

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MODELLO DI PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DISCIPLINA:	Laboratorio dei "Servizi di sala-bar e di vendita"
ASSE*:	ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO
DOCENTE:	Francesco Di Flora
CLASSE e SEZIONE:	5°B sala
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	n. 5 ore settimanali
DATA PRESENTAZIONE:	

NB: il presente modello costituisce un supporto al lavoro del docente e un riferimento non vincolante, pertanto, è sempre possibile modificarne il contenuto nel rispetto delle sezioni previste.

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Vivace <input checked="" type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	8 maschi 9 femmine Tot 17 alunni
<hr/> Strumenti utilizzati per l'analisi <input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso <input type="checkbox"/> osservazione verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> questionari <input type="checkbox"/> dialogo <input type="checkbox"/> Altro _____		

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI: programma del 2° anno di sala e vendita

1° Livello (> 7,4) (ottimo)	2° Livello (da 6,5 a 7,4) (buono)	3° Livello (da 5,5 a 6,4) (sufficiente)	4° Livello (da 4,5 a 5,4) (mediocre)	5° Livello (4,5 <) (insufficiente)	6° Livello NC
Alunni N. 0	Alunni N. 3	Alunni N. 2	Alunni N. 2	Alunni N. 2	Alunni N. 5
0%	34%	22%	22%	22%	0%

1. PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

(caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interesse, partecipazione..)

La classe è composta da 17 discenti Vedi
programmazione del coordinatore

2. LIVELLI DI PARTENZA RILEVATI DAI TEST D'INGRESSO

(indicare il n° di alunni che ha raggiunto il livello indicato)

2.1 Fonti di rilevazione dei dati <i>(cancellare le voci che non interessano)</i>	2.2 Prove utilizzate per la rilevazione dei requisiti iniziali <i>(cancellare le voci che non interessano)</i>
<ul style="list-style-type: none">✓ tecniche di osservazione✓ colloqui con gli alunni✓ colloqui con le famiglie✓ colloqui con gli insegnanti della scuola secondaria di I grado (per le classi prime)✓ altro.....	<ul style="list-style-type: none">✓ griglie✓ questionari conoscitivi✓ test socio-metrici✓ osservazione in situazione✓ Colloqui con gli alunni✓ Altro: test d'ingresso e esercizi pratici in laboratorio

3. FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno.

La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo.

Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Secondo Biennio

• **Conoscenze**

Caratteristiche delle aziende enogastronomiche.
 Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati.
 Caratteristiche dell' enografia nazionale.
 Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre.
 Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.
 Principi di enologia.
 Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande
 Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.
 Tecniche avanzate di bar.
 Tecniche avanzate di sala.
 Software di settore.
 Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
 Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.

• **Abilità**

Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.
 Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.
 Individuare la produzione enoica italiana.
 Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.
 Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.
 Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.
 Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.
 Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.
 Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.
 Realizzare porzionature in sala.
 Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda.
 Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.
 Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
 Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute

Quinto Anno

• **Conoscenze**

Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu
 Caratteristiche dell' enografia estera.
 Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.
 Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia .
 Organizzazione e programmazione della produzione
 Software di settore.

• **Abilità**

Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.
 Individuare la produzione enoica internazionale.
 Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.
 Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.
 Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.
 Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.
 Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).
 Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.
 Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione .

4. RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI: COMPETENZE

(cancellare le voci che non interessano)

Nel quadro comune delle finalità sopra citate, la disciplina è finalizzata al conseguimento delle:

- x competenze disciplinari, generali e specifiche previste negli allegati B e C del Regolamento sul Riordino (DPR 87 per i professionali e 88 per i tecnici del 2010)
- x competenze professionali

4.3 COMPETENZE DISCIPLINARI *(per tutte le classi)*

Di seguito si riportano le Competenze disciplinari generali e specifiche previste negli allegati B e C del Regolamento sul Riordino (DPR 87 per i professionali e 88 per i tecnici del 2010).

Per la loro declinazione consulta sul sito le linee guida proposte dal MIUR (vedi punto n°5):

- a) Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- b) Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- c) Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

4.4 COMPETENZE PROFESSIONALI *(per tutte le classi)*

Specificare quale contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze professionali
Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

5. CONOSCENZE E ABILITA'

Al fine di promuovere la "centralità dell'allievo" nei processi di apprendimento, si procede alla personalizzazione del Piano di Lavoro con l'individuazione di abilità e conoscenze proprie della disciplina. L'indicazione dei livelli, consente di individuare le "prestazioni" richieste agli studenti al termine di un percorso di apprendimento, nonché di rendere più oggettiva la valutazione-misurazione, più precisa la diagnosi di un eventuale insuccesso e meglio mirata la strategia per superarlo.

Si individuano, in dettaglio, quelli **minimi**, il raggiungimento dei quali permette allo studente di conseguire una valutazione di sufficienza e consente, inoltre, la valutazione dell'allievo diversamente abile presente nella classe, ai sensi degli artt. 11,12 12,13 dell'O.M. 90 del 21 maggio 2001 e succ. mod. e int *(solo per le classi che ospitano allievi H)*.

Consultare sul sito le linee guida proposte dal MIUR

DIRETTIVA n. 5/2012 Linee guida secondo bienni/quinto anno

COMPETENZA:

.....

		CONOSCENZE	ABILITÀ
		1 Semplice riconoscimento delle aziende enogastronomiche.	1 Riconoscere in modo semplice le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.
		2 Classificazione semplificata di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati	2 Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, e merceologiche.
		3 Tecniche semplificate di sala e bar	3 Svolgere attività semplificata di sala all'interno di un servizio e completare le operazioni di base di un servizio bar
		* Per una valutazione di sufficienza degli studenti della classe e per la valutazione dell'allievo diversamente abile che segue la programmazione di classe	
INTERMEDIO 7-8/10	1 Caratteristiche dell' enografia nazionale. Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre. Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.	1 Individuare la produzione enoica italiana. Svolgere un'analisi sensoriale utilizzando un lessico appropriato. Classificare le diverse tipologie di birre industriali e artigianali.	
	2 Principi di enologia. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande	2 Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.	
	3 Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.	3 Riconoscere i vari distillati sapendoli classificare per origine del prodotto e per materia prima utilizzata.	
AVANZATO 9-10/10	1 Tecniche avanzate di bar. Tecniche avanzate di sala.	1 Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. Realizzare porzionature in sala. Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.	
	2 Software di settore. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	2 Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda, sfruttando le nuove proposte tecnologiche. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	
	3 Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.	3 Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute	

