

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca *Ufficio Scolastico*  
*Regionale per la Campania* **ISTITUTO D'ISTRUZIONE**  
**SUPERIORE "E.FERRARI"** Istituto Professionale per i servizi per  
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

**DISCIPLINA**  
**DOCENTE N° ORE 2**  
**SETTIMANALI**  
**5^B eno**

—

**Sala e Vendita\_**

**Docente**

**Forte Assunta**

NB: il presente modello costituisce un supporto al lavoro del docente e un riferimento non vincolante, pertanto, è sempre possibile modificarne il contenuto nel rispetto delle sezioni previste.

**1.PROFILO GENERALE DELLA CLASSE** (*caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interesse, partecipazione..*)

**2.**

**Tot. alunni n.15**

**2.1 Fonti di rilevazione dei dati** (*cancellare le voci che non interessano*)

**2.2 Prove utilizzate per la rilevazione dei requisiti iniziali** (*cancellare le voci che non interessano*) ✓ tecniche di osservazione ✓ colloqui con gli alunni ✓ colloqui con le famiglie ✓ colloqui con gli insegnanti della scuola

secondaria di I grado (per le classi prime) ✓ altro.....

✓ griglie ✓ questionari conoscitivi ✓ test socio-metrici ✓ osservazione in situazione ✓ Colloqui con gli alunni ✓ Altro: test d'ingresso e esercizi pratici in laboratorio

### **3. FINALITA' DELLA DISCIPLINA**

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla

sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 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.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo.

Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli

studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

## Secondo Biennio

- Conoscenze Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati. Caratteristiche dell' enografia nazionale. Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre. Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande. Principi di enologia. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Tecniche avanzate di bar. Tecniche avanzate di sala. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.

- Abilità Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Individuare la produzione enoica italiana. Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo- bevande. Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. Realizzare porzionature in sala. Simulare l'uso di

tecniche per la presa della comanda. Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e alla tutela della salute

## Quinto Anno

- Conoscenze Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu Caratteristiche dell' enografia estera. Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia . Organizzazione e programmazione della produzione Software di settore.

- Abilità Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Individuare la produzione enoica internazionale. Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità nella gestione. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina. Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione .

## 4. RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI: COMPETENZE

**(cancellare le voci che non interessano)** Nel quadro comune delle finalità sopra citate, la disciplina è finalizzata al conseguimento delle:

x competenze disciplinari, generali e specifiche previste negli allegati B e C del Regolamento sul Riordino (DPR 87 per i professionali e 88 per i tecnici del 2010) x competenze professionali

**4.3 COMPETENZE DISCIPLINARI** *(per tutte le classi)* Di seguito si riportano le Competenze disciplinari generali e specifiche previste negli allegati B e C del Regolamento sul Riordino (DPR 87 per i professionali e 88 per i tecnici del 2010).

*Per la loro declinazione consulta sul sito le linee guida proposte dal MIUR (vedi punto n°5):*

- a) Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. b) Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. c) Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

**4.4 COMPETENZE PROFESSIONALI** *(per tutte le classi)* *Specificare quale contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze professionali*

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

**5. CONOSCENZE E ABILITA'** Al fine di promuovere la "centralità dell'allievo" nei processi di apprendimento, si procede alla personalizzazione del Piano di Lavoro con l'individuazione di abilità e conoscenze proprie della disciplina. L'indicazione dei livelli, consente di individuare le "prestazioni" richieste agli studenti al termine di un percorso di apprendimento, nonché di rendere più oggettiva la valutazione-misurazione, più precisa la diagnosi di un eventuale insuccesso e meglio mirata la strategia per superarlo. Si individuano, in dettaglio, quelli **minimi**, il raggiungimento dei quali permette allo studente di conseguire una valutazione di sufficienza e consente, inoltre, la valutazione dell'allievo diversamente abile presente nella classe, ai sensi degli artt. 11,12 12,13

dell'O.M. 90 del 21 maggio 2001 e succ. mod. e int *(solo per le classi che ospitano allievi H)*.

Consultare sul sito le linee guida proposte dal  
MIUR

DIRETTIVA n. 5/2012 Linee guida secondo bienni/quinto  
anno

## COMPETENZA:

.....  
.....  
**CONOSCENZE ABILITÀ** 1 Semplice riconoscimento delle aziende enogastronomiche.

1 Riconoscere in modo semplice le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. 2 Classificazione semplificata di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati

2 Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, e merceologiche. 3 Tecniche semplificate di sala e bar 3 Svolgere attività semplificata di sala

all'interno di un servizio e completare le operazioni di base di un servizio bar \* **Per una**

**valutazione di sufficienza degli studenti della classe e per la valutazione dell'allievo diversamente abile che segue la programmazione di classe** 1 Caratteristiche dell' enografia nazionale. Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre. Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.

1 Individuare la produzione enoica italiana. Svolgere un'analisi sensoriale utilizzando un lessico appropriato. Classificare le diverse tipologie di birre industriali e artigianali.

2 Principi di enologia. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande

2 Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione. 3 Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.

3 Riconoscere i vari distillati sapendoli classificare per origine del prodotto e per materia prima utilizzata. 1 Tecniche avanzate di bar. Tecniche avanzate di sala.

