



**I.I.S.**  
**“E. Ferrari”**

Programmazione Annuale

Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia

settore: **Sala e Vendita**

classe: 5 A **Sala E VENDITA**

Anno Scolatico: **2018/2019**

docente: Mandetta Angelo

Malvasi Antonio, Miele Rosario

Accademia di Sala e Vendita 3

Simone per la scuola

Prezzo € 18,00

Obiettivi didattici specifici per il secondo biennio:

- Saper individuare i possibili stili di servizio rapportati a ogni evento
- Saper apparecchiare un tavolo in base al menu proposto
- Saper individuare i principali distillati per preparare cocktail di qualità
- Saper individuare l’attrezzatura idonea per preparare i vari tipi di cocktail
- Saper individuare le principali differenze fra liquori, distillati, bevande alcoliche e analcoliche
- Saper riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento
- Saper classificare gli alimenti e le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisico e nutrizionali
- Saper individuare la produzione enoica italiana
- Saper classificare vini e birre in base al loro utilizzo e ai modi di produzione
- Saper utilizzare correttamente la terminologia dedicata all’enologia
- Saper promuovere un vino della propria regione
- Saper consigliare un vino abbinato a un piatto
- Saper riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l’esame gustativo e saper descriverle usando la corretta terminologia
- Saper individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevanda
- Saper classificare, proporre e preparare cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione
- Saper utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi
- Saper simulare la realizzazione di un buffet e di un banchetto
- Saper realizzare la porzionatura in sala di un pesce e di un pollo
- Saper prendere la comanda
- Saper applicare le conoscenze informatiche per realizzare una carta dei drink e calcolare il costo di ogni cocktail
- Saper utilizzare il lessico e la terminologia correttamente (anche in lingua straniera)
- Saper presentare un cocktail (anche in lingua inglese)
- Saper operare nel rispetto delle norme riguardanti la sicurezza ambientale e la tutela della salute
- Saper elaborare e realizzare alcune proposte di cucina alla lampada
- Saper proporre abbinamenti di vini (e di altre bevande) ai cibi
- Saper individuare i principali vini internazionali
- Saper presentare un vino con degustazione guidata
- Saper individuare le preparazioni tipiche regionali e saperle classificare
- Saper valorizzare i prodotti tipici, anche usando tecniche moderne di comunicazione
- Saper simulare la preparazione di un menu che soddisfi le particolari esigenze di una specifica clientela
- Saper utilizzare le tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (*food and beverage cost*)
- Saper simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina
- Saper elaborare nuove bevande (cocktail) e simularne la commercializzazione

Obiettivi minimi per il secondo biennio:

- Utilizzare con conoscenze di base, strumenti e tecniche di lavorazione
- Saper utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per un approccio qualitativo del servizio cliente e il coordinamento con i colleghi
- Avere cognizione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali per poterle valorizzare e promuovere
- Conoscenze essenziali di alimenti e bevande tenendo conto del profilo organolettico, merceologico, gastronomico
- Saper individuare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
- Conoscenze essenziali sulla produzione, la vendita e valorizzazione dei prodotti tipici
- Usare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative del contesto
- Usare la rete e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento della disciplina

- Obiettivi operativi:
- Portare con eleganza il materiale necessario
  - Usare in maniera appropriata gli strumenti di lavoro
  - Saper riprodurre un messaggio
  - Saper portare a termine un lavoro programmato
  - Saper lavorare in gruppo

- Obiettivi cognitivi:
- Saper sintetizzare ed analizzare
  - Acquisire termini e convenzioni
  - Sapersi esprimere con proprietà di linguaggio
  - Saper coordinare il proprio lavoro
  - Collaborare con il gruppo classe
  - Sviluppare capacità e ricerca
  - Saper memorizzare
  - Saper collegare le esperienze di apprendimento anche interdisciplinari
  - Acquisire conoscenze, abilità, competenze proprie, dimostrando progressi lineari nell’acquisizione di nuovi contenuti

Situazione della classe

La classe è costituita da n° 16 alunni di cui 6 maschi e 10 femmine, la maggior parte dei quali presenta un livello di preparazione medio alto, pochi denotano una preparazione medio bassa mentre altri dimostrano buone capacità di apprendimento teorico e, la quasi totalità della classe dimostra di avere buone capacità pratiche.

Tutta la classe dimostra un comportamento corretto e rispettoso nei confronti del docente.

