



Anno scolastico: 2022-23
ISTITUTO PROFESSIONALE
INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
Classe: 1^
MATERIA: Laboratorio di servizi enogastronomici settore
sala e vendita
DOCENTE: Michieletto Samuele

1) Finalità dell'insegnamento e Obiettivi di Apprendimento

L'obiettivo principale è la formazione di una figura professionale consapevole e formata seguendo anche le competenze generali di cittadinanza, in grado di coniugare gli aspetti tecnico-professionali. In particolar modo: imparare ad imparare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo, Risoluzione dei problemi, individuare collegamenti e relazioni ed acquisire ed interpretare l'informazione.

Ulteriore obiettivo prioritario è quello di far acquisire allo studente le Competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione e specifiche nel settore della ricettività e nel servizio al cliente

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.

Rapportarsi con educazione e rispetto ai compagni ed insegnanti che è la base di una futura crescita nel settore ristorativo alberghiero.

Padroneggiare con sufficiente praticità la strumentazione e l'utensileria utile allo svolgimento di un servizio in sala o al bar.

2) Modalità d'insegnamento e metodologie didattiche

Le lezioni saranno principalmente laboratoriali, per permettere un processo più veloce e pratico di imparare ad imparare e per facilitare l'acquisizione di competenze. spesso saranno organizzati lavori in gruppo anche con allievi di seconda per sviluppare maggiormente l'aspetto collaborativo.

L'apprendimento sarà agevolato con l'introduzione della lezione, spiegazioni frontali e l'uso di schemi o slide.

Piano di lavoro individuale di: Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	Pagina 1/4	Rev. 0000
---	------------	-----------



Anno scolastico: 2022-23
 ISTITUTO PROFESSIONALE
 INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
 L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
 Classe: 1^
 MATERIA: Laboratorio di servizi enogastronomici settore
 sala e vendita
 DOCENTE: Michieletto Samuele

3) Materiali didattici e libri di testo

Il libro di testo di riferimento utilizzato è: Maitre, Sommelier e Bartender di ALMA edizioni da consultare soprattutto individualmente per approfondimenti.

Materiali condivisi su classroom.

4) Tipologia e numero di verifiche

Per trimestre l'alunno avrà almeno 2 valutazioni pratiche ed una orale .

5) Attività di recupero / individualizzazione e personalizzazione

L'allievo in caso di difficoltà avrà modo di recuperare con un piano di studio personalizzato ed individuale condiviso con il professore

6) Pianificazione temporale delle unità didattiche (conoscenze, abilità, competenze)

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
Sicurezza e igiene	HACCP: conoscenza delle fasi e delle operazioni base Igiene nella ristorazione: Igiene personale, degli ambienti e delle attrezzature. La divisa.	Riconoscere le regole fondamentali di comportamento professionali. Rispettare le "Buone pratiche" di lavorazione inerenti all'igiene personale e alla pulizia del laboratorio e delle attrezzature.	Applicare il sistema HACCP e le norme di sicurezza	Settembre
Il servizio Bar	Il bar: zone di lavoro e attrezzature di caffetteria Il Caffè: produzione e caratteristiche	Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio bar, nelle attrezzature inerenti e attuare	Integrazione di competenze tecnico pratiche con uso specifico del linguaggio	Ottobre Novembre

Piano di lavoro individuale di: Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	Pagina 2/4	Rev. 0000
---	------------	-----------



Anno scolastico: 2022-23
 ISTITUTO PROFESSIONALE
 INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
 L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
 Classe: 1^
 MATERIA: Laboratorio di servizi enogastronomici settore
 sala e vendita
 DOCENTE: Michieletto Samuele

	Il Caffè espresso e le bevande derivate	metodologie corrette nelle fasi di lavorazione	sia settoriale sia nel rapporto con il cliente	
Lo staff di sala e bar	Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Elementi di deontologia professionale	riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico Riconoscere le principali regole di comportamento professionale Operare nel rispetto del proprio ruolo e degli altri	rapportarsi con il cliente e con gli altri	settembre Dicembre
Il servizio di sala	Organizzazione della sala, dei reparti interni, e dell'uso delle attrezzature	Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio e nelle preparazioni	gestire e curare le varie fasi che portano a un buon servizio correlato al rapporto di comunicazione con il cliente	Gennaio Febbraio
Mise en place e tipologie di servizi	La mise en place: obiettivo, f Identificare ed utilizzare attrezzature finalizzate alla buona riuscita di tutte le operazioni che portano ad un rapporto	Riconoscere le fasi di allestimento	Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative, di organizzazione finalizzato al servizio	Marzo Aprile maggio

Piano di lavoro individuale di: Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	Pagina 3/4	Rev. 0000
---	------------	-----------



Anno scolastico: 2022-23
ISTITUTO PROFESSIONALE
INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
Classe: 1^
MATERIA: Laboratorio di servizi enogastronomici settore
sala e vendita
DOCENTE: Michieletto Samuele

7) 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.

