

Programmi di Sala e vendita

Classi Seconde

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

ŷ ŷ 櫛>

Insegnamento: Sala e vendita			UDA Ordinaria/Strategica		
Asse culturale: scientifico tecnologico professionale			Se strategica specificare: in collaborazione con enogastronomia cucina, accoglienza turistica, scienze degli alimenti TIC, chimica.		
Titolo dell'UDA: Noi e il territorio					
Competenze in uscita ⁷	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza ⁸	Abilità ⁹	Conoscenze	Contenuti ¹⁰
7: progettare, anche con tecnologie digitali, semplici eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	Imparare a imparare. competenze in scienze e tecnologia.	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari. Fornire informazioni in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche del territorio.	Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.	I prodotti tipici del pinerolese. Le aziende ristorative, alberghiere e agroalimentari del territorio
Testo di riferimento: Spazioprever.it, Community Prever Blog Salabar					
Periodo di svolgimento: Settembre - dicembre					
Strumenti di lavoro: esercitazioni pratiche, Lim, fotocopie, visite aziendali, lezioni frontali					

Insegnamento: Sala e vendita			UDA Ordinaria/Strategica		
Asse culturale: scientifico tecnologico professionale			Se strategica specificare: in collaborazione con asse dei liguaggi, asse scintifico e tecnologico, asse matematico, asse storico sociale		
Titolo dell'UDA: vivere l'ambiente					
Competenze in uscita ⁷	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza ⁸	Abilità ⁹	Conoscenze	Contenuti ¹⁰
8: realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale utilizzando il web	Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche..	Capacità di imparare ad imparare: competenze in chiave di cittadinanza	Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata. riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'ecosostenibilità ambientale. riconoscere le principali tipolgie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica. attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.	Il concetto di sostenibilità ambientale. Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della figliera di riferimento.	Prodotti del sistema ecosolidale. Gli sprechi alimentari nelle preparazioni di sala e bar.
Testo di riferimento: Spazioprever.it, Community Prever Blog Salabar					
Periodo di svolgimento: gennaio - maggio					
Strumenti di lavoro: esercitazioni pratiche, Lim, fotocopie, visite aziendali, lezioni frontali					

Modulo n° 1 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	Ripasso e recupero programma del primo anno. sicurezza e Norme HACCP Allestimento dei tavoli e del buffet	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	Mise en place dei tavoli. Mise en place dei tavoli di servizio e dei gueridon	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; Lo sbarazzo	Svolgere con padronanza le varie fasi del servizio. Svolgere con sicurezza e autonomia il compito assegnato	Conoscenza U.D. 1 e 2 del presente modulo. Conoscere reparti, attrezzature, dotazioni e modalità dei tempi del servizio	Presentazione e servizio delle vivande	Continua per tutto l'anno		
4	Disponibilità 1 o 2 volte al mese a ricevere ospiti e svolgere servizio ristorante	Migliorare, accrescere ed affinare tempi, tecniche e regole del servizio	Conoscere le tecniche del servizio, le mise en place. Conoscere i reparti, attrezzature e dotazioni	Esercitazioni pratiche di sala bar	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"> • Verifica orale • Test pratico • Strutturate • Relazioni 	Acquisizione delle tecniche. Cura aspetto esteriore. Ordine. Senso di responsabilità e collaborazione	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione • Italiano e storia • Lingue 		<ul style="list-style-type: none"> • 1 • 1 • 1 	

Modulo n° 2 Argomenti: Il vino**Obiettivi generali - LIVELLO BASE. Conoscenza introduttiva della vite e delle operazioni di vinificazione. Le basi per un corretto servizio del vino**

UDA		Competenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	La vite	Conoscenze di base sull'allevamento della vite e delle variabili ambientali che le influenzano		<ul style="list-style-type: none"> La pianta Metodi di allevamento Pincipali nemici della vite 	Novembre		
2	<ul style="list-style-type: none"> Introduzione alle Vinificazioni Cenni sulla Legislazione dei vini 	Principali tecniche di vinificazione - Livello base	Conoscenza U.D 1 del presente modulo	Cenni: tecniche di vinificazione. La fermentazione. Sigle in etichetta.	Tutto l'anno		
3	Cenni sul servizio del vino	Saper presentare, stappare e servire il vino nel modo corretto	Conoscenza U.D 1 e 2 del presente modulo e dei principali metodi di cottura e preparazione delle salse	Il Sommelier. Attrezzatura relativa al servizio del vino Tipi di bottiglie. Temperature e successione dei vini.	Da novembre a maggio		
Metodi		Verifiche	Valutazioni		Interdisciplin.	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"> Verifica orale Test pratico Strutturate Relazioni 	Apprendimento ed esposizione. Acquisizione delle tecniche. Aspetto esteriore. Ordine. Responsabilità. Collaborazione.		Alimentazione		aspetti chimici del vino

