

IPSSAR S. MARTA PESARO A. S. 2021/2022

PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI DEL DIPARTIMENTO DI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

CLASSE PRIMA

CONTENUTI

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in moduli e unità didattiche:

Mod.1 La professione e la sicurezza

U.D.1 Il professionista del mondo “F&B”

U.D.2 La divisa e gli accessori

U.D.3 Gli infortuni e i pericoli sul lavoro

Mod.2 L'igiene e il comportamento

U.D.1 La sicurezza alimentare: HACCP

U.D.2 L'igiene degli ambienti e della persona

U.D.3 I rapporti con i clienti

Mod.3 Lo staff di sala e le aree di lavoro

U.D.1 Le forme di ristorazione e la brigata di sala

U.D.2 Le aree operative

U.D.3 L'attrezzatura di sala

Mod.4 L'organizzazione e le abilità manuali

U.D.1 Le fasi del servizio di sala

U.D.2 L'impiego del tovagliato

U.D.3 Il trasporto delle dotazioni e l'uso della clips

Mod.5 La mise en place e gli stili di servizio

U.D.1 L'allestimento del coperto

U.D.2 I metodi di mise en place

U.D.3 Gli stili di servizio delle pietanze

Mod.6 Il servizio del vino

U.D.1 L'attrezzatura del sommelier

U.D.2 Il servizio del vino e dello spumante

U.D.3 Le temperature del vino

Mod.7 Il lavoro del bar

U.D.1 Gli orari di servizio e lo staff di reparto

U.D.2 I tipi di bar

U.D.3 Le zone di lavoro e le attrezzature

Mod.8 La caffetteria e gli analcolici

U.D.1 La macchina espresso e il macinadosatore

U.D.2 Le bevande calde di caffetteria

U.D.3 Le bevande fredde analcoliche

UDA assi culturali-professionali-cittadinanza percorso IeFP

U.D.A.1 Mi presento: io e gli altri

U.D.A.2 Le figure professionali

U.D.A.3 Igiene e sicurezza

Obiettivi disciplinari:

L'alunno riconosce le principali figure e le mansioni degli addetti che operano nel servizio di sala e di bar, individua le aree di lavoro dei laboratori e la disposizione dei materiali contenuti. Svolge le attività pratiche nei reparti rispettando le regole, indossando correttamente la divisa, osservando le principali norme igieniche e di sicurezza sul lavoro come da linee guida HACCP. Mantiene in ordine la propria postazione di lavoro, portando a termine le mansioni richieste, collabora con i compagni consolidando spirito di iniziativa e lavoro di squadra. Si relaziona in modo corretto ed educato con il docente ed i compagni, utilizzando una terminologia professionale semplice ma pertinente al contesto disciplinare.

CONOSCENZE:

Le funzioni degli addetti che operano nella ristorazione, la divisa di lavoro, la prevenzione degli infortuni, il disciplinare HACCP nella sicurezza alimentare, l'igiene degli ambienti e della persona, i rapporti con i clienti. La brigata di sala, le aree operative e le attrezzature del ristorante, le fasi del servizio, l'impiego del tovagliato, le tecniche di trasporto delle dotazioni e di utilizzo delle clips. Le regole di allestimento del coperto, i metodi di mise en place dei tavoli, gli stili di servizio delle pietanze, l'attrezzatura del sommelier, le procedure di servizio del vino e dello spumante, le temperature di servizio dei vini. Il personale e le attrezzature di bar, il funzionamento della macchina espresso e del macinadosatore, l'origine e il servizio delle bevande calde di caffetteria e delle bevande analcoliche.

COMPETENZE:

Indossare in modo consono la divisa di lavoro, mettere in atto le procedure per prevenire infortuni ed evitare pericoli sul lavoro, operare osservando le norme igieniche della persona, delle attrezzature, degli ambienti di lavoro. Individuare il ruolo e le competenze dei componenti della brigata di sala, muoversi negli ambienti di lavoro e usare le dotazioni professionali con pertinenza, svolgere la mise en place del coperto con fasi sequenziali logiche. Mettere in atto le tecniche di trasporto dei materiali di sala e l'adeguato uso dalle clips nel servizio delle pietanze, riconoscere e applicare con criterio gli stili di servizio delle vivande. Essere in grado di presentare e di stappare una bottiglia di vino e di spumante in presenza del cliente. Identificare le mansioni dello staff del bar, predisporre il banco e i tavoli per la linea di servizio di caffetteria, provvedere alla preparazione delle bevande calde e degli analcolici.