Noventa Padovana (PD), 31/10/2022

Il Docente
Michieletto Samuele

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SALA E VENDITA

Griglia per la valutazione del profitto, riferita alla prestazione relativa alla disciplina.

All'interno sono inseriti i descrittori validi sia per la parte orale\scritta colore blu, sia per la parte pratica colore verde.

Ad ogni livello inoltre sono descritte in maniera specifica le CONOSCENZE, LE ABILITA' E LE COMPETENZE.

Nelle prove pratiche posso valutare più indicatori:

- divisa
- igiene personale
- igiene e sicurezza
- organizzazione del lavoro
- impegno
- tecniche di servizio
- comunicazione
- descrizione dell'azione o della preparazione (cocktail piatto, prodotto di caffetteria)

VOTO	LIVELLO	DESCRITTORI
3	<i>Gravemente insufficiente</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● Gravi ed estese lacune di base con difficoltà di tipo logico, linguistico e metodologico. ● Utilizzazione non appropriata nei diversi contesti delle minime conoscenze acquisite. ● Nessuna applicazione dei processi di analisi e sintesi. ● Scarsa proprietà di linguaggio anche con riferimento ai settori disciplinari. ● Mancata consegna degli elaborati o mancata presenza alle prove di valutazioni. ● L'allievo si rifiuta/non esegue il compito assegnato ● Non collabora <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ● CONOSCENZE: ha gravissime lacune di base e possiede qualche nozione isolata. Ignora o fraintende elementi basilari della disciplina. ● ABILITÀ: non riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici, nemmeno se guidato. La terminologia specifica della disciplina è del tutto inadeguata. ● COMPETENZE: non è in grado di rispondere ai quesiti proposti.
4	<i>Insufficiente</i>	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenze frammentarie, utilizzate in modo superficiale e spesso non pertinente. ● Difficoltà di trasferimento e utilizzo dei contenuti disciplinari in contesti diversi. ● Processi di analisi e sintesi inadeguata. ● Linguaggio poco coretto o con terminologia specifica impropria. ● Commette gravi errori nell'esecuzione di compiti semplici; non sa applicare le nozioni e le procedure acquisite. ● Apporto negativo al lavoro di gruppo e oppositivo <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ● CONOSCENZE: ha una conoscenza limitata e frammentaria degli argomenti fondamentali. ● ABILITÀ: commette gravi errori anche nell'esecuzione di compiti semplici. La terminologia specifica della disciplina non è appropriata. Evidenzia notevoli incertezze e carenze nell'esposizione degli argomenti. Non sa trasmettere i concetti essenziali. ● COMPETENZE: effettua analisi in modo superficiale e largamente incompleto. Opera in modo superficiale e scarsamente autonomo.

