

DIPARTIMENTO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI E DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Anno scolastico 2017/18

PROGRAMMAZIONE ANNUALE DI SALA E VENDITA

PRIMO BIENNIO (CLASSI SECONDE)

Obiettivi:

- _Provvedere alle corrette operazioni di pulizia e funzionamento ordinario delle attrezzature
- _Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia del laboratorio
- _Eseguire le principali tecniche di base nella predisposizione della sala
- _Utilizzare le principali tecniche di base ne servizio di prodotti enogastronomici
- _Interagire con il cliente nell'esecuzione delle tecniche di base
- _Utilizzare le principali tecniche di base nei servizi speciali
- _Interagire con il cliente nell'esecuzione delle tecniche
- _Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio dei prodotti

☐☐Identificare attrezzature e utensili di uso comune

- _Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature
- _Provvedere alle corrette operazioni di pulizia e funzionamento ordinario delle attrezzature di caffetteria
- _Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia del laboratorio
- _Eseguire le principali tecniche di base di caffetteria
- _Interagire con il cliente nell'esecuzione delle tecniche di base
- _Identificare attrezzature e utensili del bar
- _Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia della zona lavoro
- _Eseguire le principali tecniche di base della preparazione e del servizio delle bevande analcoliche

Distinguere i marchi di qualità del vino in base alle normative

- _Leggere e interpretare l'etichetta del vino
- _Proporre alcuni abbinamenti utilizzando vini locali
- _Presentare il vino al cliente
- _Effettuare il servizio del vino

☐☐Essere consapevoli dell'importanza del menù come strumento di vendita

- _Distinguere il menù dalla carta
- _Sviluppare una cultura della qualità del servizio e delle esigenze del cliente
- _Comprendere i principali meccanismi della comunicazione
- _Usare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti

Contenuti

Contenuti

I contenuti verranno definiti e proposti secondo gli opportuni tempi di lavoro, così come ciascun insegnante riterrà necessario dopo aver preso contatto con le singole classi ed aver rilevato le effettive situazioni di partenza.

Metodi e tecniche d'insegnamento:

Lezione frontale in aula per presentare un nuovo tema di studio e/o l'esercitazione pratica da svolgere.

Attività dimostrativa da parte del docente o degli allievi; esercitazioni pratiche da svolgersi nel laboratorio.

Lavori di ricerca da svolgere in aula e a casa.

Eventuali visite di studio a strutture turistico

Esercitazioni programmate per meglio coordinare con il reparto di cucina.

Esercitazioni individuali e di gruppo per migliorare il coordinamento dei gesti e l'eleganza del portamento nonché l'accoglienza e il rapporto comunicativo con il cliente.

Strumenti di verifica e valutazione

Prova d'ingresso per verificare le conoscenze, le competenze e le abilità che l'allievo ha acquisito nel corso degli studi fatti.

Una verifica continua del processo di apprendimento sarà attivata al completamento di ciascun blocco tematico e sarà coerente con le relative attività svolte.

Le verifiche e le valutazioni avranno la seguente modalità:

- _Prove strutturate;
- _Colloqui;
- _Osservazioni sulle capacità comunicative;
- _Dimostrazioni pratiche.

SECONDO BIENNIO (CLASSI QUARTE)

OBIETTIVI DISCIPLINARI

L'obiettivo del percorso formativo è che ogni allievo possa raggiungere i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- Saper pianificare e gestire l'acquisto dei vini in funzione delle esigenze del locale
- Conoscere i principali cocktail internazionali e le nuove tendenze
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico e merceologico.
- Predisporre e realizzare i principali servizi di sala dagli antipasti ai dessert.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i cibi e i vini italiani.

L'articolazione dell'insegnamento di “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore enogastronomia”, tenendo presente gli obiettivi espressi nella programmazione collegiale del Consiglio di classe, vuole favorire nell'allievo lo sviluppo delle seguenti

Conoscenze:

Caratteristiche dell'enografia nazionale.

Modalità di produzione e utilizzo di vini

Conoscenze.

Caratteristiche dell' enografia nazionale.

Modalità di produzione e utilizzo di vini.

Metodi di analisi organolettica e di degustazione dei piatti.

Principi di enologia.

Preparazione e servizio dei principali piatti di cucina di sala

Tecniche di miscelazione e preparazione di *cocktail*.

Tecniche avanzate di bar.

E nel medesimo tempo favorire lo sviluppo delle seguenti Abilità:

Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche e merceologiche.

Individuare la produzione enoica italiana.

Acquisire le tecniche avanzate del servizio di sala e perfezionare quelle acquisite negli anni precedenti.

Classificare, proporre e produrre *cocktail*, applicando le corrette tecniche di miscelazione.

Pianificare e gestire gli acquisti di vini e delle altre bevande necessarie per il servizio

CONTENUTI

I contenuti verranno definiti e proposti secondo gli opportuni tempi di lavoro, così come ciascun insegnante riterrà necessario dopo aver preso contatto con le singole classi ed aver rilevato le effettive situazioni di partenza.

METODOLOGIA E STRUMENTI

I metodi e gli strumenti utilizzati per raggiungere gli obiettivi sono:

- Lezioni frontali utilizzando il libro di testo
- Realizzazione di esercitazioni settimanali di laboratorio
- Partecipazioni alle esercitazioni speciali che nel corso dell'anno saranno realizzate in funzione delle richieste da parte di enti, istituzioni, ecc.

Altre metodologie potranno essere:

- Lavori di ricerca individuali o di gruppo
- Elaborazione di menu dei vini, birre, distillati ed altre bevande
- Proiezione video di argomenti di carattere professionale
- Visite guidate a strutture ristorative ed aziende di produzione di prodotti enogastronomici
- Utilizzo di software specifici per il calcolo del costo pasto, schede ricette, ecc.
- Interventi di esperti del mondo del lavoro per approfondire argomenti oggetto di studio

L'attività si svolgerà attraverso ore di lezione frontali in aula.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Il processo di apprendimento sarà sottoposto a verifiche periodiche. Saranno strumenti di verifica:

Prove strutturate e semistrutturate

- Colloqui
- Relazioni su visite, seminari ed esperienze lavorative
- Ricerche individuali e di gruppo
- Elaborazione di un'ipotesi di lavoro con la successiva realizzazione dei compiti assegnati

La valutazione complessiva dello studente terrà conto anche degli obiettivi non cognitivi e di quelli trasversali, quali l'impegno, la partecipazione, la puntualità e il rispetto dei compiti assegnati, l'acquisizione ed elaborazione delle conoscenze, l'applicazione pratica.