CAPACITA':

Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico. Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione. Relazionarsi positivamente con i compagni e operare nel rispetto del proprio ruolo. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Saper apparecchiare un tavolo in base ai cibi e alle bevande servite. Saper servire le pietanze (al piatto) e sbarazzare piatti o bicchieri. Essere in grado di preparare e servire caffè espresso e sue varianti al bar.

CLASSE SECONDA

CONTENUTI

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in moduli e unità didattiche:

Mod.1 La professione e la salute

- U.D.1 Diventare un professionista
- U.D.2 I movimenti sul lavoro e l'ergonomia
- U.D.3 L'igiene personale e l'HACCP

Mod.2 L'educazione e il galateo

- U.D.1 Le regole di comportamento
- U.D.2 Le precedenza sul servizio
- U.D.3 Il galateo a tavola

Mod.3 Le attrezzature e l'organizzazione

- U.D.1 La pulizia e la manutenzione
- U.D.2 I menù di servizio
- U.D.3 La sequenza delle pietanze

Mod.4 Le abilità manuali di base

- U.D.1 La predisposizione della tavola
- U.D.2 La mise en place del coperto
- U.D.3 L'impiego degli stili di servizio

Mod.5 La colazione e il room service

- U.D.1 Gli ingredienti e i materiali
- U.D.2 Il servizio della colazione continentale
- U.D.3 La gestione del servizio ai piani

Mod.6 Enologia

- U.D.1 Il servizio del vino
- U.D.2 Il servizio dello spumante
- U.D.3 le temperature del vino

Mod.7 La caffetteria del bar

- U.D.1 La merceologia delle bevande calde
- U.D.2 Le preparazioni alla macchina espresso
- U.D.3 Il servizio al banco e al tavolo

Mod.8 Le bevande fredde del bar

- U.D.1 La classificazione delle bevande
- U.D.2 Gli aperitivi e i digestivi
- U.D.3 Le bevande montate e i succhi freschi

UDA assi culturali-professionali-cittadinanza percorso IeFP

- UDA1 La salute a tavola
- UDA2 La normativa delle etichette alimentari
- UDA3 Le bevande analcoliche

Obiettivi disciplinari:

L'alunno è in grado di riconoscere i tratti distintivi di un operatore di sala o di bar professionista, sa operare in laboratorio nel rispetto delle norme igieniche prescritte dai dettami disciplinari e dalle regole di filiera HACCP. Sa comportarsi correttamente seguendo le regole più comuni del galateo nel doppio ruolo cliente-operatore, sa mantenere pulita ed in ordine la propria postazione di lavoro, rapportandosi in modo adeguato e collaborativo con i compagni ed il docente. Sa applicare con criterio l'adeguata mise en place della tavola e del coperto, accogliere con disponibilità e cortesia l'ospite, proporgli il menù di servizio, eseguire il servizio delle principali portate di sala e delle bevande a tavola. È in grado di attuare servizi speciali alberghieri quali piccola colazione e room service. Sa proporre e servire in modo semplice il vino nel corso del pasto, sa realizzare la preparazione e il servizio delle bevande calde di caffetteria, bevande fredde analcoliche, aperitivi e digestivi mantenendo un profilo professionale in linea con le competenze che deve mostrare un barista nel proprio reparto.

CONOSCENZE:

Le mansioni e i ruoli delle figure professionali che operano in sala e al bar nel rispetto delle norme igieniche personali, della divisa, delle attrezzature, degli ambienti, la normativa HACCP e la sicurezza alimentare. L'applicazione delle principali regole di galateo a tavola e di precedenza nel servizio, l'impiego adeguato dei menù di servizio, le abilità manuali di base per allestire la tavola, servire con metodo le pietanze e osservando le regole di sbarazzo e di riassetto della sala. I reparti, i materiali, gli ingredienti della piccola colazione e del room service. La presentazione e le regole di stappatura e di miscela del vino e dello spumante. Le principali bevande calde di caffetteria e le bevande fredde dissetanti maggiormente diffuse al bar.

COMPETENZE:

Operare nei laboratori rispettando le consegne ricevute, osservando con scrupolo le norme igieniche e la sicurezza alimentare nel rispetto delle procedure HACCP. Adottare forme di comunicazione cordiali e cortesi nei rapporti con i compagni e il docente, in modo particolare nelle fasi di accoglienza, di servizio a tavola, di commiato. Predisporre in autonomia la mise en place della sala da pranzo, nella disposizione dei materiali del coperto e dei piani di appoggio e di servizio. Mettere in pratica idonee forme di servizio delle pietanze e delle bevande, gestire le fasi di stappatura e di miscela di una bottiglia di vino o di spumante. Preparare la tavola e il buffet per il servizio della colazione continentale e il carrello o vassoio di servizio per room service. Impiegare al meglio i macchinari in dotazione al bar per la produzione di bevande di caffetteria, di bevande montate e di succhi freschi, presentare in modo semplice ma pertinente un analcolico dissetante, un aperitivo, un digestivo nel bicchiere più idoneo.