Modulo n° 3 Argomenti: Tecnica del servizio di sala - taglion della frutta**Obiettivi generali: Conoscere le tipologie di servizio. Saper adattare lavori e tipologie di servizio nelle diverse situazioni operative**

UDA		Competenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Servizio alla francese	Saper realizzare la corretta mise en place Riconoscere le attrezzature da utilizzare Saper applicare le varie tipologie di servizio	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza del reparto • Compiti della brigata • La mise en place 	<ul style="list-style-type: none"> • Etimologia della parola servizio • Evoluzione storica • Il servizio nella ristorazione moderna 	Da settembre a giugno		
2	Servizio alla russa o al gueridon	Saper realizzare una corretta mise en place Riconoscere le attrezzature da utilizzare Saper applicare le	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza del reparto • Compiti della brigata • La mise en place 	<ul style="list-style-type: none"> • Etimologia della parola servizio • Evoluzione storica • Il servizio nella ristorazione moderna 	Da settembre a giugno		
3	Servizio al piatto	Saper realizzare una corretta mise en place Riconoscere le attrezzature necessarie Saper applicare le varie tipologie di servizio.	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza del reparto • Compiti della brigata • La mise en place 	<ul style="list-style-type: none"> • Etimologia della parola servizio • Evoluzione storica • Il servizio nella ristorazione moderna 	Da settembre a giugno		
4	<ul style="list-style-type: none"> • Servizio Buffet • Allestimento banchetti 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper realizzare una corretta mise en place • Riconoscere le attrezzature necessarie • Saper applicare le varie tipologie di servizio 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza del reparto • Compiti della brigata • La mise en place 	<ul style="list-style-type: none"> • Etimologia della parola servizio • Evoluzione storica • Il servizio nella ristorazione moderna 	Da settembre a giugno		
5	La frutta: taglio e servizio	Saper eseguire il taglio e il servizio della frutta	Conoscere, disporre e utilizzare gli utensili necessari	Taglio e presentazione di varie frutta	Tutto l'anno		
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	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">• Verifica orale• Test pratico• Strutturate• Relazioni	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Aspetto esteriore. Ordine. Responsabilità. Collaborazione.			
--	---	--	--	--	--

Modulo n° 4 Argomenti: 4 Dimostrazioni tecniche eseguite dall'insegnante**Obiettivi generali: Far comprendere la complessità e la varietà di alcune tecniche professionali del ristorante e del bar**

UDA		Competenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Esecuzione di 3 piatti alla lampada			<ul style="list-style-type: none"> • Pesche mandorlate • Sogliola al vino bianco • Entrecôte double al pepe • (o altri piatti in alternativa) 	Ottobre novembre		
2	Uso degli strumenti di miscelazione			<ul style="list-style-type: none"> • Boston shaker • Shaker tradizionale • Mixing glass • Blender 	ottobre novembre		
3	Esecuzione di alcuni cocktail			<ul style="list-style-type: none"> • Bacardi • Cuba Libre • Caipirinha • Strawberry daiquiri • Pousse café 	ottobre novembre		
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	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"> • Verifica orale • Test pratico • Strutturate • Relazioni 	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Aspetto esteriore. Ordine. Responsabilità. Collaborazione.	Lab. di cucina	1	I condimenti	

Modulo n° 5 Argomenti: Il menu							
Obiettivi generali - Livello Base: saper impostare graficamente il menu.							
UDA		Competenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Cenni sulla grafica del menu	Redigere un semplice menu	Conoscenza dei tipi di servizio e le mise en place	Menu con i vari tipi di allineamento	Gennaio giugno		
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	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">• Verifica orale• Test pratico• Strutturate• Relazioni	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Aspetto esteriore. Ordine. Responsabilità. Collaborazione.	Lab.cucina	1	Terminologia tecnica delle principi preparazioni culinarie	

Modulo n° 6. argomenti: Caffè e caffetteria**Obiettivi generali: Conoscere e saper utilizzare le attrezzature per la caffetteria**

1	Norme igieniche e comportamentali La sicurezza	Conoscenza e applicazione delle norme in oggetto	Predisposizione all'ordine	Analisi delle norme	fine ottobre - maggio		
2	Il bar: <ul style="list-style-type: none"> • Il personale • Il banco, • I bicchieri 	Conoscenza del reparto di lavoro e possedere i requisiti professionali	Norme e regole di lavoro e comportamento	Febbraio - Giugno			
3	Cenni di caffetteria: <ul style="list-style-type: none"> • La macchina per espresso • Il caffè: • Frappé e frullati • Principali bevande analcoliche 	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 ad erogazione continua: principi generali il latte, gli ingredienti dei frappé e dei frullati	Febbraio - Giugno		
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	Ore	Contenuti	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici. Riviste specifiche del settore. Lavori di gruppo		<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche orale • Test pratico • Strutturate • Relazioni 	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Aspetto esteriore. Ordine. Responsabilità. Collaborazione.	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di alimentazione • Diritto 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 • 1 	Riferimento U.D 3 del presente modulo	