1 Individuare i principi di abbinamento cibo- vino e cibo-bevande. Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. Realizzare porzionature in sala. Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada. 2 Software di settore. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

2 Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda, sfruttando le nuove proposte tecnologiche. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. 3

Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.

3 Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute

## **6. STRATEGIE** *(croettare le voci che interessano)*

Le metodologie adottate nel processo di insegnamento/apprendimento, si ispirano ai seguenti

criteri trasversali:

**si no X** illustrare alla classe obiettivi, metodi e contenuti dell'intero percorso formativo e delle sue partizioni; **X** esplicitare quali conoscenze, abilità e competenze vengono misurate in occasione delle verifiche; **X** usare strategie che stimolino la ricerca e l'elaborazione di soluzioni, piuttosto che una ricezione passiva dei contenuti della disciplina; **X** utilizzare tecniche di valorizzazione delle preconoscenze e dei prerequisiti degli allievi come momento di partenza di nuovi apprendimenti; **X** utilizzare tecniche metacognitive che consentano agli allievi di riflettere sui propri processi di apprendimento e sui propri errori per poterli controllare; **X** costruire gli apprendimenti attraverso un percorso di operazioni cognitive e di applicazioni operative (**laboratorialità**); **X** fare ricorso ad un apprendimento di tipo esperienziale, utilizzando anche simulazioni; **X** utilizzare strategie finalizzate all'apprendimento di un metodo di studio; **X** utilizzare forme di apprendimento cooperativo; **X** contestualizzare e attualizzare, ove possibile, gli apprendimenti; **X** costruire schemi e mappe concettuali;

altro.....  
.....

## 7. STRUMENTI E METODOLOGIE

Nella mediazione didattica vengono utilizzati i seguenti strumenti:

**si no si no X** lavagna **X** carte geografiche murali **X** lim **X** quotidiani e riviste **X** libro di testo **X** cd, mp3, dvd **X** testi trattati con finalità specifiche **X** laboratorio informatico, linguistico, di scienze **X** documenti di vario tipo **X** laboratori di indirizzo **X** personal computer e software **X** biblioteca **X** documenti elettronici e filmati **X** palestra **X** dizionari **X** Altro: sistemi di condivisione **X** atlanti storici e geografici

L'attività didattica, tenendo conto del particolare livello di sviluppo degli studenti, si serve dei seguenti metodi:

**si no X** lezione frontale **X** lezione interattiva dialogata; **X** lavori di gruppi autonomi o guidati; **X** tutoring tra pari; **X** brain storming; **X** esercitazioni guidate (flipped classroom); **X** attività di laboratorio; **X** apprendimento per errori; **X** uso del libro di testo, dei dizionari, delle mappe concettuali, degli appunti, delle sintesi; **X** Altro:

COMPRESENZA.....

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' **MOD. PD**

I.I.S.S. " **E. FERRARI**" Pagina 9 di 32

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

## **8. CONTENUTI**

V ° ANNO

*PROGRAMMAZIONE DIDATTICA MODULARE: **SINTESI***

*DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA  
E VENDITA*

**Scansione Argomenti Quinto Anno**

**Percorsi : Sala – Bar – Enologia**

n. Percorso Obiettivi Unità  
didattica

Tempi Verifiche Unità Did.

**Trattate nel biennio precedente**

**B.N. 0** • Nella prima settimana, occorre consolidare le conoscenze acquisite nel precedente biennio. Si potrebbe partire con la somministrazione di un test d'ingresso approfondendo gli argomenti direttamente in laboratorio.

n. Percorso Obiettivi Unità  
didattica

Tempi Verifiche Contenuti  
trattati

**B.N. 1 "A"**

**Professionalità in sala**

- Conoscere le tecniche di prenotazione e accoglienza del cliente, utilizzando sia i normali sistemi di ordinazione sia i più innovativi sistemi informatici.
- Acquisire le abilità necessarie finalizzate alla redazione sistematica dei relativi menu.
- Apprendere le competenze tecniche pratiche sugli stili di servizio e di sbarazzo affinché si possano soddisfare appieno tutte le esigenze del cliente presente in una struttura ricettiva.
- U.d.A- n 1 Il servizio, dall'accoglienza al commiato
- U. d. A. n. 2 Il menu e la lista delle vivande
- U. d. A. n. 3 Il Flambé

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' **MOD. PD**

I.I.S.S. " **E. FERRARI**" Pagina 10 di 32

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

n. Percorso Obiettivi Unità



**didattica**

**Tempi Verifiche Contenuti**

**trattati**

**B.N. 2 “B”**

**Professionalità al Bar**

- Saper costruire un cocktail
- Conoscere le famiglie dei cocktail
- Conoscere le nuove tendenze del mercato del bar
- Conoscere le peculiarità delle acque, delle bibite e del servizio dei gelati e dei suoi derivati
- Saper realizzare degli snack e degli appetizer
- U.d.A- n 1 Costruire un cocktail
- U.d.A- n 2 Acqua, bibite e gelati
- U.d.A- n 3 Gli snack e gli appetizer