CAPACITA':

Individuare le competenze professionali di tutti i componenti della sala ristorante e dello staff del bar, osservare le norme generali di igiene e di sicurezza alimentare HACCP. Identificare le procedure per mettere in atto servizi particolari di sala come prime colazioni e room service. Individuare e gestire le principali fasi del servizio di sala, dall'accoglienza del cliente al suo commiato, provvedendo ai servizi con metodo di pietanze e di bevande quali il vino e lo spumante. Individuare le regole per allestire al meglio i tavoli di sala nel rispetto degli ambienti e del menù di servizio che si deve presentare. Identificare i compiti principali del barista nel suo reparto, dall'organizzazione dei piani di lavoro, degli ambienti di conservazione come scaffalature a vista, mobili, frigoriferi. Provvedere all'utilizzo e alla manutenzione delle dotazioni presenti al bar per la produzione di bevande calde e di bevande fredde.

CLASSE TERZA

CONTENUTI

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in moduli e unità didattiche:

Mod.1 I rapporti con i clienti

- U.D.1 Le fasi del servizio di sala
- U.D.2 La prenotazione e l'accoglienza
- U.D.3 La vendita dei prodotti e il commiato

Mod.2 La carta e la comanda

- U.D.1 La carta delle vivande e il menù
- U.D.2 Le carte dei vini e dei dessert
- U.D.3 La compilazione della comanda

Mod.3 Il buffet, i banchetti, i servizi complementari

- U.D.1 L'allestimento e l'organizzazione del buffet
- U.D.2 La gestione del servizio banchetti
- U.D.3 Il servizio delle portate speciali

Mod.4 La colazione e il room service

- U.D.1 Le colazioni continentale e anglosassone
- U.D.2 Il coperto e il servizio di sala
- U.D.3 Il vassoio e il carrello del servizio ai piani

Mod.5 Le tecniche di trancio

- U.D.1 Le dotazioni e le regole operative
- U.D.2 Il taglio della frutta in sala
- U.D.3 La filettatura dei pesci e il taglio delle carni

Mod.6 La vite e il vino

- U.D.1 La pianta e la vinificazione
- U.D.2 Lo spumante e lo champagne
- U.D.3 Il servizio e la degustazione dei vini del territorio

Mod.7 La distillazione, le acquaviti, i liquori

- U.D.1 I sistemi di distillazione
- U.D.2 L'origine e il servizio delle acquaviti
- U.D.3 L'origine e il servizio dei liquori

Mod.8 Il bar e i cocktail

- U.D.1 Il servizio di caffetteria e degli analcolici
- U.D.2 La linea e la postazione di lavoro per i cocktail
- U.D.3 Le tecniche di mescita e di miscelazione

UDA IeFP

- U.D.A.1 HACCP e sicurezza nei luoghi di lavoro
- U.D.A.2 I prodotti tipici della regione Marche
- U.D.A.3 PCTO attività in azienda

Obiettivi disciplinari:

L'alunno è in grado di riconoscere i ruoli e le mansioni dei componenti della brigata di sala e dello staff del bar. Sa intrattenere buoni rapporti di collaborazione con i compagni di reparto ed è pronto a svolgere una semplice conversazione con il cliente. Allestisce in autonomia la mise en place dei tavoli della sala da pranzo in base a menù preordinati, propone e sa presentare a tavola i prodotti tipici dell'enogastronomia locale e più in generale della regione Marche. Predisporre con competenza la linea di servizio del banco del bar per le preparazioni di bevande di caffetteria e l'attrezzatura del barman per la preparazione di cocktails IBA. Sa operare rispettando le norme igieniche e di sicurezza, curando il proprio aspetto, la divisa di lavoro, la pulizia dei materiali e dei locali secondo i parametri di HACCP.

CONOSCENZE:

Le fasi del servizio di sala dall'accoglienza al commiato del cliente passando per la vendita dei prodotti, le principali carte in uso al ristorante e la compilazione della comanda. Le regole di organizzazione e di allestimento di buffet, banchetti, portate speciali, le colazioni continentali e anglosassoni nei termini del servizio, della predisposizione dei tavoli e del room service. Le dotazioni per trinciare in sala formaggi, carni, pesci, dolci e frutta, conoscere le fasi più importanti della produzione del vino e dello spumante, le tecniche più idonee per il servizio di mescita. I sistemi di distillazione, l'origine e il servizio delle acquaviti e dei liquori, il servizio al bar delle bevande di caffetteria, degli analcolici, dei cocktails IBA.

