



E.FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

CLASSE E SEZIONE	2°F
ANNO SCOLASTICO	2017/2018
MATERIA D'INSEGNAMENTO	Laboratorio dei "Servizi di sala-bar e di vendita"
DOCENTE	Francesco Di Flora
Quadro Orario	n. 4 ore settimanali
TESTO	Maitre e Barman con Masterlab – Le Monnier

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. A livello disciplinare risultano molto vivaci ma sensibili ai richiami del docente.

Livello della classe in % su 19 presenti	Comportamento	N.° ALLIEVI tot.18 presenti 16
<ul style="list-style-type: none">• 2/10= 0% 6/10= 6%• 3/10= 31% 7/10= 13%• 4/10= 50%• 5/10= 0%	<ul style="list-style-type: none">✓ Vivace○ Tranquillo○ Passivo○ Problematico	11 maschi 7 femmine di cui 1 diversamente abile

Strumenti utilizzati per l'analisi

✓ test d'ingresso	✓ osservazione	○ verifiche alla lavagna
○ questionari	✓ dialogo	○ Altro _____



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

MODULI/UNITÀ	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PERIODO
1-STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI: La sala ristorante: attrezzatura, locali annessi Il bar: attrezzatura, tipologie di bar 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 figure professionali correlate al settore enogastronomico Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili	Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico. L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie Principali strutture ricettive e pubblici esercizi. La suddivisione in settori dei reparti d'albergo e di altre aziende dell'ospitalità . Utensili e attrezzature in uso nei reparti (livello avanzato). Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro.	20 ore Settembre Ottobre Novembre Dicembre* Gennaio* Febbraio*
2-STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI: L'igiene: del personale, degli ambienti e dell'attrezzatura (Liv. Intermedio)	... Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti...	Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, l'attrezzatura e gli ambienti di lavoro. Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande Leggere e interpretare le etichette alimentari Saper comprendere le principali informazioni riportate nelle etichette alimentari.	Norme elementari per una corretta prassi igienica Concetti base inerenti la corretta prassi igienica nella manipolazione e nella conservazione degli alimenti Tecniche di conservazione degli alimenti Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti	17 ore Ottobre Novembre Dicembre Gennaio* Febbraio* Marzo* Aprile* Maggio*
3-L'OFFERTA RISTORATIVA Le occasioni di servizio: momenti di servizio nel ristorante e nel bar Il menu: tipologie di menù, costruzione del menù	... Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi...	Presentare i prodotti e servizi offerti Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano. Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo	Codice deontologico professionale Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni Lessico professionale di base in italiano. I principali menù e la successione delle portate Tecniche di comunicazione professionale applicate alla vendita dei servizi	18 ore Ottobre Novembre Dicembre Gennaio Febbraio* Marzo* Aprile*



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

<p>4-IL LAVORO DI SALA: Il servizio della prima colazione: orari, prodotti, mise en place, il servizio (solo teoria) Il rapporto con il cliente: l'obiettivo, i clienti speciali, l'accoglienza La mise en place della sala: per menù completi ma semplici Il servizio di sala: i metodi di servizio all'italiana ed inglese, lo sbarazzo (Liv. Avanzato per disposizione di tavoli complesse)</p> <p>5-LE BASI DELLA SOMMELLERIE Il servizio del vino: L'attrezzatura del sommelier, la stappatura, la decantazione, il servizio a tavola</p>	<p>...Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera...</p>	<p>Eseguire le principali tecniche di base nel servizio dei prodotti enogastronomici Presentare un vino all'ospite ed effettuare il servizio del vino Compilare la modulistica di reparto Utilizzare software applicativi di settore Realizzare bevande analcoliche (frullati, frappè, centrifugati) e di caffetteria</p>	<p>Tecniche di base di sala e bar Nozioni di base sul servizio del vino La modulistica di reparto Software applicativi di settore Bevande analcoliche (frullati, frappè, centrifugati) e la caffetteria: caratteristiche principali e modalità di preparazione e servizio</p>	<p>21 ore Ottobre Novembre Dicembre Gennaio* Febbraio* Marzo* Aprile* Maggio*</p>
<p>6-OPERARE DAVANTI AL CLIENTE: Preparazione e servizio di snack caldi e freddi</p> <p>7-IL LAVORO DI BAR: La caffetteria: Il caffè, il cappuccino, il tè, la cioccolata Le acque minerali e le bevande analcoliche: frappé, frullati Le bevande alcoliche: gli aperitivi (anche analcolici e sparkling) Preparazione e servizio: uso shaker e mixing glass</p>	<p>...Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto...</p>	<p>Tecniche di base di sala e bar Nozioni di base sul servizio del vino La modulistica di reparto Software applicativi di settore Bevande analcoliche (frullati, frappè, centrifugati) e la caffetteria: caratteristiche principali e modalità di preparazione e servizio</p>	<p>Tecniche di base di sala e bar Nozioni di base sul servizio del vino La modulistica di reparto Software applicativi di settore Bevande analcoliche (frullati, frappé, centrifugati) e la caffetteria: caratteristiche principali e modalità di preparazione e servizio</p>	<p>25 ore Dicembre Gennaio Febbraio Marzo* Aprile* Maggio*</p>
<p>8-L'OFFERTA RISTORATIVA Gli alimenti e le bevande tipiche del territorio</p>	<p>... Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera...</p>	<p>Distinguere i piatti e i vini locali più rappresentativi e valorizzare i prodotti della tradizione Presentare i piatti, le bevande e i prodotti enogastronomici, nel rispetto delle regole tecniche</p>	<p>Elementi di enogastronomia regionale, con particolare riguardo a quella locale Il servizio dei prodotti enogastronomici</p>	<p>21 ore Marzo Aprile Maggio</p>



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
Ballipaglia (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
- Collaborare attivamente con gli altri membri della brigata
- Conoscenza dei ruoli
- Riconoscere i bicchieri basilari per il servizio delle bevande analcoliche e alcoliche
- 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 06/12/2018

Firma del docente

prof. Di Flora Francesco_____