**n. Percorso Obiettivi Unità**

**didattica**

**Tempi Verifiche Contenuti**

**trattati**

**B.N.**

**3 “C”**

**L’abbinamento vino – cibo, la cantina e la carta dei vini**

- Conoscere i principi di abbinamento dei vini con il cibo
- Conoscere le diverse tecniche di abbinamento vino-cibo
- Saper degustare il cibo
- Conoscere gli abbinamenti possibili
- Saper gestire una cantina
- Saper redigere una lista dei vini
- U.d.A- n 1 L’abbinamento cibo – vino
- U.d.A- n 2 La gestione della cantina e la lista dei vini

**n. Percorso Obiettivi Unità**

**didattica**

**Tempi Verifiche Contenuti**

**trattati**

**B.N. 4 “D”**

**Enogastronomia nazionale e internazionale**

- Conoscere il patrimonio enogastronomico italiano
- Riconoscere i vini più rappresentativi delle regioni italiane
- I vini D.O.C.G. e D.O.C.
- Riconoscere i prodotti tipici di ogni regione italiana
- Saper abbinare i piatti tipici per ogni regione
- Conoscere i piatti e i vini dei principali Paesi stranieri
- U.d.A- n 1 Produzione enologica italiana e internazionale
- U.d.A- n 2 Produzione gastronomica italiana e internazionale

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ **MOD. PD**

## PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

n. Percorso Obiettivi Unità

Tempi Verifiche Contenuti

trattati

Il rapporto con  
liente, la  
zione del bar e  
responsabilità  
ali

• U.d.A-  
B.N. Il rapporto con

B.N. liente, la  
zione del bar e

B.N. responsabilità  
ali

B.N. • U.d.A-

Il rapporto con  
liente, la  
zione del bar e  
responsabilità  
ali

• U.d.A-

Il rapporto con  
liente, la  
zione del bar e  
responsabilità  
ali

5 “E”

**Aspetti gestionali  
nell’attività di  
ristorazione**

con il

stione del

si obblighi  
sul gestore

• Conoscere il marketing applicato  
alla ristorazione

• Gestire un gruppo di lavoro e  
determinare un successo di  
squadra

• Saper gestire il costo piatto e  
determinare il prezzo di vendita

• Conoscere le nuove ricerche di  
mercato del menu engigneering

• U.d.A-

n 1 Il rapporto con  
il cliente, la  
gestione del bar e  
le responsabilità  
legali

• U.d.A-

Totale ore previste di lezione

n. Titoli dei percorsi **Percorso A: Professionalità in sala**

**Percorso B: Professionalità al bar Percorso C:**

• Sapersi introdurre nel mondo del  
lavoro

• U.d.A-

4 Introduzione al  
ondo del lavoro

**L'abbinamento vino – cibo, la cantina e la carta Percorso**

**D: Enogastronomia nazionale e internazionale Percorso**

**E: Vino – Vite – Vita Percorso F: Aspetti gestionali**

**nell'attività di ristorazione**

### **Percorso “A”: Professionalità in**

**sala Obiettivi del percorso:**

- Conoscere le tecniche di prenotazione e accoglienza del cliente, utilizzando sia i normali sistemi di ordinazione sia i più innovativi sistemi informatici.
- Acquisire le abilità necessarie finalizzate alla redazione sistematica dei relativi menu.
- Apprendere le competenze tecniche pratiche sugli stili di servizio e di sbarazzo affinché si possano soddisfare appieno tutte le esigenze del cliente presente in una struttura ricettiva.

### **Titolo dell'unità di apprendimento n 1: Il servizio, dall'accoglienza al commiato**

**Conoscenze:**

- Conoscere le varie fasi del servizio e i relativi stili di servizio.
- Conoscere le diverse tecniche di prenotazione in base alla tipologia di clientela.
- Apprendere le nozioni per la giusta disposizione dei commensali a tavola e le precedenze di servizio a tavola.
- Conoscere le tecniche di vendita.
  - Comprendere l'importanza del

**commiato. Competenze e capacità:**

- Saper accogliere in modo professionale il cliente.
- Saper espletare con competenza e capacità i vari tipi di servizio.
- Saper compilare in modo preciso e comprensibile la comanda.
- Acquisire le tecniche di sbarazzo e pulizia del tavolo.
- Saper applicare gli stili di servizio a tavola.

**SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' MOD. PD**

**IISS “ E. FERRARI” Pagina 12 di 32**

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE Rev. 3 - 7.10.2017**

- Saper impostare e preparare un conto.

**Contenuti n.1 - 18 Metodi Mezzi Tempi**

**Ore**

## Buoni Mag.

## Collegamenti Interdisciplinari 1. Il servizio

Lezione

frontale con

simulazioni

in laboratorio

n. Storia 2. Le fasi del servizio

Libro di 3. Prima fase: la

Alimentazione preparazione

Testo 4. La prenotazione

Inglese 5. L'accoglienza del

cliente

E uso del laboratorio 6. La disposizione dei

commensali a tavola 7. La lista e il menu 8. La comanda 9. Seconda fase: la

realizzazione 10. Il servizio a tavola 11. Le precedenzae durante

il servizio 12. Altre ordinazioni 13. La gestione dei reclami 14. Lo sbarazzo e la pulizia

del tavolo 15. Terza fase: la

sistemazione 16. Il conto 17. Il saluto 18. Il riassetto

• Verifica di fine unità Compito a casa Test scritto sul

libro di testo

### **Periodo:**

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' **MOD. PD**

IISS "E. FERRARI" Pagina 13 di 32

### **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

#### **Percorso "A": Professionalità in sala**

#### **Obiettivi del percorso:**

- Conoscere le tecniche di prenotazione e accoglienza del cliente, utilizzando sia i normali sistemi di ordinazione sia i più innovativi sistemi informatici.
- Acquisire le abilità necessarie finalizzate alla redazione sistematica dei relativi menu.
- Apprendere le competenze tecniche pratiche sugli stili di servizio e di sbarazzo affinché si possano soddisfare appieno tutte le esigenze del cliente presente in una struttura ricettiva.

