

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

SALA E VENDITA

della CLASSE I H CORSO ALBERGHIERO

ANNO SCOLASTICO 2023/24

il Docente

Prof. *Vincenzo Russo*

1SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse **PROFESSIONALE** (riportare l'asse cui appartiene la Disciplina)

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
4	44,4%	4	44,4%	1	11,11%	0	0%

Sulla base degli esiti delle prove d'ingresso per competenze effettuate a livello dipartimentale emergono risultati sufficienti.

3.1 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 più che sufficienti.. ~~Dall'attività iniziale gli alunni hanno dimostrato buona partecipazione 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 (Il cibo e Cucina Patrimonio dell'Umanità)	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 nuovi prodotti alimentari)	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

Compilare una tabella per ogni 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.

<ul style="list-style-type: none"> 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
<p style="text-align: center;">ABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> Sa riconoscere l'evoluzione della ristorazione 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

- 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

- 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

- Lezioni frontali e partecipate in aula.
- Lezioni laboratoriali e partecipate.

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
- Video
- Lavagna interattiva
- Visite guidate in aziende del territorio

VALUTAZIONE

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

TEMPI

Ottobre-dicembre

UNITA' FORMATIVA 3: IL POSTO A TAVOLA

COMPETENZE

- 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

- 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.
 - Essere in grado di svolgere servizi particolari al tavolo di servizio

CONOSCENZE

- 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>

UNITA' FORMATIVA 4: LAVORARE AL BAR E LE BEVANDE CALDE E QUELLE ANALCOLICHE.

<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

