b> Realizzare la carta delle vivande e menù seguendo i diversi apetti 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.
<b>ABILITA'</b> Saper realizzare una carta delle vivandecorretta nella composizione e nella grafica Sapere le regole principali per la corretta redazione Conoscere le regole gastronomiche
<b>CONOSCENZE</b> 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
<b>NUCLEI FONDANTI</b> Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar, elementi di deontologia professionale -Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili -Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro -L'Igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro -Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti -Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio -Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche -Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera -Principali tipi di menu e successione dei piatti -Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi -Gli alimenti e le bevande
<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio.</li> <li>• Lezioni laboratoriali e partecipate</li> <li>• Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Sala</li> </ul>
<p align="center"><b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b></p> <p align="center">Simulazione di una brigata operativa Preparazione delle pietanze in laboratorio</p>
<p align="center"><b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b></p> <p align="center">Aula Laboratorio scolastico</p>
<p align="center"><b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo Lim Video Lavagna interattiva</li> <li>• Classroom per condivisione materiale</li> </ul>
<p align="center"><b>VALUTAZIONE</b></p> <p>Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazione pratica</p>
<p align="center"><b>TEMPI</b></p> <p>Gennaio -maggio</p>

<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>
<p><b>UNITA' FORMATIVA 3: Il bar bevande calde, liquori e distillati</b></p>
<p align="center"><b>COMPETENZE</b></p> <p>Essere in grado di scegliere le diverse bevande confrontandone le qualità organolettiche. Saper riconoscere le principali caratteristiche di ogni tipo di servizio, del tè, del caffè, della cioccolata. Riconoscere alla vista i difetti e i pregi di un espresso. Saper riconoscere i liquori per il loro uso corretto le dosi di servizio I distillati in generale nella preparazione di drink</p>
<p align="center"><b>ABILITA'</b></p> <p>Saper riconoscere i principali tipi di caffè e di tè. Essere in grado di compiere i passaggi principali per l'utilizzo della macchina espresso. Saper preparare e servire le bevande nervine e gli Energy drink. Essere in grado di mescolare le dosi giuste al banco bar Essere in grado di preparare drink aperitivi digestivi e per tutte le ore</p>
<p align="center"><b>CONOSCENZE</b></p> <p>Conoscere le principali bevande nervine e, in particolare, le qualità di caffè, tè, cacao, con metodi di raccolta e le successive lavorazioni.</p>

Apprendere i diversi metodi per fare il caffè, il tè e la cioccolata, e saper come vanno serviti.  
 Conoscere le principali regole per ottenere un buon espresso e un buon cappuccino.  
 Conoscere le principali erbe usate per le tisane, e i vari tipi di latte.  
 Identificare liquori e distillati giusti nelle preparazioni di drink

#### NUCLEI FONDANTI

- Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar, elementi di deontologia professionale
- Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili
- Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro
- L'Igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro
- Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti
- Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio
- Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche
- Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera
- Principali tipi di menu e successione dei piatti
- Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi
- Gli alimenti e le bevande

#### METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio.
- Lezioni laboratoriali e partecipate
- Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Sala

#### ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

Simulazione di una brigata operativa  
 Preparazione delle pietanze in laboratorio

#### AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula  
 Laboratorio scolastico

#### STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

- Libro di testo Lim Video Lavagna interattiva
- Classroom per condivisione materiale

#### VALUTAZIONE

Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazione pratica

#### TEMPI

Febbraio Marzo

### Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

**UNITA' FORMATIVA 4: Uno sguardo al mondo della birra.**

#### COMPETENZE

Essere in grado di valutare l'importanza degli ingredienti che compongono la birra.  
 Saper individuare i passaggi principali per produrre alcuni tipi di birra.

<p style="text-align: center;"><b>ABILITA'</b></p> <p>Saper svolgere il servizio individuando il bicchiere più adatto per ogni tipo di birra.</p> <p>Saper scegliere in linea generale la birra ideale per ogni preparazione gastronomica</p>
<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <p>Conoscere gli ingredienti principali per produrre la birra.  Apprendere le tecniche di base per produrre birre diverse.  Conoscere i principali tipi di birra e gli abbinamenti più importanti.</p>
<p style="text-align: center;"><b>NUCLEI FONDANTI</b></p> <p>Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar, elementi di deontologia professionale  -Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili  -Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro  -L'Igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro  -Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti  -Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio  -Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche  -Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera  -Principali tipi di menu e successione dei piatti  -Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi  -Gli alimenti e le bevande</p>
<p style="text-align: center;"><b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio.</li> <li>• Lezioni laboratoriali e partecipate</li> <li>• Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Sala</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b></p> <p>Simulazione di una brigata operativa  Preparazione delle pietanze in laboratorio</p>
<p style="text-align: center;"><b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b></p> <p>Aula  Laboratorio scolastico</p>
<p style="text-align: center;"><b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo Lim Video Lavagna interattiva</li> <li>• Classroom per condivisione materiale</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>VALUTAZIONE</b></p> <p>Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazione pratica</p>
<p style="text-align: center;"><b>TEMPI</b></p> <p>Aprile Maggio</p>

Per Educazione Civica si fa riferimento alle unità di apprendimento della programmazione

pluridisciplinare allegata al progetto di educazione civica e alla programmazione di classe.

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

**SI X** **NO**

**Trebisacce, 09/10/2023**

**Il Docente  
Vincenzo Russo**