Livelli di profitto

Fascia di recupero  (2-3-4)	Fascia di consolidamento  (5-6)	Fascia di potenziamento  (6-7-8)	Fascia di eccellenza  (9-10)
Alunni che manifestano partecipazione e impegno spesso superficiale, non ancora autonomi nello studio, con conoscenze e competenze insufficienti.	Alunni che sono per lo più partecipi, a volte superficiali nell’impegno, sufficientemente autonomi nello studio ed in possesso di un livello sufficiente di competenze e conoscenze	Alunni che partecipano regolarmente, manifestano un impegno adeguato e un livello discreto di conoscenze e competenze	Alunni che manifestano partecipazione costruttiva, impegno serio ed assiduo e alto livello di conoscenze e competenze
20 %	50 %	20 %	10 %

PROGRAMMAZIONE ANNUALE DI SALA E VENDITA classe 5° C Sala  
Anno scolastico 2017/18

	UNITÀ DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZA	PERIODO	VALUTAZIONI
	<p><b><i>RIPASSO E APPROFONDIMENTO</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Nozioni di enologia</b><ul style="list-style-type: none"><li>✓ Le fasi della produzione del vino</li><li>✓ Le tecniche di vinificazione</li><li>✓ Le denominazioni di origine</li><li>✓ Le principali tecniche di cantina</li><li>✓ Il servizio del vino</li></ul></li><li>• <b>La produzione dello spumante</b><ul style="list-style-type: none"><li>✓ Il metodo classico (champenoise)</li><li>✓ Il metodo naturale (charmat)</li></ul></li><li>• <b>La produzione della birra</b><ul style="list-style-type: none"><li>✓ La preparazione del malto</li><li>✓ La preparazione del mosto</li><li>✓ La fermentazione e la stagionatura</li><li>✓ Il condizionamento</li></ul></li><li>• <b>Il drink cost</b><ul style="list-style-type: none"><li>✓ Come calcolare il costo di un drink</li></ul></li><li>• <b>Il servizio, dall’accoglienza al commiato</b></li></ul>			Durante il corso dell’intero anno scolastico: approfondire le conoscenze relative agli argomenti trattati durante il primo anno del biennio		<p><b>Voto/10: 1 -2 -3- 4</b></p> <p><b>PARZIALE</b></p> <p>Ha conoscenze frammentarie ed applica le abilità in modo inefficace.</p> <p>Ha conoscenze scarse, ma applica le abilità in modo accettabile</p> <p>Ha conoscenze accettabili, ma applica le abilità in modo inefficace.</p> <p>Non dimostra capacità organizzative</p>

<div><div><div>✓ La prenotazione</div><div>✓ L'accoglienza del cliente</div><div>✓ La disposizione dei commensali a tavola</div><div>✓ La consegna del menu</div><div>✓ La presa della comanda</div><div>✓ Il servizio delle vivande secondo i vari stili</div><div>✓ Il rispetto delle precedenze</div><div>✓ Altre eventuali ordinazioni</div><div>✓ La gestione dei reclami</div><div>✓ La tecnica di sbarazzo e pulizia del tavolo</div><div>✓ La presentazione del conto</div><div>✓ Il saluto</div><div>✓ Il riassetto</div></div><div><div>• <b>Il menu e la lista delle vivande</b></div><div><div>✓ L'ordine delle vivanda</div><div>✓ Le tipologie di menu</div><div>✓ Come predisporre un menu</div><div>✓ La carta delle acque minerali</div><div>✓ La carta degli oli</div><div>✓ Gli aceti</div><div>✓ Il formaggio</div><div>✓ La classificazione dei formaggi</div><div>✓ Il servizio dei formaggi</div></div></div></div>	<div>Durante il corso dell'intero anno scolastico: migliorare le competenze relative agli argomenti trattati durante il primo anno del biennio</div>	<div>Durante il corso dell'intero anno scolastico: perfezionare le abilità relative agli argomenti trattati durante il primo anno del biennio</div>	<div></div>	<div>Settembre</div> <div>Ottobre</div> <div>Novembre</div> <div>Dicembre</div> <div>Gennaio</div> <div>Febbraio</div> <div>Marzo</div> <div>Aprile</div> <div>Maggio</div>	<div><b>Voto/10: 5 - 6 BASILARE</b> Ha conoscenze essenziali ed applica le abilità in modo accettabile. Dimostra capacità organizzative essenziali.</div>
<div><div>• <b>Tecniche avanzate di sala:</b></div><div><div>✓ L'arte del flambare:<div><div>➤ Storia del flambé</div><div>➤ La lampada e gli utensili</div><div>➤ Mise en place</div><div>➤ Regole per un servizio impeccabile</div><div>➤ Distillati e liquori da utilizzare</div><div>➤ Ricette</div></div></div><div>✓ I servizi speciali: gli antipasti speciali</div></div></div>	<div><div>• Acquisire le competenze per effettuare i giusti abbinamenti</div><div>• Utilizzare tecniche di lavorazione e attrezzatura adatta nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi.</div></div>	<div><div>• Saper fornire il proprio apporto allo chef de rang o al maitre durante queste operazioni</div><div>• Saper proporre un olio in base al piatto</div><div>• Saper distinguere le diverse tipologie di aceto da abbinare al piatto</div><div>• Saper distinguere le diverse tipologie di formaggi</div><div>• Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.</div><div>• Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti</div><div>• Approfondire le abilità negli stili di servizio e nelle tecniche di sala, bar e vendita</div></div>	<div><div>• Conoscere le tipologie di olio</div><div>• Conoscere le tipologie di aceto</div><div>• Conoscere le tipologie di formaggi</div><div>• Tagli e servizi particolari in sala.</div><div>• Lessico professionale.</div><div>• Tecniche di lavorazione alla lampada</div></div>		

