

# **Programmi di Sala e vendita**

## **Classi Prime**

**I.I.S. "A. Prever - Pinerolo**

<b>Modulo n°1 - Argomenti: modulo introduttivo</b>							
<b>Obiettivi generali:</b>							
<b>UDA</b>		<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b>	<b>Ore</b>	<b>Recupero</b>
1	Spiegazione delle principali norme dei regolamenti di Istituto e dei laboratori di sala-bar		Attitudine all'ordine e alla disciplina	Lettura e spiegazione dei regolamenti	Settembre		
2	Requisiti professionali		Educazione e pulizia di base	<ul style="list-style-type: none"> <li>Educazione</li> <li>cortesìa</li> <li>pulizia</li> </ul>			
3	Cenni sulle attività di laboratorio			Cenni sulle strutture e le attività pratiche			
4	Norme HACCP e sicurezza			Principali regole di pulizia, controllo delle attrezzature e sicurezza			
<b>Metodi</b>		<b>Verifiche</b>	<b>Valutazioni</b>	<b>Interdisciplinarietà</b>		<b>Ore</b>	<b>Contenuti</b>
Lezioni frontali - sussidi didattici				Laboratori di cucina e ricevimento		1	

**Modulo n° 2 Argomenti: Il reparto di sala - I reparti annessi - Cenni di antinfortunistica****Obiettivi generali: Conoscere in modo appropriato il reparto di sala, i reparti annessi, le attrezzature**

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	La sala ristorante: struttura e impianti	Conoscere la sala ristorante individuando strutture, impianti e dotazioni	Conoscere e osservare i regolamenti dei laboratori	Descrizione delle forme di ristorazione moderna. Arredo, mobilio, dotazioni. Attrezzatura, utensili, posate, cristalleria.	Inizio anno scolastico		
2	I reparti annessi	Saper individuare e distinguere le funzioni specifiche dei reparti annessi	Aver raggiunto gli obiettivi dell'unità 1	Office, caffetteri, cucina, plonge, magazzino, dispensa, cantina, ricevimento	Inizio anno scolastico		
3	Cenni antinfortunistici	Conoscere e rispettare i criteri antinfortunistici	Predisposizione alla sicurezza e conoscenza del pericolo	In riferimento alle unità didattiche 1 e 2	Inizio anno scolastico		
Metodi		Verifiche	Valutazioni		Interdisciplina	Ore	Contenuti
Lezioni frontali - spiegazioni pratiche - utilizzo sussidi didattici - lavori di gruppo - riviste di settore		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche orali</li> <li>• Test pratico</li> <li>• Strutturate</li> <li>• Relazioni scritte</li> </ul>	Apprendimento ed esposizione. Acquisizione delle tecniche. Cura aspetto esteriore. Ordine. Senso di responsabilità e collaborazione.		Laboratorio di cucina	1	UDA 1 del presente modulo

**Modulo n° 3 Argomenti: Il personale di sala - Norme igieniche e comportamentali Argomenti:****Obiettivi generali: Distinguere le figure professionali, conoscere le norme di comportamento**

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Il personale di sala	Conoscere e distinguere nelle sue funzioni il personale di sala	Conoscenza del reparto di lavoro e possedere i requisiti professionali	Organigramma. Mansioni	fine ottobre - dicembre		
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rapporti professionali e gerarchici</li> <li>Etica e comportamento</li> </ul>	Conoscere e assimilare i contenuti dell'unità 2	Conoscere il personale di sala	Norme e regole di lavoro e comportamento	fine ottobre - dicembre		
3	Norme igieniche e comportamentali La divisa	Conoscenza e applicazione delle norme in oggetto	Predisposizione all'ordine	Analisi delle norme	fine ottobre - dicembre		
4	Il bar: <ul style="list-style-type: none"> <li>Il personale</li> <li>Il banco,</li> <li>I bicchieri</li> </ul>	Conoscere e distinguere nelle sue funzioni il personale del bar e le principali dotazioni	Conoscenza del reparto di lavoro e possedere i requisiti professionali	Norme e regole di lavoro e comportamento	Febbraio - Giugno		
5	Cenni di caffetteria: <ul style="list-style-type: none"> <li>Cenni sulla macchina per espresso</li> <li>Il caffè:</li> </ul>	Conoscere il caffè e la macchina per espresso nelle loro principali caratteristiche	Conoscenza del reparto di lavoro e possedere i requisiti professionali	Il caffè: merceologia. Macchina per espresso: principi generali	Febbraio - Giugno		
Metodi		Verifiche	Valutazioni		Interdiscipl.	Ore	Contenuti
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici. Riviste specifiche del settore. Lavori di gruppo		<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifiche orale</li> <li>Test pratico</li> <li>Strutturate</li> <li>Relazioni</li> </ul>	Apprendimento ed esposizione. Acquisizione delle tecniche. Cura aspetto esteriore. Ordine. Senso di responsabilità e collaborazione		<ul style="list-style-type: none"> <li>Principi di alimentazione</li> <li>Diritto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1</li> <li>1</li> </ul>	Riferimento U.D 3 del presente modulo