#### **Titolo dell'unità di apprendimento n 2: il menu e la lista delle vivande**

Conoscenze:

- Conoscere la differenza tra la lista delle vivande e il menu.
- Conoscere le diverse tipologie di menu.
- Comprendere l'importanza di una corretta presentazione del menu. Competenze e capacità:
  - Acquisire le regole di base per predisporre un menu.
  - Saper elaborare un menu in modo equilibrato.
  - Saper impostare un menu dal punto di vista ortografico

## **Contenuti n.1 – 4 Metodi Mezzi Tempi**

**Ore**

**Buoni Mag.**

### **Collegamenti Interdisciplinari 1. Il Menu e la lista**

delle vivande: storia e curiosità

n. Italiano Lezione

Storia frontale con

Inglese simulazioni

Francese in Alimentazione laboratorio

Libro di

2. L'ordine delle

Testo vivande 3. Le tipologie di

E uso del menu

laboratorio 4. Come predisporre

un menu

- Verifica di fine unità

Compito a casa

Test scritto sul libro di testo

### **Periodo:**

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' **MOD. PD**

IISS “**E. FERRARI**” Pagina 14 di 32

### **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

#### **Percorso “A”: Professionalità in sala**

#### **Obiettivi del percorso:**

- Conoscere le tecniche di prenotazione e accoglienza del cliente, utilizzando sia i normali sistemi di ordinazione sia i più innovativi sistemi informatici.
- Acquisire le abilità necessarie finalizzate alla redazione sistematica dei relativi menu.
- Apprendere le competenze tecniche pratiche sugli stili di servizio e di sbarazzo affinché si possano soddisfare appieno tutte le esigenze del cliente presente in una struttura ricettiva.

#### **Titolo dell'unità di apprendimento n 3: il flambé**

Conoscenze:

- Conoscere le principali regole per la preparazione dei piatti al flambé.
- Conoscere le diverse attrezzature utilizzate per il flambé.
- Saper realizzare una corretta pulizia delle attrezzature utilizzate per il flambé.
- Conoscere alcune ricette di piatti al flambé. Competenze e capacità:
- Riconoscere le attrezzature e utilizzarle correttamente.
- Saper manipolare le attrezzature coinvolte nella preparazione.

- Saper predisporre e controllare i componenti la ricetta.
- Saper eseguire la mise en place per il flambé generale e specifica.

### **Contenuti n.1 – 7 Metodi Mezzi Tempi**

**Ore**

**Buoni Mag.**

**Collegamenti Interdisciplinari** 1. Introduzione:cenni

storici Lezione  
frontale con  
simulazioni

in laboratorio

n. Italiano Libro di 2. Alcune indicazioni

Storia prima di iniziare

Testo 3. Gli utensili del

Inglese flambé

E uso del 4. Distillati e liquori

laboratorio

Francese da utilizzare durante il flambé

Alimentazione 5. Le vivande adatte al

flambé 6. Piccole regole per

un servizio impeccabile 7. Ricettario

- Verifica di fine unità

Compito a casa

Test scritto sul libro di testo

- Verifica di fine percorso

Costruire un test utilizzando le verifiche di fine unità

### **Periodo:**

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' **MOD. PD**

IISS “ **E. FERRARI**” Pagina 15 di 32

### **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

**Percorso “B”: professionalità al Bar**

### **Obiettivi del percorso:**

- Saper costruire un cocktail.
- Conoscere le famiglie dei cocktail.
- Conoscere le nuove tendenze del mercato del bar.
- Conoscere le peculiarità delle acque, delle bibite e del servizio dei gelati e dei suoi derivati.
- Saper realizzare degli snack e degli appetizer.

**Titolo dell'unità di apprendimento n 1: costruire un cocktail**

Conoscenze:

- Conoscere le diverse famiglie dei cocktail.
- Conoscere le regole fondamentali per costruire un cocktail.
- Essere consapevoli dei danni che arreca l'alcol. Competenze e capacità:
- Saper individuare un cocktail in base alla famiglia.
- Saper costruire un cocktail in modo equilibrato.
- Saper quantificare il costo di un cocktail.

**Contenuti n.1 – 9 Metodi Mezzi Tempi**

**Ore**

**Buoni Mag.**

**Collegamenti Interdisciplinari 1. La miscelazione**

Lezione

frontale con  
simulazioni

in laboratorio

n. Italiano 2. La classificazione

Libro di delle bevande

Storia miscelate

Testo 3. Le famiglie dei

Inglese cocktail

E uso del 4. La classificazione  
laboratorio

Matematica IBA 5. Costruire un

Alimentazione cocktail 6. La miscibilità dei

prodotti 7. Il costo del cocktail 8. Come calcolare l'alcol in un cocktail

9. Codice di

preparazione durante un concorso

- Verifica di fine unità

Compito a casa

Test scritto sul libro di testo

**Periodo:**

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' **MOD. PD**

I.I.S.S. "E. FERRARI" Pagina 16 di 32

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

**Percorso "B": professionalità al Bar**

**Obiettivi del percorso:**

- Saper costruire un cocktail.
- Conoscere le famiglie dei cocktail.