Q U I N T A	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Professionalità al bar:</b><ul style="list-style-type: none"><li>✓ Il mondo dei cocktails: bicchieri, attrezzatura, mise en place, quantità e dosaggio, tecniche di preparazione, decorazioni, ricette</li></ul></li><li>• <b>La distillazione, distillati, liquori, creme:</b><ul style="list-style-type: none"><li>✓ La distillazione: storia, sistemi di distillazione, le caratteristiche</li><li>✓ Distillati, liquori e creme</li></ul></li><li>• <b>Gli snack e gli appetizer:</b><ul style="list-style-type: none"><li>✓ Le tipologie di snack</li><li>✓ Le attrezzature</li><li>✓ I prodotti surgelati</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Realizzare e servire in maniera essenziale bevande alcoliche e non, cocktail, short e long drink...</li><li>• Individuare gli effetti positivi e negativi che assume l'alcol in una corretta alimentazione.</li><li>• Distinguere i criteri di qualità degli alcolici.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lessico Professionale.</li><li>• Mise en place e linee di lavoro.</li><li>• Tecniche di dosaggio della liquoristica, classiche e moderne.</li><li>• I Cocktails codificati I.B.A.</li></ul>	Dicembre Gennaio Febbraio Marzo	<b>Voto/10: 7 - 8 BUONA</b> Ha conoscenze con adeguati contenuti tecnici ed applica le abilità in modo discreto. Dimostra capacità organizzative discrete

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Vino – vite – vita e la basi della sommellerie:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ L’analisi sensoriale: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ i bicchieri</li> <li>➤ le fasi dell’analisi</li> <li>➤ le temperature di servizio</li> </ul> </li> <li>✓ Abbinamento cibo – vino <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le tipologie di abbinamenti</li> </ul> </li> <li>✓ L’analisi organolettica del cibo <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L’esame visivo</li> <li>➤ L’esame olfattivo</li> <li>➤ L’esame gusto-olfattivo</li> <li>➤ Scheda di abbinamento cibo-vino</li> <li>➤ I possibili abbinamenti</li> </ul> </li> <li>✓ La gestione della cantina <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La cantina</li> <li>➤ Gli approvvigionamenti</li> <li>➤ L’acquisto dei vini</li> <li>➤ La gestione efficiente</li> <li>➤ La carta dei vini</li> </ul> </li> <li>✓ I vini speciali: classificazione</li> <li>✓ I vini liquorosi</li> <li>✓ I vini aromatizzati</li> <li>✓ I vini spumanti e champagne</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l’esame visivo, olfattivo, gusto olfattivo e dell’etichetta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La produzione e la classificazione del vino.</li> <li>• Analisi organolettica del vino e abbinamento al cibo</li> </ul>	<p>Dicembre Gennaio Febbraio Marzo Aprile Maggio</p>	<p><b>Voto/10: 9 - 10 ECCELLENTE</b> Ha conoscenze approfondite ed applica le abilità in modo autonomo e professionale. Dimostra capacità organizzative efficaci e complete. È propositivo nel lavoro di gruppo</p>
---	---	---	--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"><li>Enogastronomia <b>nazionale e internazionale</b><ul style="list-style-type: none"><li>✓ La produzione vinicola nazionale</li><li>✓ La produzione enologica nel mondo</li><li>✓ Produzione gastronomica italiana e internazionale<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Prodotti tipici e marchi D.O.P; I.G.P.; S.T.G.</li><li>➤ I prodotti tradizionali italiani</li></ul></li><li>✓ La gastronomia internazionale</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Conoscere i principi dell'enogastronomia italiana e straniera</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Comprendere l'importanza enologica nazionale e straniera</li><li>Comprendere l'importanza della gastronomia italiana</li><li>Conoscere i principali prodotti italiani e stranieri</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Sapere individuare alcuni vini fra i principali per ogni regione italiana</li><li>Saper individuare i principali vini stranieri</li><li>Saper individuare i prodotti tipici italiani e stranieri</li></ul>	Febbraio Marzo Aprile Maggio	
	<ul style="list-style-type: none"><li><b>Aspetti gestionali nell'attività di ristorazione</b><ul style="list-style-type: none"><li>✓ Il rapporto con il cliente</li><li>✓ La gestione del bar</li><li>✓ Le responsabilità legali</li><li>✓ Il risto-marketing</li><li>✓ Il merchandiser</li><li>✓ La gestione delle risorse umane leadership</li><li>✓ Il food-cost e la pianificazione dei costi</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Comprendere l'importanza del marketing nella ristorazione</li><li>Conoscere il significato del food-cost</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Conoscere l'importanza del gruppo lavoro nella ristorazione e saper costruire un "Team Building"</li><li>Conoscere il prezzo di vendita per vincere la concorrenza</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Gestire un'immagine aziendale forte e di successo</li><li>Sviluppare una buona leadership</li><li>Saper creare il giusto costo di un piatto</li></ul>	Marzo Aprile Maggio	