Modulo n° 4 Argomenti: La mise en place e i vari metodi di servizio							
Obiettivi generali:Conoscere e applicare mise en place semplici e complesse. Distinguere ed eseguire i principali stili di servizio							
UDA		Competenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	<ul style="list-style-type: none"><li>Sistemazione preliminare della sala</li><li>Allestimento dei tavoli e del buffet</li></ul>	Saper preparare la sala e i tavoli in modo appropriato per il servizio	Conoscere i reparti e le relative attrezzature e dotazioni	Igiene e cura della sala ristorante e delle attrezzature in carico	Ottobre Novembre Dicembre Gennaio		
2	<ul style="list-style-type: none"><li>Mise en place dei tavoli</li><li>Mise en place dei tavoli di servizio e dei gueridon</li></ul>	Raggiungere autonomia professionale e saper gestire ordinatamente il proprio posto di lavoro	Conoscere i reparti e le relative attrezzature e dotazioni	Disposizione, preparazione e abbellimento dei tavoli - Cenni sul galateo	Continua per tutto l'anno		
3	I principali metodi di servizio: vassoio, gueridon, al piatto - Uso delle clip	Svolgere con padronanza le varie fasi del servizio	Conoscenza U.D. 1 e 2 del presente modulo	Presentazione e servizio delle vivande	Continua per tutto l'anno		
4	Lo sbarazzo	Svolgere con sicurezza e autonomia il compito assegnato	Conoscere i reparti, attrezzature, dotazioni, modalità dei tempi del servizio	Presentazione delle vivande	Continua per tutto l'anno		
Metodi		Verifiche	Valutazioni		Interdiscipl.	Ore	Contenuti
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici. Riviste specifiche del settore.Uso di glossari. Lavori di gruppo.Visite didattiche guidate		<ul style="list-style-type: none"><li>Verifiche orale</li><li>Test pratico</li><li>Strutturate</li><li>Relazioni</li></ul>	Acquisizione delle tecniche. Cura aspetto esteriore. Ordine. Senso di responsabilità e collaborazione		<ul style="list-style-type: none"><li>Alimentazione</li><li>Italiano e storia</li><li>Lingue</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>1</li><li>1</li><li>1</li></ul>	

**Modulo n° 5 Argomenti: : Il menu e i buoni prelievo****Obiettivi generali: Saper impostare graficamente il menu, distinguere e compilare i vari buoni di prelievo**

UDA		Competenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Cenni sul menu	Conoscere la progressione delle vivande e la grafica del menu	Conoscere U.D 1 del presente modulo	Regole principali per la stesura del menu	Novembre Febbraio		
2	Buoni di prelievo	Redigere il buono per il carico del tovagliato	Conoscenza dei reparti annessi, Conoscere il tovagliato		Novembre Febbraio		
Metodi		Verifiche	Valutazioni		Interdiscipl.	Ore	Contenuti
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica orale</li> <li>• Test pratico</li> <li>• Strutturate</li> <li>• Relazioni</li> </ul>	Acquisizione delle tecniche. Cura aspetto esteriore. Ordine. Senso di responsabilità e collaborazione		Laboratorio di cucina	1	Terminologia tecnica delle principi preparazioni culinarie