6. STRATEGIE *(crocettare le voci che interessano)*

Le metodologie adottate nel processo di insegnamento/apprendimento, si ispirano ai seguenti criteri trasversali:

<i>si</i>	<i>no</i>	
X		illustrare alla classe obiettivi, metodi e contenuti dell'intero percorso formativo e delle sue partizioni;
X		esplicitare quali conoscenze, abilità e competenze vengono misurate in occasione delle verifiche;
X		usare strategie che stimolino la ricerca e l'elaborazione di soluzioni, piuttosto che una ricezione passiva dei contenuti della disciplina;
X		utilizzare tecniche di valorizzazione delle preconcoscenze e dei prerequisiti degli allievi come momento di partenza di nuovi apprendimenti;
X		utilizzare tecniche metacognitive che consentano agli allievi di riflettere sui propri processi di apprendimento e sui propri errori per poterli controllare;
X		costruire gli apprendimenti attraverso un percorso di operazioni cognitive e di applicazioni operative (laboratorialità);
X		fare ricorso ad un apprendimento di tipo esperienziale, utilizzando anche simulazioni;
X		utilizzare strategie finalizzate all'apprendimento di un metodo di studio;
X		utilizzare forme di apprendimento cooperativo;
X		contestualizzare e attualizzare, ove possibile, gli apprendimenti;
X		costruire schemi e mappe concettuali;
		altro.....


7. STRUMENTI E METODOLOGIE

Nella mediazione didattica vengono utilizzati i seguenti strumenti:

<i>si</i>	<i>no</i>		<i>si</i>	<i>no</i>	
X		lavagna	X		carte geografiche murali
X		lim	X		quotidiani e riviste
X		libro di testo	X		cd, mp3, dvd
X		testi trattati con finalità specifiche	X		laboratorio informatico, linguistico, di scienze
X		documenti di vario tipo	X		laboratori di indirizzo
X		personal computer e software	X		biblioteca
X		documenti elettronici e filmati	X		palestra
X		dizionari	X		Altro: sistemi di condivisione
X		atlanti storici e geografici			

L'attività didattica, tenendo conto del particolare livello di sviluppo degli studenti, si serve dei seguenti metodi:

<i>si</i>	<i>no</i>	
X		lezione frontale
X		lezione interattiva dialogata;
X		lavori di gruppi autonomi o guidati;
X		tutoring tra pari;
X		brain storming;
X		esercitazioni guidate (flipped classroom);
X		attività di laboratorio;
X		apprendimento per errori;
X		uso del libro di testo, dei dizionari, delle mappe concettuali, degli appunti, delle sintesi;
X		Altro: COMPRESENZA.....

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	I.I.S.S. "E. FERRARI"	Pagina 9 di 32
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

8. CONTENUTI

V ° ANNO

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA MODULARE: SINTESI

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Scansione Argomenti Quinto Anno

Percorsi : Sala - Bar - Enologia

n.	Percorso	Obiettivi	Unità didattica	Tempi	Verifiche	Unità Did. Trattate nel biennio precedente	B. N.
0		<ul style="list-style-type: none"> Nella prima settimana, occorre consolidare le conoscenze acquisite nel precedente biennio. Si potrebbe partire con la somministrazione di un test d'ingresso approfondendo gli argomenti direttamente in laboratorio. 					
n.	Percorso	Obiettivi	Unità didattica	Tempi	Verifiche	Contenuti trattati	B. N.
1	<u>"A"</u> <u>Professionalità in sala</u>	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere le tecniche di prenotazione e accoglienza del cliente, utilizzando sia i normali sistemi di ordinazione sia i più innovativi sistemi informatici. Acquisire le abilità necessarie finalizzate alla redazione sistematica dei relativi menu. Apprendere le competenze tecniche pratiche sugli stili di servizio e di sbarazzo affinché si possano soddisfare appieno tutte le esigenze del cliente presente in una struttura ricettiva. 	<ul style="list-style-type: none"> U.d.A- n 1 Il servizio, dall'accoglienza al commiato U. d. A. n. 2 Il menu e la lista delle vivande U. d. A. n. 3 Il Flambè 				

n.	Percorso	Obiettivi	Unità didattica	Tempi	Verifiche	Contenuti trattati	B. N.
2	"B" <u>Professionalità al Bar</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper costruire un cocktail • Conoscere le famiglie dei cocktail • Conoscere le nuove tendenze del mercato del bar • Conoscere le peculiarità delle acque, delle bibite e del servizio dei gelati e dei suoi derivati • Saper realizzare degli snack e degli appetizer 	<ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 1 Costruire un cocktail 				
			<ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 2 Acqua, bibite e gelati 				
			<ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 3 Gli snack e gli appetizer 				
n.	Percorso	Obiettivi	Unità didattica	Tempi	Verifiche	Contenuti trattati	B. N.
3	"C" <u>L'abbinamento vino – cibo, la cantina e la carta dei vini</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi di abbinamento dei vini con il cibo • Conoscere le diverse tecniche di abbinamento vino-cibo • Saper degustare il cibo • Conoscere gli abbinamenti possibili • Saper gestire una cantina • Saper redigere una lista dei vini 	<ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 1 L'abbinamento cibo – vino 				
			<ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 2 La gestione della cantina e la lista dei vini 				
n.	Percorso	Obiettivi	Unità didattica	Tempi	Verifiche	Contenuti trattati	B. N.
4	"D" <u>Enogastronomia nazionale e internazionale</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il patrimonio enogastronomico italiano • Riconoscere i vini più rappresentativi delle regioni italiane • I vini D.O.C.G. e D.O.C. • Riconoscere i prodotti tipici di ogni regione italiana • Saper abbinare i piatti tipici per ogni regione • Conoscere i piatti e i vini dei principali Paesi stranieri 	<ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 1 Produzione enologica italiana e internazionale 				
			<ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 2 Produzione gastronomica italiana e internazionale 				

