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: Maitre, Sommelier, Bartednder 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, una scritta 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)

Micro-UdA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi	Educazione Civica
Il servizio di sala	Il laboratorio di Sala: le zone di lavoro le attrezzature e gli utensili. tecniche di base di Sala: mise en place e stile di servizio. nozione di base sul vino. tecniche di	identificare attrezzature e utensili di uso comune. provvedere alle corrette operazioni di funzionamento delle attrezzature. utilizzare le principali tecniche di	gestire le fasi operative di un servizio dalla preparazione all commianto	1 5 7	1 6 9	nov dic gen magg	innovazioni e sostenibilità in sala

	comunicazione professionale applicata alla vendita di servizi	base nel servizio di prodotti enogastronomici. Utilizzare le forme di comunicazione per relazionarsi con il cliente.					
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	- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di sicurezza e applicare correttamente il sistema HACCP	1 5 6	1 2 3	sett ott	igiene in ambito ristorativo
Il servizio al bar	Il laboratorio di bar: le aree di lavoro le attrezzature e le utensili. tecniche di base di bar: caffetterie e principali	Identificare attrezzature e utensili di uso comune. provvedere alle corrette operazioni di funzionament	gestire le fasi di preaprazione e promozione di prodotti di un bar	1 5 7	1 6 9	gen febb marzo aprile	

	bevande analcoliche e alcoliche	o ordinario delle attrezzature. utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastrono mici e nelle preparazioni di bar.					

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