

1) FINALITÀ DELL'INSEGNAMENTO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

- Conoscere il fenomeno ristorativo-alberghiero osservato da una prospettiva più consapevole che esamina nello specifico la nascita e lo sviluppo del settore ristorativo ed alberghiero nel suo insieme.
- Sviluppare una forma mentis che miri al raggiungere capacità e competenze d'eccellenza nella ricettività e nel servizio al cliente.
- Sviluppare e potenziare le capacità di operatività e di problem solving utili allo svolgimento delle corrette modalità di accoglienza ricettiva.
- Conoscere e saper identificare le varie forme di ristorazione e le strategie di vendita specifiche del reparto di appartenenza.

2) OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

- Sollecitare l'espressione attraverso un linguaggio sempre più chiaro,
- corretto, preciso e rigoroso avvalendosi di sufficienti processi di ragionamento.
- Sviluppare una valida conoscenza della terminologia ristorativo-alberghiera così da sapersi esprimere in relazione al contesto.
- Acquisizione di un metodo di lavoro corretto.
- Strutturare la conoscenza delle tecniche corrette di comunicazione verbale e non verbale ed il servizio al cliente e di accoglienza attraverso attività pratiche laboratoriali.
- Saper costruire correttamente un piano di lavoro per la realizzazione di un servizio di banchettistica.
- Essere in grado di mettere in pratica i concetti e le corrette procedure di sviluppo di un piccolo piano di marketing volto alla specifica promozione di un pacchetto pubblicitario.
- Appropriarsi di una sufficiente conoscenza e competenza specifica dell'accoglienza turistico-ricettiva e nel servizio al tavolo.
- Avvalersi di una consolidata esperienza pratica nell'espletamento di tutti le fasi di pre-servizio, servizio e post servizio necessarie a garantire un servizio stesso di qualità.
- Padroneggiare con sufficiente praticità la strumentazione e l'utensileria utile allo svolgimento di un servizio in sala o al bar.

Piano di lavoro individuale di: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Pagina 1/7	Rev. 0000
---	------------	-----------

3) COMPETENZE AL TERMINE DEL PRIMO BIENNIO

- Padroneggiare e utilizzare correttamente tecniche e procedure di servizio al cliente sia nel reparto sala sia nel reparto bar.
- Conoscere il fenomeno ristorativo-alberghiero sia da un punto di vista storico- sociale sia da un punto di vista settoriale e tecnico pratico riconoscendo le differenti proposte ristorative presente nel settore e le specifiche attrattive turistiche regionali, nazionali ed europee.
- Conoscere, comprendere ed usare correttamente il linguaggio specifico del settore ristorativo e della ricettività.
- Saper ideare, progettare, sviluppare e valutare criticamente un servizio di banqueting che comprenda anche modalità di sviluppo di un merchandising ideale, definizione dei servizi in funzione al menù, al contesto e allo stile di servizio che si intende svolgere.
- Avere una solida conoscenza teorica e pratica di realizzazione della mise en place e dell'allestimento del lay-out e del materiale decorativo.
- Avere una sufficiente conoscenza e praticità nello svolgimento delle operazioni standard di caffetteria e realizzazione di bevande alcoliche e analcoliche presso il reparto bar.

4) OBIETTIVI SPECIFICI DELL'INSEGNAMENTO AL TERMINE DEL PRIMO BIENNIO

- Conoscere la storia del settore ristorativo ed alberghiero dal periodo medioevale ai giorni nostri.
- Conoscere e saper distinguere le varie realtà ristorative Locali, Regionali, Nazionali ed Europee.
- Essere in grado di distinguere le diverse attività ristorative secondo gli standard e le categorizzazioni vigenti in materia di ristorazione tradizionale e moderna.
- Conoscere le corrette modalità di accoglienza secondo il ciclo di vita del cliente.
- Saper svolgere in modo appropriato tutte le operazioni e le modalità di servizio al cliente in contesto sia ristorativo che alberghiero.

