



I.I.S.
“E. Ferrari”

Programmazione Annuale

Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia

settore: **Sala e Vendita**

classe: **4° A Sala**

Anno Scolastico: **2018/2019**

docente: Angelo Mandetta

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° 21 alunni di cui 5 maschi e 16 femmine, la maggior parte dei quali presenta un livello di preparazione medio, anche se un buon numero denota una preparazione medio bassa mentre, alcuni altri (pochi) dimostrano buone capacità di apprendimento teorico. La quasi totalità inoltre, dimostra di avere buone capacità pratiche.

Anche se, in alcuni casi, dimostrano un atteggiamento poco propositivo nei confronti della materia, hanno sempre avuto 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
10 %	20 %	60 %	10 %

PROGRAMMAZIONE ANNUALE DI SALA E VENDITA **classe 4° B Sala**
Anno scolastico 2018/19

	UNITÀ DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZA	PERIODO	VALUTAZIONI
	<p><i>RIPASSO E APPROFONDIMENTO</i></p> <ul style="list-style-type: none">• Nozioni di enologia<ul style="list-style-type: none">✓ le fasi della produzione del vino✓ le tecniche di vinificazione✓ le denominazioni di origine✓ le principali tecniche di cantina✓ il servizio del vino• La produzione dello spumante<ul style="list-style-type: none">✓ il metodo classico (champenoise)✓ il metodo naturale (charmat)• La produzione della birra<ul style="list-style-type: none">✓ la preparazione del malto✓ la preparazione del mosto✓ la fermentazione e la stagionatura✓ il condizionamento• Il drink cost<ul style="list-style-type: none">✓ Come calcolare il costo di un drink• Le insalate<ul style="list-style-type: none">✓ le diverse tipologie di insalata✓ alcuni condimenti per l’insalata• La frutta<ul style="list-style-type: none">✓ il taglio della frutta✓ la preparazione di una macedonia• I dolci<ul style="list-style-type: none">✓ il servizio dei dolci	Durante il corso dell’intero anno scolastico: migliorare le competenze relative agli argomenti trattati durante il primo anno del biennio	Durante il corso dell’intero anno scolastico: perfezionare le abilità relative agli argomenti trattati durante il primo anno del biennio	Durante il corso dell’intero anno scolastico: approfondire le conoscenze relative agli argomenti trattati durante il primo anno del biennio	Settembre 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

<ul style="list-style-type: none">• Le insalate e i dessert<ul style="list-style-type: none">✓ La classificazione delle insalate✓ L’olio✓ L’aceto✓ Le principali salse per le insalate✓ Il formaggio✓ La classificazione dei formaggi✓ Il servizio dei formaggi✓ Il servizio dei dolci✓ Il servizio della frutta	<ul style="list-style-type: none">• Acquisire le competenze necessarie per compiere con professionalità i servizi delle insalate e dei dessert• Acquisire le competenze per effettuare i giusti abbinamenti	<ul style="list-style-type: none">• Saper fornire il proprio apporto allo chef de rang o al maitre durante queste operazioni• Saper comporre un’insalata• Saper condire un’insalata• Saper proporre un olio in base al piatto• Saper distinguere le diverse tipologie di aceto da abbinare al piatto• Saper distinguere le diverse tipologie di formaggi	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere le caratteristiche fondamentali delle insalate e dei dessert• Conoscere i principali tipi di insalata• Conoscere le salse fredde per condire le insalate• Conoscere le tipologie di olio• Conoscere le tipologie di aceto• Conoscere le tipologie di formaggi	Novembre Dicembre Gennaio Febbraio Marzo Aprile Maggio	Voto/10: 5 - 6 BASILARE Ha conoscenze essenziali ed applica le abilità in modo accettabile. Dimostra capacità organizzative essenziali.
<ul style="list-style-type: none">• Tecniche avanzate di sala:<ul style="list-style-type: none">✓ B&B Il banqueting ed il buffet:✓ Il fenomeno del banqueting, il catering, lo staff, l’organizzazione di un banchetto, il buffet✓ L’arte del flambare: storia del flambé, la lampada, mise en place e servizio, ricette✓ I servizi speciali: gli antipasti speciali	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	<ul style="list-style-type: none">• Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.• Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti• Approfondire le abilità negli stili di servizio e nelle tecniche di sala, bar e vendita.	<ul style="list-style-type: none">• Tagli e servizi particolari in sala.• Lessico professionale.• Tecniche di lavorazione alla lampada classico.	Gennaio Febbraio Marzo Aprile Maggio	
<ul style="list-style-type: none">• Professionalità al bar:<ul style="list-style-type: none">✓ Il mondo dei cocktails: bicchieri, attrezzatura, mise en place, quantità e dosaggio, tecniche di preparazione, decorazioni, ricette• La distillazione, distillati, liquori, creme:<ul style="list-style-type: none">✓ La distillazione: storia, sistemi di distillazione, le caratteristiche✓ Distillati, liquori e creme	<ul style="list-style-type: none">• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	<ul style="list-style-type: none">• Realizzare e servire in maniera essenziale bevande alcoliche e non, cocktail, short e long drink...• Individuare gli effetti positivi e negativi che assume l’alcol in una corretta alimentazione.• Distinguere i criteri di qualità degli alcolici.	<ul style="list-style-type: none">• Lessico Professionale.• Mise en place e linee di lavoro.• Tecniche di dosaggio della liquoristica, classiche e moderne.• I Cocktails codificati I.B.A.	Dicembre Gennaio Febbraio Marzo	Voto/10: 7 - 8 BUONA Ha conoscenze con adeguati contenuti tecnici ed applica le abilità in modo discreto. Dimostra capacità organizzative discrete

<ul style="list-style-type: none"> • Vino – vite - vita: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Il nettare di bacco e le bollicine: spumante e champagne ✓ L’analisi sensoriale: i bicchieri, l’analisi sensoriale, le fasi dell’analisi, le temperature di servizio ✓ Abbinamento cibo – vino • Le basi della sommellerie <ul style="list-style-type: none"> ✓ I vini speciali: classificazione ✓ I vini liquorosi ✓ I vini aromatizzati ✓ I vini spumanti e champagne 	<ul style="list-style-type: none"> • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l’esame visivo, olfattivo, gusto olfattivo e dell’etichetta 	<ul style="list-style-type: none"> • La produzione e la classificazione del vino. • Analisi organolettica del vino e abbinamento al cibo 	Dicembre Gennaio Febbraio Marzo Aprile Maggio	Voto/10: 9 - 10 ECCELLENTE Ha conoscenze approfondite ed applica le abilità in modo autonomo e professionale. Dimostra capacità organizzative efficaci e complete. È propositivo nel lavoro di gruppo
<ul style="list-style-type: none"> • L’Unità di Apprendimento sul vino “<i>L’Universo del Vino ... Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo</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. • È prevista inoltre, nell’ambito dell’Alternanza Scuola Lavoro, una Unità di Apprendimento pluridisciplinare sulla tematica della Sicurezza 					