COMPETENZE:

Gestire al meglio la comunicazione con il cliente dall'accoglienza al commiato, con frasi e modi di cortesia, proponendo cibi e bevande tipiche del territorio. Presentare i documenti di vendita a tavola e redigere nelle parti essenziali un buono di ordinazione, disporre e completare tavoli per servizi buffet e banchetti, essere in grado di portare a termine la presentazione di portate speciali. Allestire la mise en place per tavoli della breakfast room, procedere al servizio delle colazioni continentale e anglosassone. Utilizzare in modo idoneo le dotazioni per trinciare cibi in sala, quali formaggi, dolci, frutta, preparare e condire insalate di varie qualità, eseguire il servizio di stappatura e di degustazione del vino e dello spumante in presenza del cliente. Preparare ricette di cocktails IBA con tecniche di miscelazione idonee.

CAPACITA':

Individuare le competenze professionali di tutti i componenti della sala ristorante e dello staff del bar, gli ambienti di lavoro, l'utilizzo e la manutenzione delle dotazioni presenti nei reparti. Identificare le procedure per mettere in atto servizi speciali di sala come colazioni, buffet, banchetti, portate particolari, sezionatura di vivande. Riconoscere le tipicità del territorio marchigiano, proporli nelle situazioni lavorative incentivandone la vendita e il consumo. Essere consapevoli della validità dei nostri vini locali, offrendoli con un servizio accurato all'occorrenza. Preparare con le tecniche corrette i cocktails IBA seguendo i ricettari codificati e operando con consapevolezza nell'utilizzo di drinks superalcolici.

CLASSE QUARTA

CONTENUTI

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in moduli e unità didattiche:

Mod.1 Il servizio di vendita

- U.D.1 La carta delle vivande e il menù
- U.D.2 Gli obblighi di datore di lavoro, dipendenti, clienti
- U.D.3 La comanda di servizio

Mod.2 I buffet e i banchetti

- U.D.1 Le dotazioni e l'allestimento dei tavoli
- U.D.2 Le tipologie e i modi di servizio del buffet
- U.D.3 L'organizzazione del servizio banchetti

Mod.3 Le abilità avanzate di sala

- U.D.1 Le operazioni di mise en place
- U.D.2 Il coperto standard e per menù preordinati
- U.D.3 Gli stili di servizio e le tecniche di riassetto

Mod.4 La cucina di sala

- U.D.1 L'attrezzatura e gli ingredienti
- U.D.2 Il piano di lavoro e le tecniche di cottura
- U.D.3 Le ricette tradizionali

Mod.5 Il vino

- U.D.1 La vite e la vinificazione
- U.D.2 Il servizio del vino e dello spumante
- U.D.3 La conservazione dei vini

Mod.6 La degustazione e l'abbinamento del vino

- U.D.1 L'etichetta del vino
- U.D.2 Gli esami della degustazione
- U.D.3 L'abbinamento cibo-vino

Mod.7 La birra e i vini liquorosi

- U.D.1 La produzione della birra
- U.D.2 Gli stili e il servizio della birra
- U.D.3 I vini aromatizzati e liquorosi

Mod.8 I cocktail mondiali

- U.D.1 L'attrezzatura e le categorie internazionali
- U.D.2 La distillazione, le acqueviti, i liquori
- U.D.3 Le ricette di cocktail mondiali

Mod.9 La conservazione degli alimenti (compresenza con scienze degli alimenti)

- U.D.1 Metodi fisici
- U.D.2 Metodi chimici
- U.D.3 Metodi biologici

Obiettivi disciplinari:

L'alunno identifica i documenti di vendita del ristorante, le responsabilità che competono ai vari soggetti presenti negli esercizi pubblici, la modulistica per prendere le ordinazioni, le tipologie, le dotazioni, i modi di servizio di buffet e banchetti. Riconosce le forme di servizio delle pietanze che compongono il menù, le tecniche di trancio dei cibi in sala, l'attrezzatura, la linea di servizio, alcune ricette tradizionali della cucina di sala. Sa proporre il vino in sala, con tecniche di vendita, stappatura, miscela adeguate alla bevanda, procede alla degustazione in fasi pertinenti, con una terminologia semplice ma chiara individua criteri di abbinamento cibo-vino. E' in grado di conoscere gli elementi merceologici di birra, vini aromatizzati e liquorosi, le categorie, le dotazioni, le tecniche di miscela, alcune ricette IBA utilizzate dal barman per la preparazione di cocktails aperitivi e digestivi.