	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Principi di igiene, sicurezza sul lavoro e di pronto soccorso</b></li><li>• L'igiene personale</li><li>• L'igiene degli ambienti e della produzione</li><li>• Sicurezza sul posto di lavoro</li><li>• Le principali regole igieniche</li><li>• La normativa sull'igiene nella ristorazione</li><li>• Nozioni sull'HACCP</li><li>• (livello avanzato)     Norme elementari per una corretta prassi igienica</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Concetti base inerenti la corretta prassi igienica nella manipolazione e nella conservazione degli alimenti</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tecniche di conservazione degli alimenti</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>•                 Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, l'attrezzatura e gli ambienti di lavoro.</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Leggere e interpretare le etichette alimentari</li></ul> <p>Saper comprendere le principali informazioni riportate nelle etichette alimentari. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti...</p> <p>Ottobre</p> <p>Novembre</p> <p>Dicembre</p> <p>Gennaio</p> <p>Febbraio</p> <p>Marzo</p> <p>Aprile</p> <p>Maggio</p>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>L'Unità di Apprendimento sul vino “<i>Wine &amp; Food Pairing...principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo vino</i>” è parte della Macrotematica che rientra fra gli argomenti da trattare e sviluppare in sinergia con altre materie, al fine di fornire agli alunni un quadro completo nel quale, l'argomento stesso, può essere inserito e ampliato, per diventare spendibile in ogni situazione e non ridotto a una mera conoscenza teorica.</b></li><li>• <b>È prevista inoltre, nell'ambito dell'Alternanza Scuola Lavoro, un'Unità di Apprendimento pluridisciplinare sulla tematica della Sicurezza</b></li></ul>

Per gli alunni che si trovano in situazioni di svantaggio verranno predisposte le necessarie misure dispensative ed integrative (vedi PDP dei singoli alunni), la valutazione delle competenze previste nel presente Piano di Lavoro e l'eventuale recupero, avverrà o attraverso colloqui orali con l'uso di schemi, oppure mediante verifiche scritte in cui si valuterà l'acquisizione dei contenuti e non si terranno in considerazione gli errori ortografici; inoltre i contenuti saranno presentati in modo più semplice rispetto a quelli del gruppo classe.

**Percorsi personalizzati (in caso di alunni con gravi difficoltà BES o stranieri)**

In base ai risultati ottenuti in seguito alle prove di verifica, per gli alunni che si trovano in situazioni di svantaggio, il recupero sarà attivato attraverso discussioni o mediante una serie di domande aperte al fine di permettere loro di apprendere i contenuti necessari per accedere ai percorsi successivi. Anche per questi alunni i contenuti saranno presentati in modo più semplice rispetto a quelli del gruppo classe.

Prof. *Mandetta Angelo*