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

3) Materiali didattici e libri di testo

Il libro di testo di riferimento utilizzato è: Percorsi di sala bar e vendita 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 e scritta

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)

Micro-UdA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi	Educazione Civica
Professione maitre, sommelier, bartender	- figure, ruoli e gerarchia della brigata di sala bar - elementi di deontologia professionale - le tipologie di aziende ristorative - il concetto di sostenibilità	- riconoscere le diverse tipologie di aziende ristorative - riconoscere le principali figure professionali di settore - rispettare le regole fondamentali di comportamento professionale	riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico posizionarle nella tipologia ristorativa Operare all'interno di una brigata	5 6	1 2 6	sett. ott. nov.	sostenibilità

		- saper individuare le caratteristiche di una produzione sostenibile					
qualità, sicurezza e salute	La qualità e la sicurezza alimentare cenni di Haccp L'igiene personale, dei locali e delle attrezzature le tecniche di conservazione il sistema di sicurezza	- Rispettare le corrette pratiche inerenti l'igiene personale, dei locali, e delle attrezzature - monitorare i rischi in sala e bar - applicare il sistema di autocontrollo in materia di haccp	Applicare il sistema HACCP e le norme di sicurezza durante un laboratorio	1 5 6	1 2 3	sett ott	igiene in ambito ristorativo
L'organizzazione della sala	- L'organizzazione della sala - la dotazione di sala - le attrezzature per il servizio - la mise en place della sala - le caratteristiche del coperto - la rimozione del coperto	- Sapere utilizzare la dotazione di Sala. -identificare attrezzature e utensili di uso comune. -provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.	realizzare una mise en place base partendo dal menù, operare all'interno di una simulazione ristorativa	1 5 6	1 2 3	nov dic gen feb mar	innovazioni e sostenibilità in sala

		-saper disporre e allestire i tavoli. -saper allestire il coperto. - sapere a allestire la mise en place. rispettare le buone pratiche inerente l'igiene personale, la preparazione e la conservazione dei prodotti.					
il servizio bar	Il bar e le sue zone di lavoro. le attrezzature di servizio. le tipologie di servizio. le bevande servite al bar. La Caffetteria. le bevande miscelate.	Il bar: applicare tecniche di base nel servizio di prodotti e bevande. il bar: identificare attrezzature e utensili di uso comune. provvedere alle corrette operazioni di funzionamento e manutenzione delle	promozione e vendita di un prodotto di caffetteria	1 5 6	1 2	ott nov april e mag g	conoscere prodotti e tradizioni

		attrezzature del bar. rispettare le regole fondamentali di comportamento professionale. Utilizzare le tecniche di comunicazione di base per accogliere il cliente e presentare prodotti e o servizi offerti.					

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.

8) MACRO - UdA: TITOLO

Micro - UdA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi