



E.FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

| | |
|-------------------------------|--|
| CLASSE E SEZIONE | 4 °A bes |
| ANNO SCOLASTICO | 2022/2023 |
| MATERIA D'INSEGNAMENTO | Laboratorio dei "Servizi di sala-bar e di vendita" |
| DOCENTE | Michelino Marchese |
| Quadro Orario | n.6 ore settimanali |
| TESTO | ACCADEMIA DI SALA E VENDITA 2.0 2°biennio Editore: Simone per la scuola |

SITUAZIONE DI PARTENZA

Gli alunni da una prima analisi sembrano sufficientemente interessati alla disciplina. Durante le spiegazioni si mostrano attivi nel prendere appunti e propensi nel lavoro di gruppo che gli viene assegnato

| | | |
|--|--|---|
| Livello della classe | Comportamento | N.° ALLIEVI 8 |
| <input type="radio"/> Medio-alto <input type="radio"/> Medio <input checked="" type="radio"/> Medio-basso <input type="radio"/> Basso | <input type="radio"/> Vivace <input checked="" type="radio"/> Tranquillo <input type="radio"/> Passivo <input type="radio"/> Problematico | 6 maschi 2 femmine di cui 3 alunni diversamente abile |

Strumenti utilizzati per l'analisi

| | | |
|--|------------------------------------|--|
| <input checked="" type="radio"/> test d'ingresso | <input type="radio"/> osservazione | <input type="radio"/> verifiche alla lavagna |
| <input type="radio"/> questionari | <input type="radio"/> dialogo | <input type="radio"/> Altro _____ |



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

| MODULI/UNITÀ | COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE | PERIODO |
|--|--|---|--|--|
| 1-IL MONDO DELLA RISTORAZIONE: -Le aziende della ristorazione: tipologie di ristoranti e bar 2-STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI: -La prevenzione degli infortuni (Liv. Avanzato) | 1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. | Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro. Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale | La legislazione sulla sicurezza sul lavoro. Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche | Settembre Ottobre |
| 4-IL LAVORO DI SALA: -Il servizio della prima colazione: orari, prodotti, mise en place, il servizio (teoria e pratica) -Il servizio di sala: i metodi di servizio alla russa, lo sbarazzo C-LE INSALATE E I DESSERT: -Il servizio delle insalate: le tipologie, le salse -Il servizio dei dessert: la frutta, i dolci D-TECNICHE AVANZATE DI SALA: - La lista delle vivande e la comanda: l'ordinazione -L'arte del flambare: storia del flambè, la lampada, mise en place e servizio, ricette (Liv. Base) -I servizi speciali: sfilettatura pesci, trinciatura carni A-PROFESSIONALITÀ AL BAR: -Il mondo dei cocktails: storia, stili, bicchieri, attrezzatura, mise en place, quantità e dosaggio, tecnica, decorazioni, ricette (Liv. Base) | 2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. | Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati. Eseguire adeguatamente le tecniche di settore: trancio e porzionatura di piatti e alimenti di fronte al cliente, piatti di cucina alla lampada. Eseguire con sicurezza tutte le preparazioni di caffetteria. Realizzare e servire in maniera essenziale bevande alcoliche e non, cocktail, short e long drink. Eseguire il servizio alla russa Eseguire un servizio a comanda | Lessico professionale. Mise en place speciali, apparecchiature a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi. Trancio di carne, pesci, crostacei, dessert. Piatti alla lampada e altri piatti. Il servizio del cibo e delle bevande. I cocktail internazionali. Il buono comanda. | Ottobre* Novembre* Dicembre Gennaio* Febbraio* Marzo* Aprile* Maggio* |