n.	Percorso	Obiettivi	Unità didattica	Tempi	Verifiche	Contenuti trattati	B. N.
5	<u>"E"</u> <u>Aspetti gestionali nell'attività di ristorazione</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper gestire i rapporti con il cliente • Le diverse forme di gestione del bar • Conoscere i diversi obblighi normativi che ricadono sul gestore • Conoscere il marketing applicato alla ristorazione • Gestire un gruppo di lavoro e determinare un successo di squadra • Saper gestire il costo piatto e determinare il prezzo di vendita • Conoscere le nuove ricerche di mercato del menu engineering • Sapersi introdurre nel mondo del lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • U.d.A- n 1 Il rapporto con il cliente, la gestione del bar e le responsabilità legali • U.d.A- n 2 Risto-marketing e gestione delle risorse umane • U.d.A- n 3 Il food – cost • U.d.A- n 4 Introduzione al mondo del lavoro 				
Totale ore previste di lezione n.							

Titoli dei percorsi

Percorso A: Professionalità in sala

Percorso B: Professionalità al bar

Percorso C: L'abbinamento vino – cibo, la cantina e la carta

Percorso D: Enogastronomia nazionale e internazionale

Percorso E: Vino – Vite – Vita

Percorso F: Aspetti gestionali nell'attività di ristorazione

Percorso "A": Professionalità in sala

Obiettivi del percorso:

- Conoscere le tecniche di prenotazione e accoglienza del cliente, utilizzando sia i normali sistemi di ordinazione sia i più innovativi sistemi informatici.
- Acquisire le abilità necessarie finalizzate alla redazione sistematica dei relativi menu.
- Apprendere le competenze tecniche pratiche sugli stili di servizio e di sbarazzo affinché si possano soddisfare appieno tutte le esigenze del cliente presente in una struttura ricettiva.


Titolo dell'unità di apprendimento n 1: Il servizio, dall'accoglienza al commiato

Conoscenze:

- Conoscere le varie fasi del servizio e i relativi stili di servizio.
- Conoscere le diverse tecniche di prenotazione in base alla tipologia di clientela.
- Apprendere le nozioni per la giusta disposizione dei commensali a tavola e le precedenze di servizio a tavola.
- Conoscere le tecniche di vendita.
- Comprendere l'importanza del commiato.

Competenze e capacità:


- Saper accogliere in modo professionale il cliente.
- Saper espletare con competenza e capacità i vari tipi di servizio.
- Saper compilare in modo preciso e comprensibile la comanda.
- Acquisire le tecniche di sbarazzo e pulizia del tavolo.
- Saper applicare gli stili di servizio a tavola.

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	I.I.SS "E. FERRARI"	Pagina 12 di 32
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

- Saper impostare e preparare un conto.

Contenuti n.1 - 18	Metodi	Mezzi	Tempi Ore	Buoni Mag.	Collegamenti Interdisciplinari
1. Il servizio	Lezione frontale con simulazioni in laboratorio	Libro di Testo E uso del laboratorio	n.		Storia Alimentazione Inglese
2. Le fasi del servizio					
3. Prima fase: la preparazione					
4. La prenotazione					
5. L'accoglienza del cliente					
6. La disposizione dei commensali a tavola					
7. La lista e il menu					
8. La comanda					
9. Seconda fase: la realizzazione					
10. Il servizio a tavola					
11. Le precedenze durante il servizio					
12. Altre ordinazioni					
13. La gestione dei reclami					
14. Lo sbarazzo e la pulizia del tavolo					
15. Terza fase: la sistemazione					
16. Il conto					
17. Il saluto					
18. Il riassetto					
• Verifica di fine unità	Compito a casa	Test scritto sul libro di testo			

Periodo:

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	I.I.S. "E. FERRARI"	Pagina 13 di 32
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

Percorso "A": Professionalità in sala

Obiettivi del percorso:

- Conoscere le tecniche di prenotazione e accoglienza del cliente, utilizzando sia i normali sistemi di ordinazione sia i più innovativi sistemi informatici.
- Acquisire le abilità necessarie finalizzate alla redazione sistematica dei relativi menu.
- Apprendere le competenze tecniche pratiche sugli stili di servizio e di sbarazzo affinché si possano soddisfare appieno tutte le esigenze del cliente presente in una struttura ricettiva.

Titolo dell'unità di apprendimento n 2: il menu e la lista delle vivande

Conoscenze:

- Conoscere la differenza tra la lista delle vivande e il menu.
- Conoscere le diverse tipologie di menu.
- Comprendere l'importanza di una corretta presentazione del menu.

Competenze e capacità:

- Acquisire le regole di base per predisporre un menu.
- Saper elaborare un menu in modo equilibrato.
- Saper impostare un menu dal punto di vista ortografico

Contenuti n.1 – 4	Metodi	Mezzi	Tempi Ore	Buoni Mag.	Collegamenti Interdisciplinari
1. Il Menu e la lista delle vivande: storia e curiosità	Lezione frontale con simulazioni in laboratorio	Libro di	n.		Italiano
2. L'ordine delle vivande		Testo			Storia
3. Le tipologie di menu		E uso del laboratorio			Inglese
4. Come predisporre un menu					Francese
• Verifica di fine unità	Compito a casa	Test scritto sul libro di testo			Alimentazione

Periodo:

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	I.I.S.S. "E. FERRARI"	Pagina 14 di 32
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

Percorso "A": Professionalità in sala

Obiettivi del percorso:

- Conoscere le tecniche di prenotazione e accoglienza del cliente, utilizzando sia i normali sistemi di ordinazione sia i più innovativi sistemi informatici.
- Acquisire le abilità necessarie finalizzate alla redazione sistematica dei relativi menu.
- Apprendere le competenze tecniche pratiche sugli stili di servizio e di sbarazzo affinché si possano soddisfare appieno tutte le esigenze del cliente presente in una struttura ricettiva.

Titolo dell'unità di apprendimento n 3: il flambé

Conoscenze:


- Conoscere le principali regole per la preparazione dei piatti al flambé.
- Conoscere le diverse attrezzature utilizzate per il flambé.
- Saper realizzare una corretta pulizia delle attrezzature utilizzate per il flambé.
- Conoscere alcune ricette di piatti al flambé.