CONOSCENZE:

Le carte del ristorante, gli obblighi di datore di lavoro, dipendenti, clienti, la comanda di servizio, la gestione di buffet e banchetti dalle dotazioni ai metodi di servizio. Le forme di presentazione di cibi comuni e di pietanze più elaborate, il trancio di vivande presentate in sala, i materiali, le tecniche di cottura, alcune classiche ricette preparate alla lampada in sala. Enologia: le fasi del servizio del vino, le tecniche di degustazione e consigli di abbinamento con il cibo, i principali vitigni regionali e i vini DOC e DOCG più noti a livello nazionale. La produzione e il servizio di birra, vini aromatizzati e liquorosi, l'attrezzatura, il piano di lavoro, le bevande alcoliche, alcune ricette per eseguire dei cocktails IBA.

COMPETENZE:

Presentare i principali documenti del ristorante, le responsabilità a cui sono tenuti il titolare e il dipendente, redigere un buono di ordinazione, provvedere al materiale necessario per organizzare tavoli per buffet e banchetti. Eseguire le più idonee forme di servizio per pietanze comuni e speciali presenti nel menù, effettuare la sezionatura di pesci, carni, formaggi, dolci frutta, allestire il piano di lavoro per la cucina di sala, utilizzare al meglio le tecniche di cottura alla lampada per la preparazione di ricette tradizionali. Essere in grado di approntare al meglio la dotazione necessaria per il servizio del vino, saper effettuare le fasi della degustazione e i criteri di abbinamento con il cibo, presentare semplici accostamenti di enogastronomia tra i prodotti regionali maggiormente conosciuti. Servire in modo pertinente al banco bar birra, vini aromatizzati e liquorosi, saper eseguire alcune ricette di cocktails IBA.

CAPACITA':

Riconoscere il proprio ruolo nello svolgimento di mansioni assegnate in riferimento alla brigata di reparto, indossare al meglio la divisa di lavoro e tenere atteggiamento e comportamento corretti e consoni alla disciplina nei confronti del docente e dei compagni. Usare una corretta terminologia, curare il proprio aspetto e la propria postura, lavorare rispettando le norme igieniche e di sicurezza attenendosi alla normativa HACCP. Procedere alla preparazione della mise en place dei tavoli di sala, realizzare le corrette tecniche di servizio delle pietanze e presentare il vino a tavola con professionalità. Impiegare al meglio la lampada e le dotazioni necessarie per realizzare piatti della cucina di sala. Eseguire il servizio al bar di liquori e distillati, preparare con ordine e pulizia alcune ricette cold/hot drinks di cocktails IBA.

CLASSE QUINTA

CONTENUTI

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in moduli e unità didattiche:

Mod.1 La gestione dell'azienda

- U.D.1 L'informatizzazione nella ristorazione
- U.D.2 La gestione degli acquisti
- U.D.3 I costi e i prezzi di settore

Mod.2 La valorizzazione dei prodotti tipici

- U.D.1 Il prodotto tipico e i marchi di tutela
- U.D.2 Le tipicità del territorio
- U.D.3 Il turismo enogastronomico

Mod.3 Il servizio di sala

- U.D.1 Gli stili di servizio della ristorazione
- U.D.2 La scelta e la gestione degli stili di servizio
- U.D.3 La cucina di sala

Mod.4 La gestione degli spazi e la mise en place

- U.D.1 La disposizione del mobilio e dei coperti
- U.D.2 Le distanze dei tavoli
- U.D.3 Gli spazi e i percorsi nei banchetti

Mod.5 Il catering e il banqueting

- U.D.1 I principali eventi e la location
- U.D.2 La gestione del servizio catering
- U.D.3 L'organizzazione del banqueting

Mod.6 Il vino e l'enogastronomia regionale

- U.D.1 La degustazione e l'abbinamento
- U.D.2 I vitigni e i vini superiori regionali
- U.D.3 La gastronomia tipica italiana

Mod.7 I cocktail

- U.D.1 Le categorie e la preparazione
- U.D.2 Le ricette mondiali
- U.D.3 Il drink cost e la vendita

Mod.8 L'american bar e lo snack

- U.D.1 La linea di attrezzature e ingredienti
- U.D.2 La lista delle bevande
- U.D.3 Gli snack e gli altri cibi veloci

Obiettivi disciplinari:

L'alunno riconosce in maniera critica le principali fasi della gestione dell'azienda ristorativa nei termini di riferimento costi-ricavi, sa individuare le peculiarità dei prodotti tipici riconoscendone i marchi italiani ed europei di tutela, sa individuare le tipicità territoriali e i tratti distintivi che sono alla base del turismo enogastronomico. In linea con i dettami disciplinari è in grado di individuare e

scegliere se necessario, gli stili di servizio più idoneo delle varie portate, sa allestire la sala da pranzo gestendo con criterio gli spazi a disposizione e indentificando attrezzature e ricette della cucina di sala. Riconosce le funzioni e le mansioni degli addetti al servizio catering e banqueting, è in grado di individuare i principali vitigni e i maggiori vini italiani inseriti nella gastronomia regionale, approntando semplici nozioni di degustazione e di abbinamento. Nel mondo del bere miscelato identifica le moderne figure di riferimento nella preparazione di cocktail, sa codificare ricettari IBA, conosce le attrezzature e la merceologia degli ingredienti, il corretto impiego della carta del bar, le tecniche di preparazione degli snack più diffusi.

CONOSCENZE:

Gli strumenti informatici in uso nella gestione dell'azienda ristorativa, le formule di acquisto, il calcolo dei costi, l'applicazione dei prezzi di vendita, i marchi di tutela dei prodotti tipici locali e nazionali, gli indotti del turismo enogastronomico per il nostro Paese. La scelta e la gestione degli stili di servizio adeguati alla situazione, le ricette tradizionali della cucina di sala, la corretta distribuzione degli arredi della sala da pranzo in occasione di buffet e banchetti. Gli eventi, la location e la gestione organizzativa del catering e del banqueting, in enologia le basi tecniche della degustazione e dell'abbinamento cibo-vino, i più importanti vitigni, vini e piatti delle regioni italiane. American bar: leggere e classificare ricettari di cocktail IBA, la merceologia degli ingredienti impiegati dal barman, le tecniche di vendita più idonee, la forma e i contenuti della carta del bar, gli snack di tendenza.

COMPETENZE:

Compilare la modulistica cartacea e utilizzare semplici sistemi elettronici per fare acquisti da fornitori e per gestire le scorte di magazzino. Calcolare il food cost e il beverage cost applicando le formule per stabilire il rapporto costo materia prima – prezzo di vendita. Allestire un piano di lavoro idoneo per eseguire un piatto della cucina di sala. Gestire una semplice degustazione del vino applicando la corretta terminologia, consigliare l'abbinamento ai cibi prediligendo prodotti locali ed etichette italiane di pregio. Proporre piatti e prodotti tipici legati al territorio regionale di provenienza. Individuare i criteri di base per impostare la linea di servizio dei cocktail nel banco di un american bar, individuando le categorie di bevande in contenuto alcolico, interpretando i gusti del cliente. Formulare una efficace carta del bar che tenga conto della qualità delle materie prime presenti nell'offerta, saper proporre e preparare al meglio snack classici.

CAPACITA':

Individuare le competenze professionali di tutti i componenti della sala ristorante e dello staff del bar, gli ambienti di lavoro, l'utilizzo e la manutenzione delle dotazioni presenti nei reparti. Identificare i principali obiettivi a cui deve tendere l'azienda ristorativa attraverso le migliori tecniche di vendita ed utilizzando i più efficaci sistemi di modulistica cartacea ed elettronica nella gestione del lavoro.

Essere in grado di individuare le notevoli opportunità che i servizi di catering e banqueting possono offrire all'azienda se gestite ed organizzate con professionalità e competenza. Riconoscere ed utilizzare al meglio le tipicità territoriali incentivando l'offerta di prodotti alimentari con marchi di qualità. Essere consapevoli dei criteri che sono alla base della degustazione del vino e dell'importanza di un ottimo abbinamento con il cibo, proponendo etichette di rilievo dell'enologia locale e italiana. Vendere al meglio e preparare con competenza cocktail IBA e cibi veloci avvalendosi di una lista del bar chiara e funzionale nella forma e nei contenuti espressi.

CLASSE QUINTA INDIRIZZO DI ENOGASTRONOMIA

CONTENUTI

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in moduli e unità didattiche:

Mod. 1 L'azienda e il cliente

- U.D.1 La comanda di servizio
- U.D.2 Il pagamento e i reclami
- U.D.3 Le carte del ristorante

Mod. 2 La gestione informatizzata

- U.D.1 Le funzionalità del software
- U.D.2 La gestione degli acquisti
- U.D.3 Il magazzino e le scorte

Mod. 3 I prodotti tipici

- U.D.1 Il food cost e il beverage cost
- U.D.2 Il valore della tipicità
- U.D.3 I marchi di tutela

Mod. 4 La cucina di sala

- U.D.1 Le tecniche di cottura
- U.D.2 Gli ingredienti e l'attrezzatura
- U.D.3 Le ricette