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

| | | | | |
|---|---|---|--|--|
| D-TECNICHE AVANZATE DI SALA: -La lista delle vivande e la comanda: tipologie di menu, predisposizione | 9)Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. | Costruire menù e carte dei vini rispettando le principali regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze essenziali della clientela. Progettare graficamente menù. Riconoscere l'importanza del menù e delle carte nelle aziende enogastronomiche. | Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte. | Dicembre Gennaio* Febbraio* Marzo* Aprile* Maggio* |
| D-TECNICHE AVANZATE DI SALA: -B&B Il banqueting ed il buffet: Il fenomeno del banqueting, il catering, lo staff, l'organizzazione di un banchetto, il buffet (Liv. Base) | 7) Intervenire nella valorizzazione, produzione, conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici. | Approfondire le abilità negli stili di servizio e nelle tecniche di sala, bar e vendita. Adeguare il servizio di sala in funzione della domanda. Sviluppare una cultura della qualità del servizio e delle esigenze del cliente. | Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore. Il ciclo cliente nelle aziende enogastronomiche: gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni, e gestione dei reclami. | 10 ore Novembre Dicembre* Gennaio* Febbraio* Marzo* Aprile* Maggio* |
| A-PROFESSIONALITÀ AL BAR: -La birra: l'origine, produzione, servizio F-LA DISTILLAZIONE, DISTILLATI, LIQUORI, CREME: -La distillazione: storia, sistemi di distillazione, le caratteristiche (Liv. Base) -Distillati, liquori e creme: distillati, acquaviti, liquori e creme (Liv. Base) E-VINO – VITE - VITA: -Il nettare di bacco e le bollicine: la vite, la fermentazione, le vinificazioni, la cantina, classificazione, l'etichetta, spumante e champagne (Liv. Base) -L'analisi sensoriale: i bicchieri, l'analisi sensoriale, le fasi dell'analisi, le temperature di servizio (Liv. Base) | 8)Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. | Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta. Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione. | Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. I criteri di qualità degli alimenti. Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. La produzione e la classificazione di vino e birra. L'analisi organolettica del vino. | Novembre Dicembre Gennaio Febbraio Marzo Aprile Maggio |



E.FERRARI
Ballipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| E-VINO – VITE - VITA: -L'enogastronomia: enogastronomia, marchi, prodotti tipici del territorio, vini DOC di Treviso, vini DOCG veneti | 4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera | Valorizzare i piatti e le bevande della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni. Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. | Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti. Il cibo come alimento e prodotto culturale. I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. | Dicembre Gennaio Febbraio |
| LONG TIME: * applicazione delle conoscenze e rispetto delle norme igienico-sanitarie | 5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. | Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche. Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo. | Legislazione alimentare. Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia. | Settembre Ottobre Novembre* Dicembre* Gennaio* Febbraio* Marzo* Aprile* Maggio* |



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

METODOLOGIA

| MEDIAZIONE DIDATTICA (Metodi) | STRUMENTI | SPAZI |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">✓ Lezione frontale✓ Insegnamento individualizzato✓ Discussione✓ Didattica laboratoriale✓ Problem solving✓ Presentazioni in PPT✓ Lavori di gruppo Altro _____ | <ul style="list-style-type: none">✓ Libro di testo✓ Lavagna – LIM✓ Riviste del settore✓ Supporti multimediali✓ Ricerche su internet✓ Attrezzature di settore <input type="checkbox"/> Altro _____ | <ul style="list-style-type: none">✓ Aula di classe✓ Aule multimediali✓ Spazi laboratoriali di settore✓ Visite guidate <input type="checkbox"/> Altro _____ |

VERIFICA E VALUTAZIONE

| Verifiche scritte | Verifiche orali | Verifiche pratiche |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">✓ Quesiti (Q)✓ Vero/falso (V/F)✓ Scelta multipla (SM)✓ Completamento (C)✓ Libero (L) | <ul style="list-style-type: none">✓ Interrogazione (I1)✓ Dialogo (D1)✓ Discussione (D2)✓ Altro _____ | <ul style="list-style-type: none">✓ Esercitazioni pratiche in sala ristorante✓ Esercitazioni pratiche in sala ristorante |

Criteri di valutazione

Ci si atterrà ai criteri stabiliti durante le riunioni degli organi collegiali e formulati nella griglia di valutazione deliberata in collegio dei docenti e inserita nel piano triennale dell'offerta formativa, considerando la fascia di livelli delle conoscenze pregresse in cui gli alunni sono stati collocati dopo lo svolgimento dei colloqui iniziali.