Competenze e capacità:

- Riconoscere le attrezzature e utilizzarle correttamente.
- Saper manipolare le attrezzature coinvolte nella preparazione.
- Saper predisporre e controllare i componenti la ricetta.
- Saper eseguire la mise en place per il flambé generale e specifica.

Contenuti n.1 – 7	Metodi	Mezzi	Tempi Ore	Buoni Mag.	Collegamenti Interdisciplinari
1. Introduzione:cenni storici	Lezione frontale con simulazioni in laboratorio	Libro di	n.		Italiano
2. Alcune indicazioni prima di iniziare		Testo			Storia
3. Gli utensili del flambé		E uso del laboratorio			Inglese
4. Distillati e liquori da utilizzare durante il flambé					Francese
5. Le vivande adatte al flambé					Alimentazione
6. Piccole regole per un servizio impeccabile					
7. Ricettario					
• Verifica di fine unità	Compito a casa	Test scritto sul libro di testo			
• Verifica di fine percorso	Costruire un test utilizzando le verifiche di fine unità				

Periodo:

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	I.I.S. "E. FERRARI"	Pagina 15 di 32
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

Percorso "B": professionalità al Bar

Obiettivi del percorso:

- Saper costruire un cocktail.
- Conoscere le famiglie dei cocktail.
- Conoscere le nuove tendenze del mercato del bar.
- Conoscere le peculiarità delle acque, delle bibite e del servizio dei gelati e dei suoi derivati.
- Saper realizzare degli snack e degli appetizer.

Titolo dell'unità di apprendimento n 1: costruire un cocktail

Conoscenze:


- Conoscere le diverse famiglie dei cocktail.
- Conoscere le regole fondamentali per costruire un cocktail.
- Essere consapevoli dei danni che arreca l'alcol.

Competenze e capacità:

- Saper individuare un cocktail in base alla famiglia.
- Saper costruire un cocktail in modo equilibrato.
- Saper quantificare il costo di un cocktail.

Contenuti n.1 – 9	Metodi	Mezzi	Tempi Ore	Buoni Mag.	Collegamenti Interdisciplinari
1. La miscelazione	Lezione frontale con simulazioni in laboratorio	Libro di Testo E uso del laboratorio	n.		Italiano Storia Inglese Matematica Alimentazione
2. La classificazione delle bevande miscelate					
3. Le famiglie dei cocktail					
4. La classificazione IBA					
5. Costruire un cocktail					
6. La miscibilità dei prodotti					
7. Il costo del cocktail					
8. Come calcolare l'alcol in un cocktail					
9. Codice di preparazione durante un concorso					
• Verifica di fine unità	Compito a casa	Test scritto sul libro di testo			

Periodo:

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	I.I.S.S. "E. FERRARI"	Pagina 16 di 32
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

Percorso "B": professionalità al Bar

Obiettivi del percorso:

- Saper costruire un cocktail.
- Conoscere le famiglie dei cocktail.
- Conoscere le nuove tendenze del mercato del bar.
- Conoscere le peculiarità delle acque, delle bibite e del servizio dei gelati e dei suoi derivati.
- Saper realizzare degli snack e degli appetizer.

Titolo dell'unità di apprendimento n 2: acqua bibite e gelati

Conoscenze:


- Conoscere l'importanza dell'utilità e del servizio dell'acqua nella ristorazione.
- Conoscere le principali caratteristiche delle bibite.
- Conoscere il fenomeno degli Energy drink.
- Conoscere gli aspetti più salienti del mondo dei gelati e dei suoi derivati.

Competenze e capacità:

- Saper offrire e servire l'acqua.
- Saper offrire e servire bibite e gelati.

Contenuti n.1 – 5	Metodi	Mezzi	Tempi Ore	Buoni Mag.	Collegamenti Interdisciplinari
1. L'acqua minerale e le altre acque in uso al bar	Lezione frontale con simulazioni in laboratorio	Libro di	n.		Italiano Storia Inglese Francese Alimentazione
2. Il Ghiaccio		Testo			
3. Le bibite		E uso del laboratorio			
4. Gli energy drink					
5. Gelati, sorbetti e granite					
• Verifica di fine unità	Compito a casa	Test scritto sul libro di testo			

Periodo:

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	I.I.S. "E. FERRARI"	Pagina 17 di 32
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

Percorso "B": professionalità al Bar

Obiettivi del percorso:

- Saper costruire un cocktail.
- Conoscere le famiglie dei cocktail.
- Conoscere le nuove tendenze del mercato del bar.
- Conoscere le peculiarità delle acque, delle bibite e del servizio dei gelati e dei suoi derivati.
- Saper realizzare degli snack e degli appetizer.

Titolo dell'unità di apprendimento n 3: gli snack e gli appetizer

Conoscenze:


- Comprendere l'importanza del servizio degli snack all'interno di un bar.
- Conoscere le attrezzature per preparare gli snack.
- Conoscere i principali snack serviti al bar.

Competenze e capacità:

- Saper proporre e realizzare gli snack più richiesti.
- Saper proporre e realizzare alcuni appetizer.

Contenuti n.1 – 6	Metodi	Mezzi	Tempi Ore	Buoni Mag.	Collegamenti Interdisciplinari	
1. Il bar un piccolo ristorante	Lezione frontale con simulazioni in laboratorio	Libro di	n.		Italiano	
2. Tipologie di snack		Testo			Storia	
3. Le attrezzature					Inglese	
4. I prodotti surgelati					E uso del laboratorio	Alimentazione
5. Gli appetizer						Ega
6. L'offerta degli snack						
• Verifica di fine unità	Compito a casa	Test scritto sul libro di testo				
• Verifica di fine percorso	Costruire un test utilizzando le verifiche di fine unità					

Periodo:

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	I.I.S.S. "E. FERRARI"	Pagina 18 di 32
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

Percorso "C": l'abbinamento vino-cibo, la cantina e la carta dei vini

Obiettivi del percorso:

- Conoscere i principi di abbinamento dei vini con il cibo.
- Conoscere le diverse tecniche di abbinamento vino-cibo.
- Saper degustare il cibo.
- Conoscere gli abbinamenti possibili.
- Saper gestire una cantina.
- Saper redigere una lista dei vini.

