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; 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.

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico (asse storico-sociale).

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.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica

Valorizzare i prodotti del Made in Italy conoscendone la filiera di produzione

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 alimentare, sicurezza e salute nella ristorazione elaborazione di menù alla carta qualità alimentare	criteri di elaborazione di menù alla carte	individuare i fattori che determinano l 'elaborazione di menù e carte	predisporre un menù facendo attenzione agli stili alimentari ed esigenze	1 5	1 4 8	ott nov dic	le frodi alimentari
il servizio di sala tecniche	Caratteristiche delle aziende	riconoscere le aziende	abbinare e utilizzare le	5	1	dic	

avanzate la cucina di sala catering e banqueting	enogastronomiche	enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento operare nel rispetto e nelle norme relativa alla sicurezza ambientale e della tutela della salute	tecniche tradizionali ed innovative all'interno di vari contesti lavorativi	7	3 4 5 6	gen mar	
enologia e sommellerie	nozione di base sul vino e sugli abbinamenti elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera	distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera effettuare il servizio del vino	inserire le proprie capacità all'interno di un contesto lavorativo	5 7	1 3 6 7 8 11	nov dic aprile mag	la sostenibilità all'interno della filiera vitivinicola
il servizio del bar : tecniche avanzate	modalità di produzione e servizio di birre, bevande e cocktail	utilizzare le attrezzature del bar classificare le birre classificare, proporre e produrre cocktail	abbinare e utilizzare le tecniche tradizionali ed innovative all'interno di vari contesti lavorativi	5 7	1 3 6 7 8 11	nov gen febb	l'alcool e i giovani

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. 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
NOVEL FOOD	utilizzare le nuove materie prime la medusa e il granchio blu	creare delle ricette con il novel food	utilizzare nuove ingredienti	1 5	1 3	nov