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

| Voto | Giudizio | Espressione | Conoscenze | Comprensione | Applicazioni delle conosc. | Competenze sociali e civiche |
|-----------------|----------------------------|---|--|---|---|---|
| 1 - 4 | Scarso | Poco corretta. Spesso espone in modo disarticolato e non del tutto coerente. | Ha conoscenze frammentarie ed applica le abilità in modo inefficace. Ha conoscenze scarse, ma applica le abilità in modo accettabile Ha conoscenze accettabili, ma applica le abilità in modo inefficace. Non dimostra capacità organizzative | Modesta. Richiede spesso l'intervento del docente | Mancanti | Molto spesso non agisce in modo autonomo, non rispetta le regole della comune convivenza |
| 5 | Mediocre | Non sempre corretta e appropriata. Espone in modo disordinato e disorganico | Ha conoscenze essenziali ed applica le abilità in modo accettabile. Dimostra capacità organizzative essenziali. | Non completa. Richiede talvolta l'intervento del docente. | Rare. Non sempre corrette. | Qualche volta non agisce in modo autonomo e non sempre rispetta le regole della comune convivenza |
| 6 | Sufficiente | Semplice ma corretta. Espone in modo ordinato e coerente | Ha conoscenze basilari ed applica le abilità in modo accettabile. Dimostra capacità organizzative basilari | Elementare. Richiede solo occasion. l'intervento del docente | Corrette ma limitate a problemi essenziali. | Quasi sempre agisce in modo autonomo e rispetta le regole della comune convivenza |
| 7 | Discreto | Corretta e appropriata. Espone in modo fluido organico e convincente | Ha conoscenze con adeguati contenuti tecnici ed applica le abilità in modo discreto. Dimostra capacità organizzative discrete. | Immediata Non richiede l'intervento del docente Si orienta senza difficoltà | Corrette anche per problemi complessi ma con qualche imprecisione | Agisce in modo autonomo e responsabile rispettando le regole della comune convivenza |
| 8 | Buono | Adeguate e curate. Espone in modo fluido, sicuro, brillante. | Ha buone conoscenze con adeguati contenuti tecnici ed applica le abilità in modo apprezzabile. Dimostra capacità organizzative buone | Immediata Intuitiva Deduttiva. Comprende i criteri di gestione degli interventi da parte del docente | Corrette anche per problemi complessi | Collabora e partecipa alla vita di gruppo, rispettando le regole e comprendendo i diversi punti di vista delle persone |
| 9 10 | Ottimo / eccellente | Organica e ricca. Espone in modo brillante ed originale | Ha conoscenze approfondite ed applica le abilità in modo autonomo e professionale. Dimostra capacità organizzative efficaci e complete. È propositivo nel lavoro di gruppo. | Immediata. Intuitiva. Deduttiva. Anticipa le conclusioni e coglie nessi interdisciplin. | Corrette anche per problemi molto complessi, senza imprecisioni | Collabora e partecipa alla vita di gruppo, rispettando le regole e comprendendo ed analizzando i diversi punti di vista delle persone |



E.FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

OBIETTIVI MINIMI

- Compilare con cura il quaderno degli appunti e delle esercitazioni pratiche, utilizzandolo a pari di un libro di testo.
- Eseguire con regolarità i compiti assegnati
- Comprendere e usare correttamente la terminologia professionale
- Conoscere le principali norme igieniche e di sicurezza sul posto di lavoro
- Collaborare attivamente con gli altri membri della brigata
- Conoscenza dei ruoli
- Riconoscere le attrezzature basilari
- Acquisire dimestichezza con le tecniche di preparazione, presentazione e servizio delle vivande e delle bevande al cliente
- Acquisire le competenze necessarie per organizzare la disposizione dei tavoli base
- Conoscere le figure professionali coinvolte nel settore di Sala e bar
- Riconoscere le attrezzature specifiche per la preparazione delle bevande analcoliche
- Conoscenza delle principali preparazioni di caffetteria

La presente programmazione è suscettibile di modifiche o integrazioni, come ovvio, nel corso dell'anno scolastico, in considerazione dei ritmi di apprendimento, degli interessi emersi e del tempo effettivamente a disposizione.

Battipaglia 01/12/2022

Firma del docente

prof. *Michelino Marchese*