Titolo dell'unità di apprendimento n 1: l'abbinamento vino-cibo

Conoscenze:


- Comprendere l'importanza dell'abbinamento del vino con il cibo.
- Conoscere le diverse tecniche di abbinamento.
- Conoscere le tecniche di degustazione del cibo.
- Conoscere i principali abbinamenti vino-cibo.

Competenze e capacità:

- Saper abbinare i principali pasti con i vini.
- Saper individuare le diverse tecniche di abbinamento.
- Saper suggerire i possibili abbinamenti.
- Saper descrivere un piatto.

Contenuti n.1 - 4	Metodi	Mezzi	Tempi Ore	Buoni Mag.	Collegamenti Interdisciplinari
1. L'abbinamento vino-cibo	Lezione frontale con simulazioni in laboratorio	Libro di	n.		Italiano
2. L'analisi organolettica del cibo		Testo			Inglese
3. La scheda di abbinamento cibo vino		E uso del laboratorio			Francese
4. Possibili abbinamenti vino-cibo					Cucina
• Verifica di fine unità	Compito a casa	Test scritto sul libro di testo			Alimentazione

Periodo:

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	I.I.S. "E. FERRARI"	Pagina 19 di 32
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

Percorso "C": l'abbinamento vino-cibo, la cantina e la carta dei vini

Obiettivi del percorso:

- Conoscere i principi di abbinamento dei vini con il cibo.
- Conoscere le diverse tecniche di abbinamento vino-cibo.
- Saper degustare il cibo.
- Conoscere gli abbinamenti possibili.
- Saper gestire una cantina.
- Saper redigere una lista dei vini.

Titolo dell'unità di apprendimento n 2: la gestione della cantina e la lista dei vini

Conoscenze:


- Conoscere le caratteristiche della cantina.
- Conoscere i modi di conservazione del vino.
- Individuare le caratteristiche di una buona carta dei vini.
- Conoscere le strategie per promuovere la vendita dei vini.

Competenze e capacità:

- Saper gestire una cantina.
- Saper redigere una lista dei vini.

Contenuti n.1 - 6	Metodi	Mezzi	Tempi Ore	Buoni Mag.	Collegamenti Interdisciplinari
1. La cantina	Lezione frontale con simulazioni in laboratorio	Libro di Testo E uso del laboratorio	n.		Italiano Storia Alimentazione Diritto
2. Approvvigionamenti					
3. L'acquisto dei vini					
4. Efficienza in cantina					
5. La carta dei vini					
6. Il sabrage					
• Verifica di fine unità	Compito a casa	Test scritto sul libro di testo			
• Verifica di fine percorso	Costruire un test utilizzando le verifiche di fine unità				

Periodo:

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	I.I.S. "E. FERRARI"	Pagina 20 di 32
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

Percorso "D": enogastronomia nazionale e internazionale

Obiettivi del percorso:

- Conoscere il patrimonio enogastronomico italiano
- Riconoscere i vini più rappresentativi delle regioni italiane
- I vini D.O.C.G. e D.O.C.
- Riconoscere i prodotti tipici di ogni regione italiana
- Saper abbinare i piatti tipici per ogni regione
- Conoscere i piatti e i vini dei principali Paesi stranieri

Titolo dell'unità di apprendimento n 1: produzione enologica italiana e internazionale

Conoscenze:


- Comprendere l'importanza enologica italiana.
- Conoscere i principali vitigni italiani e stranieri.
- Conoscere i vini italiani e stranieri più importanti.
- Conoscere i principi dell'enogastronomia italiana.

Competenze e capacità:

- Competenze e capacità.
- Saper individuare i principali vini per ogni regione italiana.
- Saper individuare i principali vini stranieri.

Contenuti n.1 - 4	Metodi	Mezzi	Tempi Ore	Buoni Mag.	Collegamenti Interdisciplinari
1. La produzione vinicola italiana	Lezione frontale con simulazioni in laboratorio	Libro di	n.		Italiano
2. La produzione enologica nel mondo		Testo			Storia
3. La produzione enologica internazionale		E uso del laboratorio			Alimentazione
4. La produzione vitivinicola oltre i confini europei					Francese
					Matematica
• Verifica di fine unità	Compito a casa	Test scritto sul libro di testo			

Periodo:

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	I.I.S.S. "E. FERRARI"	Pagina 21 di 32
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

Percorso "D": enogastronomia nazionale e internazionale

Obiettivi del percorso:

- Conoscere il patrimonio enogastronomico italiano
- Riconoscere i vini più rappresentativi delle regioni italiane
- I vini D.O.C.G. e D.O.C.
- Riconoscere i prodotti tipici di ogni regione italiana
- Saper abbinare i piatti tipici per ogni regione
- Conoscere i piatti e i vini dei principali Paesi stranieri

Titolo dell'unità di apprendimento n 2: produzione enologica italiana e internazionale

Conoscenze:

- Comprendere l'importanza della gastronomia italiana.
- Conoscere i principali prodotti italiani.
- Conoscere i principali prodotti stranieri.
- Conoscere i principi dell'enogastronomia italiana.

Competenze e capacità:

- Saper individuare le caratteristiche del territorio di ogni regione.
- Saper individuare i principali prodotti tipici per ogni regione italiana.
- Saper individuare i principali prodotti stranieri.