Mod. 5 Il vino

- U.D.1 La fermentazione alcolica
- U.D.2 Le pratiche di cantina
- U.D.3 L'etichetta

Mod. 6 L'abbinamento cibo-vino

- U.D.1 La degustazione
- U.D.2 La temperatura del vino
- U.D.3 I criteri di abbinamento

Mod. 7 L'enogastronomia regionale

- U.D.1 La cucina e i vini regionali
- U.D.2 Le tipicità del territorio
- U.D.3 Il turismo enogastronomico

Mod. 8 I cocktail mondiali

- U.D.1 Le attrezzature e gli ingredienti
- U.D.2 La vendita
- U.D.3 Le categorie internazionali.

Obiettivi disciplinari:

L'alunno riconosce in maniera critica le principali caratteristiche delle professioni svolte nei laboratori di sala ristorante e di bar, sa proporre le sue esperienze avute come ospite negli esercizi pubblici e sa metterle a confronto con gli apprendimenti della didattica. Sa rapportarsi in un contesto settoriale specifico con un lessico professionale relativamente pertinente, è in grado di saper individuare ed impiegare attrezzature e strumenti specifici delle aziende ristorative. In autonomia sa leggere e interpretare un testo professionale, sa relazionare i contenuti esposti e sa

proporre prodotti tipici legati al territorio e alla specifica geografia regionale creando legami con concetti di turismo enogastronomico. Lo studente inoltre è in grado di individuare i tratti distintivi e le competenze degli addetti che operano nel mondo della ristorazione nei settori food sala ristorante, beverage e sommellerie, italian bar e american bar.

CONOSCENZE:

Le fasi operative del servizio di sala, la modulistica della comanda di servizio, le forme di pagamento, le tipologie di carte del ristorante. La gestione degli acquisti di magazzino e delle scorte con utilizzo di software. La determinazione del food cost e del beverage cost, i prodotti tipici e i marchi di tutela. Le dotazioni, le tecniche di cottura e le principali ricette della cucina di sala. Nozioni di enologia: la fermentazione alcolica, le pratiche di cantina, i contenuti dell'etichetta, l'abbinamento cibo-vino, la degustazione e le temperature di conservazione e di servizio. La cucina e i vini regionali, il turismo enogastronomico in Italia. American bar: le attrezzature, gli ingredienti, la vendita, le ricette IBA dei cocktail mondiali.

COMPETENZE:

Compilare la modulistica cartacea e utilizzare semplici sistemi elettronici per prendere le ordinazioni di sala e per gestire le scorte di magazzino. Calcolare il food cost e il beverage cost applicando le formule per stabilire il rapporto costo materia prima – prezzo di vendita. Saper allestire un piano di lavoro idoneo per eseguire un piatto della cucina di sala. Gestire il servizio del vino dalla conservazione alla stappatura, consigliare l'abbinamento ai cibi interpretando le diciture dell'etichetta. Proporre piatti tipici legati al territorio regionale di provenienza. Individuare i criteri di base per impostare la linea di servizio dei cocktail nel banco di un american bar, individuando le categorie di bevande in contenuto alcolico, saper leggere e comprendere in autonomia un ricettario dei cocktail IBA.

CAPACITA':

Individuare le competenze professionali di tutti i componenti della sala ristorante e dello staff del bar, le caratteristiche degli ambienti di lavoro, l'utilizzo e la manutenzione delle dotazioni presenti nei reparti. Identificare i principali obiettivi a cui deve tendere l'azienda ristorativa attraverso le migliori tecniche di vendita ed utilizzando i più efficaci sistemi di modulistica cartacea ed elettronica nella gestione del lavoro. Riconoscere ed utilizzare al meglio le tipicità territoriali incentivando l'offerta di prodotti alimentari con marchi di qualità del proprio territorio, riconoscendone i benefici che apportano in doppia valenza all'economia locale e al benessere del cliente. Essere consapevoli dell'importanza di un ottimo abbinamento cibo-vino, proponendo vini di rilievo dell'enografia italiana. Consigliare alcuni cocktails IBA che tengano conto del contesto e dell'occasione con una corretta terminologia.

