

“I.I.S. E. Ferrari” Battipaglia (SA)

QUADRO OPERATIVO DI RIFERIMENTO PER LA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DI SALA E VENDITA TERZO ANNO

	MODULI/UNITÀ	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZA	PERIODO	VALUTAZIONI
	1-IL MONDO DELLA RISTORAZIONE: Le aziende della ristorazione: tipologie di ristoranti e bar	1)Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	...Comprendere l’importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell’ambiente di lavoro... ...Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale...	La legislazione sulla sicurezza sul lavoro.	5 ore Settembre Ottobre	
	2-STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI: La prevenzione degli infortuni			Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche		
	3-IL LAVORO DI SALA: Il rapporto con il cliente: l’obiettivo, la prenotazione, i reclami	2)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.	...Usare procedure di comunicazione essenziali con clienti e colleghi... ...Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente... ...Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta... ...Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica... ...Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dell’obiettivo...	La comunicazione: elementi di comunicazione basilari Lessico professionale in italiano. Criteri ed elementi di comunicazione del menù. Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.	8ore Ottobre Novembre Dicembre* Gennaio* Febbraio* Marzo* Aprile* Maggio*	Voto/10: 1 -2 -3- 4 PARZIALE 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 Voto/10: 5 - 6 BASILARE Ha conoscenze essenziali ed applica le abilità in modo accettabile. Dimostra capacità organizzative essenziali.
	4-TECNICHE AVANZATE DI SALA: La lista delle vivande e la comanda: la promozione del menu					
	5-IL LAVORO DI SALA: Il servizio della prima colazione: orari, prodotti, mise en place, il servizio (teoria e pratica) Il servizio di sala: i metodi di servizio alla russa, lo sbarazzo -LE INSALATE E I DESSERT: Il servizio delle insalate: le tipologie, le salse Il servizio dei dessert: la frutta, i dolci -TECNICHE AVANZATE DI SALA: La lista delle vivande e la comanda: l’ordinazione L’arte del flambare: storia del flambè, la lampada, mise en place e servizio, ricette I servizi speciali: sfilettatura pesci, trinciatura carni -PROFESSIONALITÀ AL BAR: Il mondo dei cocktails: storia, stili, bicchieri, attrezzatura, mise en place, quantità e dosaggio, tecnica, decorazioni, ricette	3)Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	...Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati... ...Eseguire adeguatamente le tecniche di settore: trancio e porzionatura di piatti e alimenti di fronte al cliente, piatti di cucina alla lampada... ...Eseguire con sicurezza tutte le preparazioni di caffetteria... ...Realizzare e servire in maniera essenziale bevande alcoliche e non, cocktail, short e long drink... ...Eseguire il servizio alla russa... ...Eseguire un servizio a comanda...	Lessico professionale. Mise en place speciali, apparecchiature a tema della sala, buffet dell’aperitivo, delle insalate ed altri generi. Trancio di carne, pesci, crostacei, dessert. Piatti alla lampada e altri piatti. Il servizio del cibo e delle bevande. I cocktail internazionali. Il buono comanda.	90 ore Ottobre* Novembre* Dicembre Gennaio* Febbraio* Marzo* Aprile* Maggio*	
	6-TECNICHE AVANZATE DI SALA: La lista delle vivande e la comanda: tipologie di menu, predisposizione	4)Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Costruire menù e carte dei vini rispettando le principali regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze essenziali della clientela. Progettare graficamente menù. Riconoscere l’importanza del menù e delle carte nelle aziende enogastronomiche.	Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.	10 ore Dicembre Gennaio* Febbraio* Marzo* Aprile* Maggio*	Voto/10: 7 - 8 BUONA Ha conoscenze con adeguati contenuti tecnici ed applica le abilità in modo discreto. Dimostra capacità organizzative discrete. Voto/10: 9 - 10 ECCELLENTE
	7-TECNICHE AVANZATE DI SALA: B&B Il banqueting ed il buffet: Il fenomeno del banqueting, il catering, lo staff, l’organizzazione di un banchetto, il buffet (Liv. Base)	5) Intervenire nella valorizzazione, produzione, conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici.	Approfondire le abilità negli stili di servizio e nelle tecniche di sala, bar e vendita. Adeguare il servizio di sala in funzione della domanda. Sviluppare una cultura della qualità del servizio e delle esigenze del cliente.	Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore. Il ciclo cliente nelle aziende enogastronomiche: gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni, e gestione dei reclami.	10 ore Novembre Dicembre* Gennaio* Febbraio* Marzo* Aprile* Maggio*	

C L A S S I F I C A Z I O N E	8-PROFESSIONALITÀ AL BAR: La birra: l’origine, produzione, servizio -LA DISTILLAZIONE, DISTILLATI, LIQUORI, CREME: La distillazione: storia, sistemi di distillazione, le caratteristiche Distillati, liquori e creme: distillati, acquaviti, liquori e creme -VINO – VITE - VITA: Il nettare di bacco e le bollicine: la vite, la fermentazione, le vinificazioni, la cantina, classificazione, l’etichetta, spumante e champagne L’analisi sensoriale: i bicchieri, l’analisi sensoriale, le fasi dell’analisi, le temperature di servizio	6)Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l’ausilio di schede. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l’esame visivo, olfattivo e dell’etichetta. Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione.	Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. I criteri di qualità degli alimenti. Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. La produzione e la classificazione di vino e birra. L’analisi organolettica del vino.	12 ore Novembre Dicembre Gennaio Febbraio Marzo Aprile Maggio	ECCELLENTI Ha conoscenze approfondite ed applica le abilità in modo autonomo e professionale. Dimostra capacità organizzative efficaci e complete. È propositivo nel lavoro di gruppo.
	9-VINO – VITE - VITA: L’enogastronomia: enogastronomia, marchi, prodotti tipici del territorio, vini DOC di Treviso, vini DOCG veneti	7) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Valorizzare i piatti e le bevande della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni. Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.	Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti. Il cibo come alimento e prodotto culturale. I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.	12 ore Dicembre Gennaio Febbraio	

Prof. .Angelo Mandetta