Contenuti n.1 – 4	Metodi	Mezzi	Tempi Ore	Buoni Mag.	Collegamenti Interdisciplinari
1. I prodotti tipici e marchi D.O.P., I.G.P., S.T.G.	Lezione frontale con simulazioni in laboratorio	Libro di	n.		Italiano Storia Alimentazione
2. La gastronomia regionale		Testo			
3. I prodotti tradizionali italiani		E uso del laboratorio			
4. La gastronomia internazionale		Visita azienda prodotti tipici			
• Verifica di fine unità	Compito a casa	Test scritto sul libro di testo			
• Verifica di fine percorso	Costruire un test utilizzando le verifiche di fine unità				

Periodo:

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	I.I.S.S. "E. FERRARI"	Pagina 22 di 32
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

Percorso "E": aspetti gestionali nell'attività di ristorazione

Obiettivi del percorso:

- Saper gestire i rapporti con il cliente.
- Le diverse forme di gestione del Bar.
- Conoscere i principali obblighi normativi che ricadono sul gestore.
- Saper conoscere il marketing applicato alla ristorazione.
- Saper gestire un gruppo di lavoro e determinare un successo di squadra.
- Saper gestire il corretto costo piatto e saper determinare i valori per il prezzo di vendita.
- Conoscere le nuove ricerche di mercato del menu engineering.
- Sapersi introdurre nel mondo del lavoro.

Titolo dell'unità di apprendimento n 1: il rapporto con il cliente, la gestione del bar e le responsabilità legali.

Conoscenze:


- Conoscere i modi di gestire il rapporto con il cliente.
- Conoscere le diverse tipologie di clientela.
- Conoscere gli obblighi normativi nella gestione di un'azienda ristorativa.
- Conoscere gli aspetti più salienti nella gestione di un bar.

Competenze e capacità:

- Saper interagire con il cliente.
- Saper riconoscere i diversi tipi di clientela.
- Saper rispettare la normativa di settore.

Contenuti n.1 – 4	Metodi	Mezzi	Tempi Ore	Buoni Mag.	Collegamenti Interdisciplinari
1. Il cliente: la vera ricchezza dell'azienda	Lezione frontale con simulazioni in laboratorio	Libro di	n.		Italiano
2. Le diverse tipologie di clientela		Testo			Storia
3. La gestione di un bar		E uso del laboratorio			Inglese
4. Le responsabilità legali del ristoratore		Visita azienda distillatrice			Ec. Aziendale
• Verifica di fine unità	Compito a casa	Test scritto sul libro di testo			Diritto

Periodo:

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	I.I.S.S. "E. FERRARI"	Pagina 23 di 32
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

Percorso "E": aspetti gestionali nell'attività di ristorazione

Obiettivi del percorso:

- Saper gestire i rapporti con il cliente.
- Le diverse forme di gestione del Bar.
- Conoscere i principali obblighi normativi che ricadono sul gestore.
- Saper conoscere il marketing applicato alla ristorazione.
- Saper gestire un gruppo di lavoro e determinare un successo di squadra.
- Saper gestire il corretto costo piatto e saper determinare i valori per il prezzo di vendita.
- Conoscere le nuove ricerche di mercato del menu engineering.
- Sapersi introdurre nel mondo del lavoro.

Titolo dell'unità di apprendimento n 2: risto-marketing e gestione delle risorse umane

Conoscenze:


- •Comprendere l'importanza del marketing nella ristorazione.
- •Conoscere l'importanza della buona comunicazione e della vendita per influenzare positivamente il fatturato.
- •Conoscere l'importanza del gruppo lavoro nella ristorazione e saper costruire un «Team Building».
- •Conoscere gli strumenti di una perfetta comunicazione.

Competenze e capacità:

- Creare un'immagine aziendale forte e di successo.
- Gestire una buona comunicazione aziendale.
- Saper usare l'empatia.
- Sviluppare una buona leadership.

Contenuti n.1 – 4	Metodi	Mezzi	Tempi Ore	Buoni Mag.	Collegamenti Interdisciplinari
1. Il marketing applicato al F&B management	Lezione frontale con simulazioni in laboratorio	Libro di	n.		Italiano
2. Il visual merchandiser		Testo			Storia
3. Gestione delle risorse umane		E uso del laboratorio			Alimentazione
4. Leadership					Inglese
• Verifica di fine unità	Compito a casa	Test scritto sul libro di testo			Francese

Periodo:

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	I.I.S.S. "E. FERRARI"	Pagina 24 di 32
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

Percorso "E": aspetti gestionali nell'attività di ristorazione

Obiettivi del percorso:

- Saper gestire i rapporti con il cliente.
- Le diverse forme di gestione del Bar.
- Conoscere i principali obblighi normativi che ricadono sul gestore.
- Saper conoscere il marketing applicato alla ristorazione.
- Saper gestire un gruppo di lavoro e determinare un successo di squadra.
- Saper gestire il corretto costo piatto e saper determinare i valori per il prezzo di vendita.
- Conoscere le nuove ricerche di mercato del menu engineering.
- Sapersi introdurre nel mondo del lavoro.

Titolo dell'unità di apprendimento n 3: il food cost

Conoscenze:


- Conoscere il significato del food-cost.
- Conoscere il prezzo di vendita per vincere la concorrenza.
- Conoscere il ciclo dei prodotti alimentari.
- Sapere che cosa è il menu engineering.
- Conoscere alcuni supporti informatici per la gestione di magazzino.

Competenze e capacità:

- Saper creare il giusto costo di un piatto.
- Simulare un food-cost per un menu.
- Saper standardizzare piatti e ricette per un corretto food-control.

Contenuti n.1 – 9	Metodi	Mezzi	Tempi Ore	Buoni Mag.	Collegamenti Interdisciplinari
1. Pianificare i costi	Lezione frontale con simulazioni in laboratorio	Libro di Testo E uso del laboratorio	n.		Italiano Storia Alimentazione Inglese Francese
2. Definizioni di food-cost					
3. Il giusto prezzo per vincere la concorrenza					
4. Il ciclo dei prodotti alimentari					
5. Il menu engineering					
6. Break even point					
7. Supporti informatici per la gestione di magazzino					
8. Dal food cost al prezzo di vendita					
9. Alcuni principi di food-cost control					
<ul style="list-style-type: none"> • Verifica di fine unità 	Compito a casa	Test scritto sul libro di testo			

Periodo:

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	I.I.S.S. "E. FERRARI"	Pagina 25 di 32
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

Percorso "E": aspetti gestionali nell'attività di ristorazione

Obiettivi del percorso:

- Saper gestire i rapporti con il cliente.
- Le diverse forme di gestione del Bar.
- Conoscere i principali obblighi normativi che ricadono sul gestore.
- Saper conoscere il marketing applicato alla ristorazione.
- Saper gestire un gruppo di lavoro e determinare un successo di squadra.
- Saper gestire il corretto costo piatto e saper determinare i valori per il prezzo di vendita.
- Conoscere le nuove ricerche di mercato del menu engineering.
- Sapersi introdurre nel mondo del lavoro.