Piano di lavoro individuale di: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Pagina 2/7	Rev. 0000
---	------------	-----------

- Saper realizzare un servizio di bar e caffetteria tradizionali.
- Utilizzare correttamente, strumentazioni, dotazioni e materiali a disposizione per le operazioni lavorative di un cameriere di sala o bar.
- Approntare in modo veloce, modalità di intervento in problem solving.
- Gestire con competenza una corretta comunicazione verbale e non verbale
- Utilizzare in modo opportuno le varie strategie di marketing e merchandising.
- Conoscere da un punto di vista legislativo i vari reparti delle strutture ristorative, le figure professionali.
- Conoscere le dotazioni di sicurezza ed anti-infortunistica che rispettano le normative vigenti.
- Essere in grado di elaborare in forma corretta un menù ed un ordine di servizio
- Saper utilizzare in modo contestualizzabile la terminologia ristorativo-alberghiera appropriata.

5) MODALITÀ DI INSEGNAMENTO E METODOLOGIE DIDATTICHE

Le attività didattiche verranno proposte in modalità frontale ed includeranno anche momenti di simulazione pratica laboratoriale e momenti di teoria in aula.

Durante lo svolgimento delle lezioni si realizzeranno situazioni di gruppo in cooperative learning e momenti di attività volte allo sviluppo di tecniche di comunicazione.

Nel corso dell'anno verrà chiesto agli studenti di produrre lavori di ricerca individuali o di gruppo.

Il lavoro a casa avrà lo scopo di incrementare le capacità individuali dello studente affinché possa acquisire padronanza nell'elaborazione e nella stesura di un dato approfondimento curricolare o extra-curricolare.

Piano di lavoro individuale di: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Pagina 3/7	Rev. 0000
---	------------	-----------

6) MATERIALI DIDATTICI E LIBRI DI TESTO

I materiali richiesti per lo svolgimento delle attività didattiche sono il libro di testo, un quaderno a quadri ed un catalogatore per il materiale consegnato in classe dal docente o realizzato autonomamente dallo studente. Inoltre per prendere parte alle lezioni pratiche di laboratorio sarà necessaria la divisa completa. Altro materiale specifico verrà richiesto prima di ogni attività proposta.

7) TIPOLOGIA E NUMERO DI VERIFICHE

Le verifiche saranno sia scritte sia orali sia pratiche e verranno realizzate al termine di un insieme specifico di moduli ed unità didattiche proposte (in accordo con la classe). Le verifiche scritte e pratiche saranno pianificate con il gruppo classe almeno una settimana prima dalla data definita. Dal giorno successivo alla verifica scritta il docente verificherà, attraverso interrogazioni orali, il livello di conoscenze espositive degli argomenti trattati in verifica.

8) ATTIVITÀ DI RECUPERO / INDIVIDUALIZZAZIONE E PERSONALIZZAZIONE

Durante il corso dell'anno lo studente avrà la possibilità di recuperare eventuali lezioni perse con delle integrazioni da svolgere individualmente o in alternativa, attraverso lezioni specifiche di ripasso generale (specie a fronte di verifiche). In caso di studenti con certificazione specifica, saranno adottati strumenti compensativi e dispensativi, sia durante le lezioni che in sede di verifica. Durante il corso dell'anno scolastico sarà richiesto allo studente di elaborare delle ricerche individuali che saranno poi esposte in classe e valutate: le ricerche avranno l'utilità, in casi specifici, di fungere da recupero di verifiche o interrogazioni non svolte.

Piano di lavoro individuale di: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Pagina 4/7	Rev. 0000
---	------------	-----------

9) PIANIFICAZIONE DELLE UNITÀ DIDATTICHE:

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
Principali tipi di menù; Regole per la relazione del menù; Carta dei vini e carta dei dessert; Carta del bar;	momenti ristorativi; Predisporre menù adeguati alle diverse occasioni; Pianificare menù in funzione all'utenza; Utilizzare linguaggio specifico in maniera corretta;	Predisporre e realizzare menu coerenti strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
	Identificare attrezzature ed utensili di uso comune;	
	Prevedere alle corrette operazioni di pulizia e riordino;	
Bar: Classificazione e tipologie;	Utilizzare le principali tecniche di servizio delle bevande;	
Momenti di servizio;	Utilizzare forme di comunicazioni corrette;	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
Riordino e pulizia;	Relazionarsi con gli altri in maniera educata e professionale;	
Attrezzature;	Operare nel rispetto del proprio ruolo e quello degli altri;	
Bicchieri;		
Caratteristiche del Barman;	Eeguire le operazioni nel bar rispettando le norme igienico sanitarie vigenti;	Controllare ed utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
Servizio al banco e servizio con vassoio;	Allestire banco bar e postazione in relazione al momento di servizio;	
Le bevande di caffetteria;	Individuare attrezzature ed utensili adeguati in base al servizio;	
Le acque minerali;	Scegliere bicchiere adeguato;	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
Classificazione delle bevande;	Servire le bevande alla giusta temperatura;	
Bevande analcoliche;		
Bevande alcoliche;		
Infusi e tisane;		

	Disporre la corretta mise en place;	
	Scegliere le guarnizioni adatte;	
	Utilizzare tecniche di base per servizio delle bevande alcoliche e analcoliche;	
	Descrivere il processo di vinificazione;	
	Individuare le fasi di evoluzione del vino;	
La vinificazione;	Distinguere e descrivere le tipologie di vino;	
La classificazione dei vini;	Scegliere il bicchiere adeguato;	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
La tutela dell'origine geografica dei vini;	Individuare temperatura più adeguata al servizio;	
Bicchieri da vino;	Servire i vini nella sequenza più adeguata;	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;
Strumenti per il servizio del vino;	Servire correttamente vini bianchi, rossi, rossi invecchiati e spumanti;	
Temperature di servizio;	Descrivere le linee guida di abbinamento;	
Sequenza di servizio;	Distinguere vini e prodotti della propria regione;	
Modalità di servizio dei vini bianchi, rossi, rossi affinati, spumanti;	Proporre abbinamenti della propria regione;	
Nozioni di base di abbinamento;	Utilizzare giusta comunicazione;	
Elementino di enologia tipica della propria regione;		
CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
Operatività al tavolo;		
Aggiunta e rimozione dei coperti;		Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
Sbarazzo;	Aggiungere o rimuovere coperti completi, posate e/o bicchieri;	
Pulizia del tavolo;	Eeguire lo sbarazzo;	
Raccolta di attrezzature e cibo;	Fare la suite;	
Mise en place: sala, disposizione dei tavoli, tovagliato, sedie, elementi secondari;	Disporre correttamente posate e bicchieri;	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera;
Coperto: posate, piatti, bicchieri;	Allestire correttamente coperto per menù à la carte o menù à la table d'hote;	
Coperto per menù à la carte;	Utilizzare le forme di comunicazione corrette per accogliere il cliente e presentare prodotti/servizi;	
Coperto menù table d'hote;	Disporre elementi secondari senza errori;	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
Mise en place per singole portate;		
Regole e fasi del servizio;		
Tecniche operative di sala;		
Stili di servizio: italiana, inglese, francese, russa;		
Servizio a buffet;		

10) OBIETTIVI MINIMI

Sviluppare una sufficiente conoscenza della terminologia ristorativo-alberghiera così da sapersi esprimere in relazione al contesto.

Acquisizione di un metodo di lavoro corretto.

Strutturare una sufficiente conoscenza e competenza delle tecniche corrette di comunicazione verbale e non verbale attraverso progetti ed attività pratiche e di gruppo.

Saper realizzare un servizio al tavolo dalla fase di pre-servizio alla fase di post servizio

Appropriarsi di una sufficiente conoscenza e competenza specifica dell'accoglienza turistico-ricettiva e ristorativa così da sviluppare una maggiore professionalità che vada ad incrementare il bagaglio di conoscenze e competenze di un addetto ai servizi di enogastronomia in merito al servizio di sala e vendita.

11) RACCORDO CON UNITÀ DIDATTICHE DI APPRENDIMENTO

Compresenza e realizzazione di UDA in lingua straniera (Inglese-Tedesco) e con l'insegnamento delle scienze alimentari.

Compresenza e simulazione di operatività con il servizio della cucina.

30/10/2021

Il Docente

Mancin Andrea

Piano di lavoro individuale di: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	Pagina 7/7	Rev. 0000
---	------------	-----------