- Conoscere le nuove tendenze del mercato del bar.
- Conoscere le peculiarità delle acque, delle bibite e del servizio dei gelati e dei suoi derivati.
- Saper realizzare degli snack e degli appetizer.

## **Titolo dell'unità di apprendimento n 2: acqua bibite e gelati**

Conoscenze:

- Conoscere l'importanza dell'utilità e del servizio dell'acqua nella ristorazione.
- Conoscere le principali caratteristiche delle bibite.
- Conoscere il fenomeno degli Energy drink.
- Conoscere gli aspetti più salienti del mondo dei gelati e dei suoi derivati. Competenze e capacità:
- Saper offrire e servire l'acqua.
- Saper offrire e servire bibite e gelati.

## **Contenuti n.1 – 5 Metodi Mezzi Tempi**

**Ore**

**Buoni Mag.**

## **Collegamenti Interdisciplinari 1. L'acqua minerale e**

le altre acque in uso al bar

n. Italiano Lezione

Storia frontale con

Inglese simulazioni

Francese in Alimentazione laboratorio

Libro di

2. Il Ghiaccio

Testo 3. Le bibite 4. Gli energy drink

E uso del 5. Gelati, sorbetti e

laboratorio granite

- Verifica di fine unità

Compito a casa

Test scritto sul libro di testo

**Periodo:**

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' **MOD. PD**

I.I.S.S. "E. FERRARI" Pagina 17 di 32

## **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

**Percorso "B": professionalità al Bar**

**Obiettivi del percorso:**

- Saper costruire un cocktail.
- Conoscere le famiglie dei cocktail.



- Conoscere le nuove tendenze del mercato del bar.
- Conoscere le peculiarità delle acque, delle bibite e del servizio dei gelati e dei suoi derivati.
- Saper realizzare degli snack e degli appetizer.

### **Titolo dell'unità di apprendimento n 3: gli snack e gli appetizer**

Conoscenze:

- Comprendere l'importanza del servizio degli snack all'interno di un bar.
- Conoscere le attrezzature per preparare gli snack.
- Conoscere i principali snack serviti al bar. Competenze e capacità:
- Saper proporre e realizzare gli snack più richiesti.
- Saper proporre e realizzare alcuni appetizer.

### **Contenuti n.1 – 6 Metodi Mezzi Tempi**

**Ore**

**Buoni Mag.**

**Collegamenti Interdisciplinari** 1. Il bar un piccolo

ristorante Lezione

frontale con

simulazioni

in laboratorio

n. Italiano Libro di 2. Tipologie di snack

Storia 3. Le attrezzature

Testo 4. I prodotti surgelati

Inglese 5. Gli appetizer 6. L'offerta degli

E uso del laboratorio

Alimentazione snack

Ega

- Verifica di fine unità

Compito a casa

Test scritto sul libro di testo

- Verifica di fine percorso

Costruire un test utilizzando le verifiche di fine unità

**Periodo:**

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' **MOD. PD**

I.I.S.S. " **E. FERRARI**" Pagina 18 di 32

### **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

**Percorso "C": l'abbinamento vino-cibo, la cantina e la carta dei vini**

**Obiettivi del percorso:**

- Conoscere i principi di abbinamento dei vini con il cibo.

- Conoscere le diverse tecniche di abbinamento vino-cibo.
- Saper degustare il cibo.
- Conoscere gli abbinamenti possibili.
- Saper gestire una cantina.
- Saper redigere una lista dei vini.

### **Titolo dell'unità di apprendimento n 1: l'abbinamento vino-cibo**

Conoscenze:

- Comprendere l'importanza dell'abbinamento del vino con il cibo.
- Conoscere le diverse tecniche di abbinamento.
- Conoscere le tecniche di degustazione del cibo.
- Conoscere i principali abbinamenti vino-cibo. Competenze e capacità:
- Saper abbinare i principali pasti con i vini.
- Saper individuare le diverse tecniche di abbinamento.
- Saper suggerire i possibili abbinamenti.
- Saper descrivere un piatto.

### **Contenuti n.1 - 4 Metodi Mezzi Tempi**

**Ore**

**Buoni Mag.**

**Collegamenti Interdisciplinari** 1. L'abbinamento

vino-cibo Lezione  
frontale con  
simulazioni

in laboratorio

n. Italiano Libro di 2. L'analisi

Inglese organolettica del

Testo cibo

Francese 3. La scheda di

E uso del abbinamento cibo

laboratorio

Cucina vino 4. Possibili

Alimentazione abbinamenti vino- cibo

- Verifica di fine unità

Compito a casa

Test scritto sul libro di testo

**Periodo:**

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' **MOD. PD**

IISS " **E. FERRARI**" Pagina 19 di 32

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

## **Percorso “C”: l’abbinamento vino-cibo, la cantina e la carta dei vini**

### **Obiettivi del percorso:**

- Conoscere i principi di abbinamento dei vini con il cibo.
- Conoscere le diverse tecniche di abbinamento vino-cibo.
- Saper degustare il cibo.
- Conoscere gli abbinamenti possibili.
- Saper gestire una cantina.
- Saper redigere una lista dei vini.