Titolo dell'unità di apprendimento n 4: introduzione al mondo del lavoro

Conoscenze:


- Conoscere le modalità per introdursi nel mondo del lavoro.
- Conoscere le possibilità occupazionali con i titoli conseguiti.
- Individuare le tradizionali e le nuove figure professionali.

Competenze e capacità:

- Saper redigere un curriculum vitae.
- Saper redigere una lettera di presentazione.
- Comprendere quali sono le attitudini di ognuno.

Contenuti n.1 – 2	Metodi	Mezzi	Tempi Ore	Buoni Mag.	Collegamenti Interdisciplinari
1. Sblocchi occupazionali con la qualifica in sala e vendita	Lezione frontale con simulazioni in laboratorio	Libro di Testo	n.		Italiano
2. La ricerca di un'occupazione lavorativa		E uso del laboratorio			Storia
• Verifica di fine unità	Compito a casa	Test scritto sul libro di testo			Alimentazione
• Verifica di fine percorso	Costruire un test utilizzando le verifiche di fine unità				
					Inglese
					Francese

Periodo:

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	I.I.SS "E. FERRARI"	Pagina 26 di 32
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

9. PERCORSI DIDATTICI MULTIDISCIPLINARI: UDA/leFP/CLIL

Si illustra il contributo fornito dalla disciplina relativamente alle unità di apprendimento trasversali programmate dal Consiglio di Classe:

Titolo: Le vie del vino: Nazionale, Internazionale e della nostra Regionale. I marchi di tutela e valorizzazione del prodotto

Periodo: marzo

Attività previste: Lavori pluridisciplinare, visita di una cantina di vino in Campania

Verifica in itinere: Disciplinare e pratica in laboratorio

10. CRITERI DI VALUTAZIONE

Viene valutato il percorso cognitivo dello studente (*valutazione formativa*); al termine del percorso si giudica l'intero processo in rapporto ai traguardi programmati (*valutazione sommativa*).

La *valutazione finale*, condotta al termine di un cospicuo periodo di formazione, coincidente con un anno scolastico o con un intero corso di studi, tiene conto, non solo dei dati direttamente misurabili attraverso le verifiche, ma anche di quelli che emergono dal processo complessivo di insegnamento /apprendimento, come concordato ed esplicitato nella programmazione di classe.

La valutazione degli apprendimenti avviene in coerenza con la GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI (all.3) adottata dal Consiglio di classe ed allegata alla Programmazione di Classe.

11. STRUMENTI DI VERIFICA

La verifica degli apprendimenti e l'attribuzione del voto viene effettuata attraverso le seguenti tipologie di prove di tipo **formativo e sommativo** (secondo le indicazioni dei Dipartimenti)

	scritte										grafico/pratiche				
	prova strutturata	prove semi strutturate	Quesiti a risposta aperta	Quesiti a risposta multipla	Trattazione sintetica	Saggio breve	Articolo di giornale	Relazione	Risoluzione di problemi	Altre Produzioni scritte	Prove grafiche	Casi pratici E professionali	Sviluppo di progetti	Prove di laboratorio DI SALA E VENDITA	Altro Specificare EVENTI SPECIALI...
orale	X	X	X	X					X					X	X

E' previsto, almeno, un numero minimo_3 di verifiche principalmente pratiche che permetta di avere elementi sufficienti per la valutazione dell'allievo.

La valutazione degli elaborati scritti, delle prove grafico/pratiche e del colloquio orale avviene attraverso le GRIGLIE DISCIPLINARI allegate alla presente programmazione (consulta griglie pubblicate sul sito).

12. INTERVENTI PER IL RECUPERO E IL POTENZIAMENTO

Per effettuare attività di recupero il Consiglio di Classe individua le seguenti modalità:

si no

X	
X	
X	

recupero in itinere,
corsi extracurricolari,
sportello didattico.

si no

X	
X	
X	
X	

Per la valorizzazione delle eccellenze viene proposto l'approfondimento dei contenuti disciplinari secondo le seguenti modalità:

lavori multidisciplinari,
tutoring,
sportello didattico,
approfondimenti dei singoli docenti indicati nei piani di lavoro,
altro.....
.....

13. ALUNNI H E ALUNNI CON BES BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI:

La presente programmazione tiene conto dei bisogni formativi della classe con particolare riguardo alla presenza in classe di alunni diversamente abili e di situazioni problematiche riferibili a Bisogni Educativi Speciali BES.

Relativamente agli alunni diversamente abili o con DSA, la disciplina prevede un'individualizzazione e personalizzazione dell'apprendimento secondo le indicazioni programmatiche allegate alla presente.

Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali BES, si attueranno le strategie concordate nel CdC a supporto del caso segnalato, documentate nella Scheda di rilevazione allegata alla Programmazione di classe.

ALLEGATI:

ALLEGATO A: INDICAZIONI PROGRAMMATICHE PER GLI ALLIEVI DIVERSAMENTE ABILI H

ALLEGATO B: INDICAZIONI PROGRAMMATICHE PER GLI ALLIEVI CON DSA

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA DISCIPLINA (vedi sul sito)

ALTRO.....


Nota: la presente programmazione potrebbe subire in itinere variazioni in termini di contenuti, modi e tempi per adeguarsi alle reali esigenze didattico-formative della classe e alle diverse condizioni che potrebbero verificarsi nel corso dell'anno scolastico.

