



CAF

ForMiur



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

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

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

Enogastronomia settore Sala e Vendita

della CLASSE V° H CORSO Alberghiero

ANNO SCOLASTICO 2024/25

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	%
3	21%	11	79%	0	0	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 sufficienti. Dall'attività iniziale gli alunni hanno dimostrato partecipazione ed interesse alla disciplina

1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

L'attività di recupero avrà lo scopo di aumentare il grado di motivazione; sviluppare un maggiore atteggiamento collaborativo e rispettoso delle regole; e incoraggiare una partecipazione attiva, nonché al consolidamento e potenziamento della materia

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 (Diritto alla salute)	Rispettare le buone pratiche di lavorazione, preparazione e servizio degli alimenti, con attenzione alla salute umana e quindi alla contaminazione degli alimenti.	Diritto e Tecn.Amm.S.R. Francese Lab. Cucina e Sala Sc. Cultura della Alimentazione. Arte Bianca
Lavoro e sistemi produttivi (La sicurezza alimentare)	Presentare piatti tipici del territorio utilizzando prodotti certificati con particolare riferimento alla innovazione tecnologica e alla cura e presentazione del piatto, tenendo conto del sistema HACCP di autocontrollo.	Diritto e Tecn.Amm.S.R. Francese Lab. Cucina e Sala Sc. Cultura della Alimentazione Arte Bianca

3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: Enologia e abbinamenti

<p>COMPETENZE</p> <p>Controllare e analizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>
<p>ABILITA'</p> <p>Distinguere le differenti tecniche di vinificazione.</p> <p>Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione.</p> <p>Utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.</p>
<p>CONOSCENZE</p> <p>I principi di enologia.</p> <p>Le nozioni sulla vite e sulle tecniche di cantina.</p> <p>Le modalità di produzione dei vini.</p> <p>La classificazione del vino.</p>
<p>NUCLEI FONDANTI</p> <p>Organizzazione della produzione di beni e servizi</p> <p>La gestione del vino, dall'ordinazione fino all'utilizzazione</p> <p>Analisi e strategie nella gestione della carta dei vini</p> <p>L'autocontrollo: HACCP</p> <p>La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare</p> <p>Le certificazioni di qualità</p> <p>La gestione tecnica e organizzativa della cantina</p> <p>Tipologia di buffèt e allestimento della sala</p> <p>Aspetti gestionali e organizzativi beverage</p> <p>Enografia regionale nazionale ed estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande</p>
<p>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <p>Lezioni frontali</p> <p>Peer to peer</p> <p>Soluzione di casi pratici e professionali</p> <p>Problem solving; problem finding</p> <p>Role play; flipped classroom</p>
<p>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <p>Simulazioni di tipo operativo tra sala e cantina</p> <p>Simulazione di una brigata operativa con la collaborazione del Sommelier</p> <p>Simulazioni, presentazione e servizio di un vino</p>
<p>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p>Aula</p> <p>Laboratorio, cantina operativa durante la vinificazione</p>

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	
Libro di testo Lim Video Lavagna interattiva Classroom per condivisione materiale Libro di testo, dispense digitali, applicazioni associate	
VALUTAZIONE	
Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche orale Lavori di gruppo Interrogazione dal banco	
TEMPI	
Ottobre dicembre	

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 2: Valorizzazione dei prodotti tipici	
COMPETENZE	
Essere già a conoscenza di ricette, vini e prodotti della regione aiuta ad introdursi ne complesso e articolato mondo legato alla valorizzazione dei prodotti tipici.	
ABILITA'	
I marchi di tutela, nazionale e europei. I marchi di tutela. Il riconoscimento di un priodoto doc.	
CONOSCENZE	
Far capire l' importanza e il ruolo dei prodotti tipici per la ristorazione Vini e prodotti della prpria regione	
I NUCLEI FONDANTI	
I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio Valorizzare la ristorazione come anello fondamentale per la promozione dei prodotti tipici Serate a tema con degustazione guidate Menu con piatti e prodotti della tradizione gastronomica locale	
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	
Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio. Lezioni laboratoriali e partecipate Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	
Simulazione di una brigata operativa Preparazione e servizio delle pietanze	
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 dal banco
TEMPI
Dicembre - Gennaio

UNITA' FORMATIVA 3: Il bar distillati, liquori e cocktail
COMPETENZE
Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione e vendita di servizi e prodotti enogastronomici. Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
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. I distillati. Le fasi della distillazione.
NUCLEI FONDANTI
Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale La gestione tecnica e organizzativa del bar La classificazione dei cocktail Distillati e produzione
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE
<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio. • Lezioni laboratoriali e partecipate • Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina
ATTIVITÀ DI DIDATTICA LABORATORIALE
Simulazione di una brigata operativa Preparazione e servizio delle pietanze
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
Aula

Laboratorio scolastico
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI <ul style="list-style-type: none"> Libro di testo Lim Video Lavagna interattiva Classroom per condivisione materiale
VALUTAZIONE Osservazione partecipata Elaborati, Colloqui Verifiche dal banco
TEMPI Febbraio- Marzo

UNITA' FORMATIVA 4: Catering e Banqueting	
COMPETENZE Essere in grado di utilizzare le tecniche di base di servizio, conoscere in modo approfondito gli stili di servizio e aver eseguito tradizionali servizi di ristorazione	
ABILITÀ Saper gestire gli eventi, essere in grado di proporre ai propri clienti un assortimento di strutture per la Location. Essere in grado di saper gestire un banchetto	
<table> <tr> <td> CONOSCENZE Tecniche operative approfondite per la preparazione, esecuzione e gestione dei ricevimenti ed eventi vari. </td></tr> </table>	CONOSCENZE Tecniche operative approfondite per la preparazione, esecuzione e gestione dei ricevimenti ed eventi vari.
CONOSCENZE Tecniche operative approfondite per la preparazione, esecuzione e gestione dei ricevimenti ed eventi vari.	
NUCLEI FONDANTI Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi di buffet e allestimento della sala Aspetti gestionali e organizzativi nel servizio di banqueting e catering Mise en place speciale, apparecchiatura a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore	
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE <ul style="list-style-type: none"> Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio. Lezioni laboratoriali e partecipate Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina 	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE Simulazione di una brigata operativa Preparazione e servizio delle pietanze	
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 dal banco

TEMPI

Aprile - Maggio

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

S I X **N O**

Trebisacce, 06/10/2024

**Il Docente
Vincenzo Russo**