### **Titolo dell’unità di apprendimento n 2: la gestione della cantina e la lista dei vini**

#### **Conoscenze:**

- Conoscere le caratteristiche della cantina.
- Conoscere i modi di conservazione del vino.
- Individuare le caratteristiche di una buona carta dei vini.
- Conoscere le strategie per promuovere la vendita dei vini. Competenze e capacità:
- Saper gestire una cantina.
- Saper redigere una lista dei vini.

### **Contenuti n.1 - 6 Metodi Mezzi Tempi**

#### **Ore**

#### **Buoni Mag.**

#### **Collegamenti Interdisciplinari 1. La cantina**

Lezione

frontale con  
simulazioni

in laboratorio

n. Italiano 2. Approvvigionament

Libro di i

Storia 3. L’acquisto dei vini

Testo 4. Efficienza in cantina

Alimentazione 5. La carta dei vini

E uso del 6. Il sabrage

laboratorio

Diritto

- Verifica di fine unità

Compito a casa

Test scritto sul libro di testo

- Verifica di fine percorso

Costruire un test utilizzando le verifiche di fine unità

#### **Periodo:**

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

**Percorso “D”: enogastronomia nazionale e internazionale**

**Obiettivi del percorso:**

- Conoscere il patrimonio enogastronomico italiano
- Riconoscere i vini più rappresentativi delle regioni italiane
- I vini D.O.C.G. e D.O.C.
- Riconoscere i prodotti tipici di ogni regione italiana
- Saper abbinare i piatti tipici per ogni regione
- Conoscere i piatti e i vini dei principali Paesi stranieri

**Titolo dell'unità di apprendimento n 1: produzione enologica italiana e internazionale**

**Conoscenze:**

- Comprendere l'importanza enologica italiana.
- Conoscere i principali vitigni italiani e stranieri.
- Conoscere i vini italiani e stranieri più importanti.
- Conoscere i principi dell'enogastronomia italiana.

**Competenze e capacità:**

- Competenze e capacità.
- Saper individuare i principali vini per ogni regione italiana.
- Saper individuare i principali vini stranieri.

**Contenuti n.1 - 4 Metodi Mezzi Tempi**

**Ore**

**Buoni Mag.**

**Collegamenti Interdisciplinari 1. La produzione**

vinicola italiana Lezione  
frontale con  
simulazioni

in laboratorio

n. Italiano Libro di 2. La produzione

Storia enologica nel

Testo mondo

Alimentazione 3. La produzione

E uso del enologica

laboratorio

Francese internazionale 4. La produzione

Matematica vitivinicola oltre i confini europei

- Verifica di fine unità

Compito a casa

Test scritto sul libro di testo

### **Periodo:**

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' **MOD. PD**

IISS “**E. FERRARI**” Pagina 21 di 32

## **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

**Percorso “D”: enogastronomia nazionale e internazionale**

### **Obiettivi del percorso:**

- Conoscere il patrimonio enogastronomico italiano
- Riconoscere i vini più rappresentativi delle regioni italiane
- I vini D.O.C.G. e D.O.C.
- Riconoscere i prodotti tipici di ogni regione italiana
- Saper abbinare i piatti tipici per ogni regione
- Conoscere i piatti e i vini dei principali Paesi stranieri

### **Titolo dell'unità di apprendimento n 2: produzione enologica italiana e internazionale**

Conoscenze:

- Comprendere l'importanza della gastronomia italiana.
- Conoscere i principali prodotti italiani.
- Conoscere i principali prodotti stranieri.
- Conoscere i principi dell'enogastronomia italiana.

Competenze e capacità:

- Saper individuare le caratteristiche del territorio di ogni regione.
- Saper individuare i principali prodotti tipici per ogni regione italiana.
- Saper individuare i principali prodotti stranieri.

### **Contenuti n.1 – 4 Metodi Mezzi Tempi**

**Ore**

**Buoni Mag.**

**Collegamenti Interdisciplinari 1. I prodotti tipici e**

marchi D.O.P., I.G.P., S.T.G.

n. Italiano Lezione

Storia frontale con

Alimentazione simulazioni

in laboratorio

Libro di

2. La gastronomia

Testo regionale 3. I prodotti

E uso del tradizionali italiani  
laboratorio 4. La gastronomia  
internazionale

Visita azienda prodotti tipici

- Verifica di fine unità

Compito a casa

Test scritto sul libro di testo

- Verifica di fine percorso

Costruire un test utilizzando le verifiche di fine unità

**Periodo:**

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' **MOD. PD**

I.I.S.S. " **E. FERRARI**" Pagina 22 di 32

## **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

**Percorso "E": aspetti gestionali nell'attività di ristorazione**

**Obiettivi del percorso:**

- Saper gestire i rapporti con il cliente.
- Le diverse forme di gestione del Bar.
- Conoscere i principali obblighi normativi che ricadono sul gestore.
- Saper conoscere il marketing applicato alla ristorazione.
- Saper gestire un gruppo di lavoro e determinare un successo di squadra.
- Saper gestire il corretto costo piatto e saper determinare i valori per il prezzo di vendita.
- Conoscere le nuove ricerche di mercato del menu engineering.
- Sapersi introdurre nel mondo del lavoro.