Battipaglia, 26/10/2023

Il professore
Di Flora Francesc

Allegare griglia disciplinare

Indicatori di valutazione		Punteggi				
		40 Scarso	50 Mediocre	60 Sufficiente	70/80 Discreto / Buono	90/100 Ottimo / Eccellente
		Da 1 a 44	Da 45 a 54	Da 55 a 64	Da 65 a 74 e da 75 a 84	Da 85 a 94 e da 95 a 100
Secondo Biennio/ V anno Quarto e Quinto Anno						
Sala e Vendita						
Persona e comportamento	❖ Cura della propria persona e igiene personale	Inadeguato	Poco adeguato	Adeguato	Buono	Esemplare
	❖ Rispetto e applicazione delle regole professionali	Inadeguato	Poco adeguato	Adeguato	Buono	Esemplare
	❖ Comportamento in laboratorio	Inadeguato	Poco adeguato	Adeguato	Buono	Esemplare
	❖ Educazione e disciplina	Inadeguato	Poco adeguato	Adeguato	Buono	Esemplare
	❖ Collocarsi all'interno della brigata	Inadeguato	Poco adeguato	Adeguato	Buono	Esemplare
	❖ Partecipazione e impegno	Inadeguato	Poco adeguato	Adeguato	Buono	Esemplare
	❖ Pulizia area di lavoro e attrezzatura	Inadeguato	Poco adeguato	Adeguato	Buono	Esemplare
	❖ Pulizia personale e divisa	Inadeguato	Poco adeguato	Adeguato	Buono	Esemplare
Conoscenze teoriche di sala	❖ Nozioni di base	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete/Buone	Ottim./ Eccellenti
	❖ Tecnica culinaria	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete/Buone	Ottim./ Eccellenti
	❖ Enologia	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete/Buone	Ottim./ Eccellenti
	❖ Prodotti regionali	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete/Buone	Ottim./ Eccellenti
	❖ Rapporti con i clienti	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete/Buone	Ottim./ Eccellenti
	❖ Ricerca di lavoro	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete/Buone	Ottim./ Eccellenti
	❖ Mise en place avanzata	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete/Buone	Ottim./ Eccellenti
Conoscenze teoriche di bar	❖ Acqueviti e liquori	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete/Buone	Ottim./ Eccellenti
	❖ Birra	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete/Buone	Ottim./ Eccellenti
	❖ Vini liquorosi e Vermouth	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete/Buone	Ottim./ Eccellenti
	❖ Caffetteria	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete/Buone	Ottim./ Eccellenti
	❖ Preparazione di cocktails	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete/Buone	Ottim./ Eccellenti
	❖ Ricette di cocktails	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete/Buone	Ottim./ Eccellenti
Abilità pratica di sala	❖ Abilità di base (uso clips, portare piatti, sbarazzare, stendere tovaglie, preparazione tavoli, mise en place)	Impreciso molto lento	Poco preciso lento	Preciso regolare	Più che preciso/ veloce	Molto preciso/ dinamico
	❖ Accuratezza/eleganza sul lavoro	Impreciso molto lento	Poco preciso lento	Preciso regolare	Più che preciso/ veloce	Molto preciso/ dinamico
	❖ Servizio di sala	Impreciso molto lento	Poco preciso lento	Preciso regolare	Più che preciso/ veloce	Molto preciso/ dinamico
	❖ Servizio bevande	Impreciso molto lento	Poco preciso lento	Preciso regolare	Più che preciso/ veloce	Molto preciso/ dinamico
	❖ Rapporti con clientela (accoglienza, comanda, servizio, commiato)	Impreciso molto lento	Poco preciso lento	Preciso regolare	Più che preciso/ veloce	Molto preciso/ dinamico
	❖ Abilità complementari (taglio dolci, sezionatura carni e pesci)	Impreciso molto lento	Poco preciso lento	Preciso regolare	Più che preciso/ veloce	Molto preciso/ dinamico
	❖ Servizi complementari (antipasti, arrosti, insalate, formaggi, dolci, frutta, servizio ai piani, colazione)	Impreciso molto lento	Poco preciso lento	Preciso regolare	Più che preciso/ veloce	Molto preciso/ dinamico
	❖ Colazione anglosassone	Impreciso molto lento	Poco preciso lento	Preciso regolare	Più che preciso/ veloce	Molto preciso/ dinamico
	❖ Preparazione buffet e tavoli per banchetti	Impreciso molto lento	Poco preciso lento	Preciso regolare	Più che preciso/ veloce	Molto preciso/ dinamico
	❖ Servizio banchetti	Impreciso molto lento	Poco preciso lento	Preciso regolare	Più che preciso/ veloce	Molto preciso/ dinamico
	❖ Cucina di sala	Impreciso molto lento	Poco preciso lento	Preciso regolare	Più che preciso/ veloce	Molto preciso/ dinamico
Abilità pratica di bar	❖ Servizio di caffetteria	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete / Buone	Ottime / Eccellenti
	❖ Sciropo di zucchero	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete / Buone	Ottime / Eccellenti
	❖ Frappé, frullati, granite	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete / Buone	Ottime / Eccellenti
	❖ Succhi freschi	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete / Buone	Ottime / Eccellenti
	❖ Giuste dosi	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete / Buone	Ottime / Eccellenti
	❖ Servizio bevande non miscelate	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete / Buone	Ottime / Eccellenti
	❖ Guarnizioni	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete / Buone	Ottime / Eccellenti
	❖ Preparazione cocktails	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete / Buone	Ottime / Eccellenti
	❖ Rapporti con la clientela (accoglienza, comanda, servizio, commiato)	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete / Buone	Ottime / Eccellenti
	❖ Preparazione linea	Scarse	Medioci	Sufficienti	Discrete / Buone	Ottime / Eccellenti
Totali Parziali						
Totale complessivo					/5 =	

 I.I.S. "E. Ferrari"	SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA'	MOD. PD
	IISS "E. FERRARI"	Pagina 32 di 32
	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	Rev. 3 - 7.10.2017

Il punteggio espresso in centesimi per ogni singola verifica (sia teorica che pratica), sarà trasformato in decimi dividendo il punteggio ottenuto per 10.

Il voto è ottenuto dalla somma di tutte le verifiche dei cinque indicatori (in centesimi) . La somma di tutti gli indicatori sarà addizionata e si otterrà un totale generale (in centesimi).

Il totale generale sarà diviso per 5 (CHE SONO GLI INDICATORI), quindi si otterrà il voto trimestrale in CENTESIMI che sarà poi trasformato in DECIMI come sopra descritto.

Battipaglia, 26/10/2024

Firma

Di Flora Francesco