

Programmi di Sala e vendita

Classi Quinte

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

Modulo n° 1 Sicurezza sul lavoro e primo soccorso**Obiettivi generali: conoscere le norme e le procedure sulla sicurezza sul lavoro**

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Sicurezza e Norme HACCP	Essere consapevoli dei rischi, come prevenirli	Conoscenza unità didattiche degli anni precedenti	Regole di comportamento, prevenzione dei rischi e norme igieniche	Settembre - ottobre		
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. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.	Raccordo con la formazione svolta in istituto				

Modulo n° 2 La comunicazione nell'azienda ristorativa**Obiettivi generali: relazionare con se stessi e il cliente**

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	La comunicazione e gli elementi del processo comunicativo	Avere un buona padronanza linguistica e di cultura generale	Conoscenza del regolamento dei laboratori, educazione, etica, comportamento	Comunicazione verbale e non verbale; efficace e non efficace	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. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.					

Modulo n° 3 Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana**Obiettivi generali: conoscere i principali piatti e ricette delle regioni d'Italia**

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Cucina del territorio. Cenni cucina regionale italiana Prodotti DOP e IGP	Conoscere i piatti regionali e esteri per un corretto abbinamento con i vini	Conoscere l'UDA sui prodotti alimentari	Conoscenza dei prodotti enogastronomici nazionali e esteri	novembre		
2	I prodotti del paniere	Conoscere le produzioni eno della provincia di Torino	Conoscenze geografiche del territorio	Caratteristiche merceologiche e peculiarità dei prodotti del paniere	novembre - dicembre		
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. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.					

Modulo n° 4 Criteri di abbinamento cibo vino e cibo bevande in relazione al tipo di menu**Obiettivi generali: Eseguire i giusti abbinamenti cibo vino e delle bevande**

UDA		Competenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Abbinamenti cibo - vino e bevande (primo livello)	Eseguire i giusti abbinamenti cibo vino e delle bevande	Conoscenza dei moduli relativi al menu, e mariage e dei precedenti moduli del V anno	Principali prodotti enogastronomici di riferimento e caratteristiche organolettiche	dicembre - gennaio - febbraio		
2	Abbinamenti cibo - vino e bevande (secondo livello)	Eseguire i giusti abbinamenti cibo vino e delle bevande	Conoscenza dei moduli relativi al menu, e mariage e dei precedenti moduli del V anno	Principali prodotti enogastronomici di riferimento cenni nutrizionali, gastronomici	dicembre - gennaio - febbraio		
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. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.					

Modulo n° 5 Enografia nazionale - cenni enografia europea**Obiettivi generali: Conoscere le principali aree di produzione e loro vini**

UDA		Obiettivo	Prerequisiti	Contenuti	Periodo	Ore	Recupero
1	Conoscere le caratteristiche organolettiche dei principali vini DOP e IGP	Conoscere le principali aree di produzione e loro vini	Conoscenza dei contenuti del modulo "dalla vite al vino" livello 1	Conoscere i principali VQPRD italiani	febbraio - marzo		
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. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.				

Modulo n° 6 Abilità di laboratorio: livello avanzato 2**Obiettivi generali: approfondire abilità e competenze professionali**

UDA		Competenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Cucina di sala	Approfondire abilità e competenze professionali	Conoscere i relativi moduli degli anni precedenti	Elaborare, realizzare e servire ricette della cucina di sala			
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. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.					