**Titolo dell'unità di apprendimento n 1: il rapporto con il cliente, la gestione del bar e le responsabilità legali.**

Conoscenze:

- Conoscere i modi di gestire il rapporto con il cliente.
- Conoscere le diverse tipologie di clientela.
- Conoscere gli obblighi normativi nella gestione di un'azienda ristorativa.
- Conoscere gli aspetti più salienti nella gestione di un bar.

Competenze e capacità:

- Saper interagire con il cliente.
- Saper riconoscere i diversi tipi di clientela.
- Saper rispettare la normativa di settore.

**Contenuti n.1 – 4 Metodi Mezzi Tempi**

**Ore**

**Buoni Mag.**

**Collegamenti Interdisciplinari 1. Il cliente: la vera**

ricchezza dell'azienda

n. Italiano Lezione

Storia frontale con

Inglese simulazioni

Ec. Aziendale in Diritto laboratorio

Libro di

2. Le diverse tipologie

Testo di clientela 3. La gestione di un

E uso del bar

laboratorio 4. Le responsabilità

Visita legali del ristoratore

azienda distillatrice

- Verifica di fine unità

Compito a casa

Test scritto sul libro di testo

**Periodo:**

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' **MOD. PD**

I.I.S.S. " **E. FERRARI**" Pagina 23 di 32

## **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

**Percorso "E": aspetti gestionali nell'attività di ristorazione**

**Obiettivi del percorso:**

- Saper gestire i rapporti con il cliente.
- Le diverse forme di gestione del Bar.
- Conoscere i principali obblighi normativi che ricadono sul gestore.
- Saper conoscere il marketing applicato alla ristorazione.
- Saper gestire un gruppo di lavoro e determinare un successo di squadra.
- Saper gestire il corretto costo piatto e saper determinare i valori per il prezzo di vendita.
- Conoscere le nuove ricerche di mercato del menu engineering.
- Sapersi introdurre nel mondo del lavoro.

**Titolo dell'unità di apprendimento n 2: risto-marketing e gestione delle risorse umane**

Conoscenze:

- •Comprendere l'importanza del marketing nella ristorazione.
- •Conoscere l'importanza della buona comunicazione e della vendita per influenzare positivamente il fatturato.
- •Conoscere l'importanza del gruppo lavoro nella ristorazione e saper costruire un «Team Building».

- Conoscere gli strumenti di una perfetta comunicazione.

Competenze e capacità:

- Creare un'immagine aziendale forte e di successo.
- Gestire una buona comunicazione aziendale.
- Saper usare l'empatia.
- Sviluppare una buona leadership.

**Contenuti n.1 – 4 Metodi Mezzi Tempi**

**Ore**

**Buoni Mag.**

**Collegamenti Interdisciplinari 1. Il marketing**

applicato al F&B management

n. Italiano Lezione

Storia frontale con

Alimentazione simulazioni

Inglese in Francese laboratorio

Libro di

2. Il visual

Testo merchandiser 3. Gestione delle

E uso del risorse umane

laboratorio 4. Leadership

- Verifica di fine unità

Compito a casa

Test scritto sul libro di testo

**Periodo:**

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' **MOD. PD**

I.I.S.S. " **E. FERRARI**" Pagina 24 di 32

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

**Percorso "E": aspetti gestionali nell'attività di ristorazione**

**Obiettivi del percorso:**

- Saper gestire i rapporti con il cliente.
- Le diverse forme di gestione del Bar.
- Conoscere i principali obblighi normativi che ricadono sul gestore.
- Saper conoscere il marketing applicato alla ristorazione.
- Saper gestire un gruppo di lavoro e determinare un successo di squadra.
- Saper gestire il corretto costo piatto e saper determinare i valori per il prezzo di vendita.
- Conoscere le nuove ricerche di mercato del menu engineering.
- Sapersi introdurre nel mondo del lavoro.



### **Titolo dell'unità di apprendimento n 3: il food cost** Conoscenze:

- Conoscere il significato del food-cost.
- Conoscere il prezzo di vendita per vincere la concorrenza.
- Conoscere il ciclo dei prodotti alimentari.
- Sapere che cosa è il menu engineering.
- Conoscere alcuni supporti informatici per la gestione di magazzino.

#### Competenze e capacità:

- Saper creare il giusto costo di un piatto.
- Simulare un food-cost per un menu.
- Saper standardizzare piatti e ricette per un corretto food-control.

