



E. FERRARI

Battipaglia (Sa)



E. FERRARI

Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

CLASSE E SEZIONE	1° E
ANNO SCOLASTICO	2017/2018
MATERIA D'INSEGNAMENTO	Laboratorio dei "Servizi di sala-bar e di vendita"
DOCENTE	Marchese Michele
Quadro Orario	n. 4 ore settimanali
Testo	Maitre e Barman con Masterlab – Le Monnier

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 sala ristorante: struttura, arredi, attrezzatura di base - Il bar: struttura, attrezzatura di base - Il personale: figure professionali di sala e di bar, comportamento ed etica, la prevenzione degli infortuni	... Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse...	...Riconoscere le principali figure professionali correlate ai reparti di sala e bar Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili. Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti la prevenzione degli infortuni in ambito lavorativo...	...Le principali figure professionali di sala e bar. Gerarchia e organigramma di una brigata Le attrezzature di laboratorio (livello base). Utensili e attrezzature in uso nei reparti (livello base). Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro...	15 ore Settembre Ottobre Novembre Dicembre
3-STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI: - L'igiene: del personale e degli ambienti	Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti...	...Rispettare le principali pratiche di lavorazione (GMP) inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti Conservare e utilizzare	...Norme elementari per una corretta prassi igienica Concetti base inerenti la corretta prassi igienica nella manipolazione e nella conservazione degli alimenti...	26 ore Novembre Dicembre Gennaio* Febbraio* Marzo*



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

		correttamente gli alimenti e le bevande Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro...		Aprile* Maggio*
4-STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI: - Il personale: figure professionali di sala e di bar, comportamento ed etica	... Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi...	...Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo Redigere menù semplici in italiano Esporre in modo corretto delle semplici preparazioni...	...L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie Codice deontologico professionale Informazioni principali sulle preparazioni del giorno Tecniche di base di comunicazione professionale applicate alla vendita dei servizi...	26 ore Gennaio Febbraio Marzo Aprile* Maggio*
5-IL LAVORO DI SALA: - La mise en place della sala: le fasi, la mise en place della tavola per primi piatti, dessert e menu semplici - Il servizio di sala: i metodi di servizio all'italiana ed inglese, lo sbarazzo (Liv. Base per disposizione di tavoli semplici)	... Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera...	...Eseguire le principali tecniche di base nel servizio dei prodotti enogastronomici Compilare la modulistica di reparto Utilizzare software applicativi di settore Realizzare bevande analcoliche e di caffetteria...	...Tecniche di base di sala e bar La modulistica di reparto (livello base) Software applicativi di settore Bevande analcoliche e di caffetteria: caratteristiche principali...	25 ore Ottobre Novembre Dicembre Gennaio* Febbraio* Marzo* Aprile* Maggio*
6-IL LAVORO DI BAR: - Il servizio di bar: mise				



E.FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

en place del banco - Preparazione e servizio: uso shacker e mixing glass (Liv. Base) - La caffetteria: Il caffè, il cappuccino, il tè, la cioccolata (Liv. Base) - Le acque minerali e le bevande analcoliche: acque, bibite, succhi, sciroppi				
---	--	--	--	--

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



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

VERIFICA E VALUTAZIONE	
<p>Verifiche scritte</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Quesiti (Q)✓ Vero/falso (V/F)✓ Scelta multipla (SM)✓ Completamento (C)✓ Libero (L)	<p>Verifiche orali</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Interrogazione (I1)✓ Dialogo (D1)✓ Discussione (D2)✓ Altro_____
<p>Criteri di valutazione</p> <p>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.</p>	

OBIETTIVI MINIMI



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

- 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.

Data 023/10/2017

Firma del docente

prof. Marchese Michele_____