



Anno scolastico: 23\24
ISTITUTO PROFESSIONALE
INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA
Classe: 3
MATERIA: Laboratorio di sala bar 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.

Operare negli ambienti nel settore specifico di sala/ bar, muovendosi negli spazi rispettando le regole, riconoscendo e utilizzando con disinvoltura l'attrezzatura in dotazione.

Utilizzare tecniche di lavorazione e svolgere attività operative e gestionali in relazione all'organizzazione e vendita dei prodotti enogastronomici.

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica

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 ristoranti didattici o eventi simili per simulare la realtà ristorativa

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, 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, 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
Qualità, sicurezza e salute nella ristorazione.	<p>Criteri di elaborazione di menu e carte.</p> <p>Stile alimentare e diete equilibrate.</p> <p>organizzazione del personale del settore sala.</p>	<p>Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di menu e carte.</p> <p>elaborare menu e carte.</p>	<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p>	1 4 5	4 8	ott nov aprile magg	sostenibilità e filiera km0
Il servizio di sala: tecniche	<p>Caratteristiche delle aziende enogastronomiche</p>	<p>Riconoscere le aziende enogastronomiche</p>	<p>applicare</p>	1 5 7	1 3 5	dic gen feb	

avanzate	he. normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e della tutela ambientale	che in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. operare nel rispetto nelle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della Salute	correttamente il sistema HACCP la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti e o servizi Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale		6		
principi di enologia	Nozioni di base sul vino. elementi di energia tipica del territorio in cui si opera	Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera	consigliare un vino del territorio di appartenenza	1 5 7	1 3 5 6	ott nov aprile	la sostenibilità all'interno della filiera vitivinicola
Il servizio bar: tecniche avanzate	Modalità di produzione e servizio di birre, bevande e cocktail metodi di	Utilizzare le attrezzature del bar. Classificare le birre e riconoscere le	organizzazione, di commercializzazione di prodotti \servizi di un bar	1 5 7	1 5 6	marzo aprile maggio	l'alcool tra i giovani

	analisi organolettiche e criteri di abbinamento	caratteristiche organolettiche. classificare, proporre e produrre cocktail.					
--	-------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--

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 promuovendo il Made in Italy

8) MACRO - UdA: TITOLO

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