### **Contenuti n.1 – 9 Metodi Mezzi Tempi**

#### **Ore**

#### **Buoni Mag.**

#### **Collegamenti Interdisciplinari 1. Pianificare i costi**

Lezione

frontale con

simulazioni

in laboratorio

n. Italiano 2. Definizioni di food-

Libro di cost

Storia 3. Il giusto prezzo per

Testo vincere la

Alimentazione concorrenza

E uso del 4. Il ciclo dei prodotti

laboratorio

Inglese alimentari 5. Il menu engineering

Francese 6. Break even point 7. Supporti informatici per la gestione di magazzino 8. Dal food cost al

prezzo di vendita 9. Alcuni principi di food-cost control

- Verifica di fine unità

Compito a casa

Test scritto sul libro di testo

#### **Periodo:**

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' **MOD. PD**

IISS “**E. FERRARI**” Pagina 25 di 32

### **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

**Percorso “E”: aspetti gestionali nell’attività di ristorazione**

**Obiettivi del percorso:**

- Saper gestire i rapporti con il cliente.
- Le diverse forme di gestione del Bar.
- Conoscere i principali obblighi normativi che ricadono sul gestore.
- Saper conoscere il marketing applicato alla ristorazione.
- Saper gestire un gruppo di lavoro e determinare un successo di squadra.
- Saper gestire il corretto costo piatto e saper determinare i valori per il prezzo di vendita.
- Conoscere le nuove ricerche di mercato del menu engineering.
- Sapersi introdurre nel mondo del lavoro.

#### **Titolo dell'unità di apprendimento n 4: introduzione al mondo del lavoro**

Conoscenze:

- Conoscere le modalità per introdursi nel mondo del lavoro.
- Conoscere le possibilità occupazionali con i titoli conseguiti.
- Individuare le tradizionali e le nuove figure professionali.

Competenze e capacità:

- Saper redigere un curriculum vitae.
- Saper redigere una lettera di presentazione.
- Comprendere quali sono le attitudini di ognuno.

#### **Contenuti n.1 – 2 Metodi Mezzi Tempi**

**Ore**

**Buoni Mag.**

#### **Collegamenti Interdisciplinari 1. Sbocchi**

occupazionali con la qualifica in sala e vendita

n. Italiano Lezione

Storia frontale con

Alimentazione simulazioni

Inglese in Francese laboratorio

Libro di

Testo 2. La ricerca di

un'occupazione

E uso del lavorativa

laboratorio

- Verifica di fine unità

Compito a casa

Test scritto sul libro di testo

- Verifica di fine percorso

Costruire un test utilizzando le verifiche di fine unità

**Periodo:**

## **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

**9. PERCORSI DIDATTICI MULTIDISCIPLINARI: UDA/leFP/CLIL** Si illustra il contributo fornito dalla disciplina relativamente alle unità di apprendimento trasversali programmate dal Consiglio di Classe:

Titolo: Le vie del vino: Nazionale, Internazionale e della nostra Regionale. I marchi di tutela e valorizzazione del prodotto Periodo: marzo Attività previste: Lavori pluridisciplinare, visita di una cantina di vino in Campania Verifica in itinere: Disciplinare e pratica in laboratorio

## **10. CRITERI DI VALUTAZIONE**

Viene valutato il percorso cognitivo dello studente (*valutazione formativa*); al termine del percorso si giudica l'intero processo in rapporto ai traguardi programmati (*valutazione sommativa*) . La *valutazione finale*, condotta al termine di un cospicuo periodo di formazione, coincidente con un anno scolastico o con un intero corso di studi, tiene conto, non solo dei dati direttamente misurabili attraverso le verifiche, ma anche di quelli che emergono dal processo complessivo di insegnamento /apprendimento, come concordato ed esplicitato nella programmazione di classe . La valutazione degli apprendimenti avviene in coerenza con la GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI (all.3) adottata dal Consiglio di classe ed allegata alla Programmazione di Classe.

## **11. STRUMENTI DI VERIFICA**

La verifica degli apprendimenti e l'attribuzione del voto viene effettuata attraverso le seguenti tipologie di prove di tipo **formativo e sommativo** (secondo le indicazioni dei Dipartimenti)

**scritte grafico/pratiche**

Altre produzioni scritte \_\_\_\_\_

Prove grafiche

Casi pratici E professionali

Sviluppo di

progetti

Prove di laboratorio DI SALA E VENDITA

Altro

Specificare EVENTI SPECIALI... X X X X X X X

E' previsto, almeno, un numero minimo\_3 di verifiche principalmente pratiche che

permetta di avere elementi sufficienti per la valutazione dell'allievo. La valutazione degli elaborati scritti, delle prove grafico/pratiche e del colloquio orale avviene attraverso le GRIGLIE DISCIPLINARI allegate alla presente programmazione (consulta griglie pubblicate sul sito).

**X** recupero in itinere, X lavori multidisciplinari, **X** corsi extracurricolari, X tutoring, **X** sportello didattico. X sportello didattico,

X approfondimenti dei singoli docenti indicati  
nei piani di lavoro,  
altro.....  
.....

**Nota:** la presente programmazione potrebbe subire in itinere variazioni in termini di contenuti , modi e tempi per adeguarsi alle reali esigenze didattico-formative della classe e alle diverse condizioni che potrebbero verificarsi nel corso dell'anno scolastico.

Battipaglia, 04/12/2019      Docente      Forte Assunta

### PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

Si cercherà di inserire l'allievo in un progetto esterno alla scuola in un contesto ristorativo, oltre ovviamente all'utilizzo dei laboratori

.....  
.....  
.....

## **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

Battipaglia, 04/12/2019

Docente  
Forte Assunta