5	Mediocre	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze superficiali connotate da una certa frammentarietà e utilizzate in modo non sempre pertinente. • Qualche difficoltà nell'affrontare le tematiche proposte e nel trasferirle in contesti diversi. • Scarsa capacità di analisi e sintesi. • Linguaggio, anche con riferimento ai settori disciplinari, a volte confuso ed approssimativo. • Commette errori di rilievo in compiti di una certa complessità; applica le nozioni e le procedure acquisite in modo approssimativo • Nel lavoro di gruppo è spesso discontinuo non porta a termine i lavori assegnati <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • CONOSCENZE: ha una conoscenza parziale degli argomenti affrontati. • ABILITÀ: commette errori di rilievo nell'esecuzione dei compiti, procede con incertezza e ha bisogno di aiuto e di integrazioni. La terminologia specifica della disciplina non è precisa. Riesce a cogliere solo aspetti parziali dell'argomento. Trova difficoltà a trasmettere con chiarezza i concetti studiati. • COMPETENZE: effettua analisi parziali e incomplete. Le sintesi sono imprecise. Opera in modo approssimativo e incompleto.
6	Sufficiente	<ul style="list-style-type: none"> • Possesso di conoscenze essenziali della disciplina. • Capacità di operare collegamenti semplici ma pertinenti in relazione alle informazioni acquisite. • Parziale capacità di analisi e di sintesi. • Accettabili proprietà espositive di tipo generale e fruttive dei linguaggi settoriali. • Applica le nozioni e le procedure acquisite in modo sufficiente • Nel lavoro di gruppo è poco partecipativo, da un breve apporto ma anche superficiale <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • CONOSCENZE: conosce degli elementi fondamentali delle tematiche affrontate. • ABILITÀ: commette errori non gravi nell'esecuzione dei compiti e riesce a procedere con accettabile autonomia. La terminologia specifica della disciplina è sufficientemente corretta. L'esposizione è semplice e prevalentemente mnemonica. • COMPETENZE: sa effettuare analisi ma non approfondite; sa sintetizzare le conoscenze ma deve essere guidato in alcuni passaggi
7	Discreto	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze non limitate ad elementi essenziali e arricchite da semplici apporti personali. • Apprezzabile capacità di orientarsi tra i contenuti e di operare collegamenti. • Gestione agevole dei processi di analisi e sintesi. • Uso corretto del linguaggio generale e di quello specifico. • Abilità tecnica nel complesso corretta anche se si evidenziano delle imprecisioni. • Da un apporto significativo anche con idee personali e cerca continuamente stimoli <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • CONOSCENZE: ha una conoscenza completa delle tematiche affrontate. • ABILITÀ: utilizza in maniera appropriata le informazioni in suo possesso. Non commette errori rilevanti nell'esecuzione di compiti ma incorre in qualche imprecisione. L'esposizione è ordinata e la terminologia specifica è adeguata. • COMPETENZE: sa effettuare analisi e sintesi ma con qualche aiuto. Sa applicare i contenuti e le procedure nello svolgimento dei compiti.
8	Buono	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze sicure, arricchite da contributi personali significativi. • Capacità di affrontare percorsi tematici anche complessi, cogliendone i collegamenti significativi. • Sicura padronanza dei processi di analisi e sintesi. • Esposizione chiara ed utilizzo di terminologia generale e settoriale appropriata. • Tecnica professionale corretta, precisa e sicura • Apporto al lavoro di gruppo molto buono, si confronta e fa da leader al gruppo <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • CONOSCENZE: Conosce con sicurezza la materia.

		<ul style="list-style-type: none"> • ABILITÀ: non commette errori nell'esecuzione di compiti. Applica le procedure e le conoscenze senza errori. La terminologia specifica della disciplina è completa e precisa. L'esposizione è sicura e ordinata. • COMPETENZE: coglie gli elementi di un insieme e sa stabilire relazioni tra di essi. Sa organizzare in modo autonomo le conoscenze e le procedure acquisite. È capace di valutazioni autonome.
9	Ottimo	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze ampie ed approfondite e che sa utilizzare correttamente all'interno di più contesti, anche complessi. • Capacità di costruire autonomamente percorsi pluridisciplinari e di arricchirli con apporti personali. • Processi di analisi e sintesi rigorosi e completi. • Linguaggio ricco che sa utilizzare sia in modo appropriato sia con riferimento alla cultura generale che con riferimento a settori specifici. • Tecnica professionale corretta, precisa, sicura ed autonoma. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • CONOSCENZE: conosce in modo approfondito la materia e la inquadra in un contesto organico. • ABILITÀ: applica le procedure e le conoscenze anche in situazioni nuove senza errori o imprecisioni. È capace di cogliere gli elementi di un insieme e sa stabilire relazione tra di essi. La terminologia specifica della disciplina è completa e molto precisa. • COMPETENZE: sa organizzare in modo autonomo, critico e completo le conoscenze e le procedure acquisite. È capace di valutazioni e di collegamenti autonomi e completi. • Collaborazione in tutti gli ambiti, aiuta., da apporti personali, traina il gruppo
10	Eccellente	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze ampie, sicure ed approfondite, arricchite da apporti personali che sa utilizzare correttamente in ogni contesto anche complesso. • Capacità di affrontare problemi e tematiche in modo autonomo e sicuro. • Elaborazione sicura di percorsi pluridisciplinari. • Pensiero critico e rigoroso nei processi di analisi e sintesi. • Linguaggio ricco che sa utilizzare in modo fluido, puntuale ed articolato sia a livello generale che nei vari settori disciplinari. • Tecnica professionale corretta, precisa, sicura. E' in grado di affrontare autonomamente situazioni problematiche e proporre spunti e soluzioni personali <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • CONOSCENZE: conosce in modo eccellente la materia e la inquadra in un contesto organico. • ABILITÀ: applica con precisione e originalità le procedure e le conoscenze anche in situazioni nuove senza errori o imprecisioni. È capace di cogliere tutti gli elementi di un insieme e sa stabilire relazione tra di essi. La terminologia specifica della disciplina è ricca e molto precisa. • COMPETENZE: sa organizzare in modo autonomo, critico e completo le conoscenze e le procedure acquisite. È capace di valutazioni e di collegamenti autonomi, completi e approfonditi.