METODI E STRUMENTI:

Lezioni frontali in aula, motivando l'importanza delle regole e valorizzando i comportamenti positivi. Lezioni pratiche in laboratorio con breve esposizione frontale in aula, per la spiegazione dei contenuti che sono stati trattati nel corso dell'attività pratica. Trasferimento degli allievi in laboratorio, verifica dello stato delle divise, suddivisione della classe in gruppi ed assegnazione dei rispettivi compiti individuali. Realizzazione pratica di quanto previsto dalla lezione, sotto il controllo del docente che ha verificato in itinere la disposizione della mise en place, il rispetto delle regole comportamentali e i procedimenti attuati dagli allievi in merito alla esecuzione pratica del compito assegnato. Gli strumenti: quaderno disciplinare, libro di testo, lavagna e LIM della classe, software per programmi professionali, riviste specializzate, schede e file fornite dal docente per integrazione, materiali e ambienti dei laboratori, visite didattiche in strutture enogastronomiche, la partecipazione a manifestazioni interne ed esterne in cui è coinvolto l'istituto.

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE IN PRESENZA
VERIFICHE ORALI – SCRITTE – PRATICHE**

CONOSCENZA	COMPETENZA	CAPACITA'	VALUTAZIONE
Commette errori molto gravi anche in compiti semplici. Ignora le regole fondamentali		Commette errori frequenti e gravissimi anche in prestazioni semplici	1/3
Conoscenze superficiali, poco precise e talvolta lacunose		Commette gravi errori	4
Conoscenze superficiali, poco precise e talvolta frammentarie	Dimostra una parziale conoscenza dei processi richiesti	Identifica regole e teorie in modo superficiale	5
Svolge compiti semplici e sa orientarsi in quelli di media difficoltà	Applica le regole ma talvolta commette qualche errore	Identifica regole e teorie in modo essenziale	6
Svolge compiti semplici e sa orientarsi in quelli di media difficoltà	Applica le regole ma talvolta commette qualche imprecisione.	Individua i singoli elementi, analizza funzioni e riesce a dedurre semplici modelli	7
Comprende con disinvoltura e svolge compiti anche di media difficoltà	Riesce con padronanza a svolgere contenuti di difficoltà medio-alta	Formula correttamente i criteri, elabora tecniche e lavori in modo esauriente	8
E' in grado di svolgere in modo efficace compiti complessi	Sa applicare con proprietà le procedure e le metodologie apprese	Elabora teorie, leggi, modelli. Riesce ad astrarre e a rielaborare i concetti in prospettiva critica	9/10

RUBRICA DI VALUTAZIONE IN DAD

SOFT SKILLS	DIMENSIONI	LIVELLI
COSCIENZIOSITA'	FREQUENZA	Nulla (3) Parziale (4/5) Accettabile (6) Intermedio (7/8) Avanzato (9/10)
PROBLEM POSING PROBLEM SOLVING	ABILITA'	Nulla(3) Parziale (4/5) Accettabile (6) Intermedio (7/8) Avanzato (9/10)
APERTURA MENTALE CREATIVITA' TEAM BUILDING (COOPERAZIONE – NEGOZIAZIONE)	DISPONIBILITA'	Nulla (3) Parziale (4/5) Accettabile (6) Intermedio (7/8) Avanzato (9/10)

	NULLA	PARZIALE	ACCETTABILE	INTERMEDIO	AVANZATO
FREQUENZA	Non partecipa alle videolezioni Non accede a classroom	Ha bisogno di frequenti sollecitazioni per effettuare l'accesso. Non è puntuale Non rispetta le consegne	Se orientato è in grado di effettuare l'accesso in maniera autonoma. Non è sempre puntuale nel rispettare i tempi delle consegne.	E' in grado di effettuare l'accesso in modo autonomo. E' puntuale nelle consegne.	E' in grado di utilizzare le risorse digitali e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe. E' sempre puntuali nelle consegne.
ABILITA'	Non esegue le consegne	Ha difficoltà a comprendere le consegne. Lo svolgimento delle consegne è inadeguato. Non riesce ad orientarsi nell'adempimento delle consegne. Ha difficoltà nell'utilizzare le risorse a disposizione.	Se orientato, comprende le consegne. Nello svolgimento manifesta qualche incertezza. Utilizza le risorse in modo disorganico e parziale.	Comprende le consegne e sa svolgerle in modo adeguato. Utilizza le risorse a disposizione in modo consapevole ed efficace.	Analizza con sicurezza le conoscenze a disposizione per utilizzarle nell'espletamento delle consegne in modo efficace e costruttivo.
DISPONIBILITA'	Non si interessa Non interagisce in alcun modo con docenti e compagni	Non sa formulare adeguatamente le richieste. Non propone soluzioni	Se orientato, formula richieste, non sempre adeguate. Se sollecitato, interagisce con i compagni.	Sa formulare richieste pertinenti ed adeguate. Interagisce in modo costruttivo con i compagni.	Sa organizzare le informazioni per formulare richieste in funzione del proprio scopo e a beneficio del gruppo classe.