



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

IIS-IPSA - ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)
IPSCT-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

Formez PA



CAF

ForMiur



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010449 del 08/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA SALA E VENDITA

della CLASSE I H CORSO ENOGASTRONOMIA

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	%
10	50%	10	50%	/	/	/	/

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 mediocri. Dall'attività iniziale gli alunni hanno dimostrato una sufficiente partecipazione 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 <i>N.B. Riportare solo il titolo</i>	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla Uda
Insieme per il bene Comune (<i>Il cibo e Cucina Patrimonio dell'Umanità</i>)	Tipologie in relazione alla somministrazione degli alimenti e delle bevande.	<ul style="list-style-type: none">• Accoglienza Turistica• Lingua Francese• Scienze Degli Alimenti• Cucina• T.i.c
Innovazioni Tecnologiche (<i>I nuovi prodotti alimentari</i>)	Organizzazione della sala ambienti macchine e utensili e comanda digitale.	<ul style="list-style-type: none">• Accoglienza Turistica• Lingua Francese• Scienze Degli Alimenti• Cucina• T.i.c

3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Da compilare per ciascuna Unità formativa

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE
UNITA' FORMATIVA 1: NASCITA E SVILUPPO DELLA RISTORAZIONE E TIPI DI ATTIVITÀ RISTORATIVA
COMPETENZE <ul style="list-style-type: none">• Riconoscere l'evoluzione della ristorazione.• Classificare le attività ristorative in relazione:<ul style="list-style-type: none">- alla somministrazione di alimenti e bevande;- alle categorie in base ai requisiti dell'esercizio
ABILITÀ <ul style="list-style-type: none">• Sa riconoscere l'evoluzione della ristorazione

<ul style="list-style-type: none"> • Sa classificare le attività ristorative
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le tipologie di esercizi • Categorie degli esercizi • Ristorazione commerciale e ristorazione collettiva
<p style="text-align: center;">NUCLEI FONDANTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio • Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche • Gli alimenti e le bevande
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali e partecipate in aula. • Lezioni laboratoriali e partecipate.
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Sala.
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio Di Sala
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Lim • Video • Lavagna interattiva • Visite guidate in aziende del territorio
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservazione partecipata • Elaborati • Colloqui • Verifiche • Esercitazione pratica
<p style="text-align: center;">TEMPI</p> <p>Settembre Ottobre-dicembre</p>
<p>UNITA' FORMATIVA 2: PROFESSIONE MAITRE D'HOTEL</p>
<p style="text-align: center;">COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper muoversi correttamente in un laboratorio di sala. • Rispettare tutte le norme • Saper confrontarsi in modo adeguato con tutte le figure professionali • Utilizzare correttamente le attrezzature a disposizione • Riconosce i prodotti di qualità
<p style="text-align: center;">ABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sa comportarsi in modo corretto in laboratorio. • Sa quali sono le caratteristiche estetiche, igieniche e di sicurezza offerte dalla divisa e la usa sempre. • Sa adoperare in modo corretto le macchine e le attrezzature di cucina • Sa scegliere ingredienti di qualità

CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • La figura professionale del Maitre • La brigata di sala • Igiene e sicurezza • Gli ambienti e le attrezzature della sala • Organizzazione della sala ristorante • Impianti e macchinari • Piccola attrezzatura di della sala • Certificazione di qualità 	
NUCLEI FONDANTI	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio • Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche • Gli alimenti e le bevande 	
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	
<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali e partecipate in aula. • Lezioni laboratoriali e partecipate. 	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	
<ul style="list-style-type: none"> • Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Sala. 	
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 • Lavagna interattiva • Visite guidate in aziende del territorio 	
VALUTAZIONE	
<ul style="list-style-type: none"> • Osservazione partecipata • Elaborati • Colloqui • Verifiche • Esercitazione pratica 	
TEMPI	
Ottobre-dicembre	

UNITA' FORMATIVA 3: IL POSTO A TAVOLA	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Disporre i tavoli e stendere il tovagliato. • Preparare il coperto e disporre gli accessori e le decorazioni. • Preparare l'attrezzatura di servizio. • Essere in grado di valutare, sulla base del piatto da servire, quali posate sono indicate. 	
ABILITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> • Saper predisporre un tavolo con la mise en place di base. • Saper predisporre una mise en place del gueridon a seconda del servizio da effettuare. <ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di svolgere servizi particolari al tavolo di servizio 	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> • Sapere cos'è la mise en place di base e conoscerne le diverse tipologie, anche per servizi particolari. 	

<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le tecniche di servizio e la posateria necessaria
<p style="text-align: center;">NUCLEI FONDANTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio • Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche • Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi • Gli alimenti e le bevande
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali e partecipate in aula. • Lezioni laboratoriali e partecipate . • Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di sala
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simulazione di una brigata operativa • Preparazione delle pietanze in laboratorio
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio di sala
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Lim • Video • Lavagna interattiva • Visite guidate in aziende del territorio
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservazione partecipata • Elaborati • Colloqui • Verifiche • Esercitazione pratica
<p style="text-align: center;">TEMPI</p> <p>Gennaio- Marzo</p>

<p>UNITA' FORMATIVA 4: LAVORARE AL BAR E LE BEVANDE CALDE E QUELLE ANALCOLICHE.</p>
<p style="text-align: center;">COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche del locale bar. • Sapersi rapportare con il cliente in modo adeguato. • Saper far funzionare i macchinari in uso. • Essere in grado di scegliere le diverse bevande. • Saper riconoscere le principali caratteristiche di ogni tipo di servizio del caffè, del tè e della cioccolata. • Riconoscere alla vista i difetti e i pregi di un espresso. • Saper riconoscere le caratteristiche delle bevande analcoliche e nervine.
<p style="text-align: center;">ABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le esigenze di servizio nel locale in cui si opera. • Usare gli strumenti le attrezzature per svolgere i servizi richiesti. • Saper predisporre una opportuna mise enplace del banco bar.

<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le diverse figure che lavorano al bar e i loro requisiti professionali. • Conoscere gli utensili e i macchinari in uso al bar • Conoscere in tutte le sue parti il banco bar. • Preparazione di drink analcolici
<p style="text-align: center;">NUCLEI FONDANTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio • Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche • Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi • Gli alimenti e le bevande
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali e partecipate in aula. • Lezioni laboratoriali e partecipate . • Simulazioni di tipo operativo in laboratorio del bar.
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simulazione di una brigata operativa • Preparazione di frullati e infusi al laboratorio bar.
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sala • Laboratorio
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Lim • Video • Lavagna interattiva • Visite guidate in aziende del territorio
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservazione partecipata • Elaborati • Colloqui • Verifiche • Esercitazione pratica
<p style="text-align: center;">TEMPI</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	NO
----	----

X

Trebisacce, 07/10/2024

Il Docente
Vincenzo Russo