

Programmi di Sala e vendita

Classi Quinte

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

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

UDA		Competenze	Abilità	Conosenze	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		
2	Prevenzione, sicurezza sul lavoro e primo soccorso	Evitare i rischi e lavarare in sicurezza nell'ambiente di lavoro	Conoscenza UDA 1 del presente modulo	Individuare i fattori e le sorgenti di rischio e monitoraggio delle misure preventive	Settembre - ottobre		
3	Prevenzione incendi	Conoscere ed individuare i fattori di rischio e attuazione di azioni per la prevenzione di incendi	Conoscenza delle unità didattiche 1 e 2 del presente modulo	Norme da utilizzare e rispettare nell'ambiente di lavoro	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	Conosenze	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		
2	Servizio e interazione col cliente	Conoscere e fidelizzare il cliente	Conoscenza dell'UDA 1 del presente modulo e delle competenze professionali	Accoglienza, la vendita, la gestione dei reclami	ottobre - novembre		
3	Strumenti di vendita: menu e carte	Acquisire tecniche appropriate di vendita e di servizio; computer grafica	Conoscere la successione delle vivande e la grafica del menu	Redazione di menu e carte dei vini e bar	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			
2	Miscelazione dei cocktail	Approfondire abilità e competenze professionali	Conoscere i relativi moduli degli anni precedenti	Elaborare, realizzare e servire cocktail e long drink			
3	Cucina di bar: Finger food, Insalate: livello avanzato	Approfondire abilità e competenze professionali	Conoscere i relativi moduli dei moduli degli anni precedenti	Elaborare, realizzare e servire ricette della cucina di bar: snack, sandwich, insalate piatti unici	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. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.				