

Programmi di Sala e vendita

Classi Terze

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

Modulo n° 1Riepilogo ed approfondimento delle tematiche di base della sala ristorante**Obiettivi generali: l'alunno deve raggiungere un livello di acquisizione delle tecniche di base tale da consentirgli una maggiore autonomia nella gestione del servizio**

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Sicurezza e Norme HACCP La sala ristorante e relativo servizio	Livellamento ed approfondimento delle conoscenze di base acquisite nel biennio	Deve essere in grado di svolgere autonomamente i vari tipi di servizi	Conoscenze nozionistiche delle argomentazioni trattate nel biennio: sala ristorante: strutture, impianti e reparti annessi. La brigata di sala: figure mansioni e rapporti interpersonali	Settembre		
2	La mise en place	Deve saper apparecchiare la sala correttamente, in base ai menu e alle portate proposte	Conoscenza approfondita delle attrezzature e del materiale in dotazione alla sala ristorante	Mise en place di base; Mise en place speciali	Ottobre		
3	Le varie metodologie di servizio	Deve essere in grado di svolgere autonomamente i vari tipi di servizi	Deve aver raggiunto gli obiettivi specifici dell'UDA precedente	Servizio al vassoio (all'inglese) Servizio al guéridon (alla russa) Servizio al piatto Aspetti antinfortunistici	Da ottobre a giugno	10	
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.	<ul style="list-style-type: none"> • Lingue straniere: inglese, francese, tedesco • VALIDO PER TUTTI I MODULI 		La microlingua: fonetica, termini tecnici. La traduzione in lingua di eventuali menu.	

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

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	La vite	Conoscere i principali metodi di allevamento della vite e le variabili ambientali che li influenzano		<ul style="list-style-type: none"> • La pianta • Metodi di allevamento • Pincipali nemici della vite 	Novembre - Giugno		
2	Dalla vinificazione all'invecchiamento	Conoscenza delle principali tecniche di vinificazione	Conoscenza U.D 1 del presente modulo	Tecniche di vinificazione <ul style="list-style-type: none"> • La fermentazione • Costituenti del vino • Malattie e alterazioni 	Tutto l'anno		
3	Il 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: <ul style="list-style-type: none"> • Attrezzatura relativa al servizio del vino • Tipi di bottiglie • Temperature e successione dei vini 	Da novembre a maggio		
4	Principi della degustazione	Conoscere le principali caratteristiche organolettiche dei vini	Conoscere le U.D. 1, 2, 3, del Presente modulo	Degustazione di alcuni vini del Piemonte nelle diverse tipologie	Da novembre a maggio		
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 • Strutturete • Relazioni 	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di alimentazione • Lab. cucina 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 • 1 	Descrizione dei metodi di cottura e delle salse di base. Aspetti chimici del vino	

	responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.		
--	--	--	--

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

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	<ul style="list-style-type: none"> • Servizio alla francese • Servizio alla russa o al gueridon • Servizio al piatto • Servizio Buffet • Allestimento banchetti 	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	Disponibilità 2 volte al mese a ricevere ospiti e svolgere servizio ristorante	Sviluppare, accrescere ed affinare tempi, tecniche e regole del servizio	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza del reparto • Compiti della brigata • La mise en place 	Esercitazioni pratiche di sala bar	Da settembre a 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. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.				

Modulo n° 4Le colazioni: tipologie e modalità di servizio**Obiettivi generali: Conoscere le varie forme di colazione e saper applicare i sistemi di servizio ad esse relative**

UDA		Competenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Studio delle aree di lavoro e attrezzerie	Distinguere le diverse aree di lavoro e saper utilizzare in modo appropriato le attrezzerie	Conoscere la sala ristorante	<ul style="list-style-type: none"> • Caffetteria di sala • L'office • La sala ristorante • I piani • Le attrezzerie 	Metà aprile		
2	Le colazioni nelle varie tipologie. Teoria e pratica	Saper allestire ed eseguire il servizio in funzione del tipo di colazione	Conoscenza dei contenuti dell'U.D 1 del presente modulo e saper riconoscere gli alimenti utilizzati	<ul style="list-style-type: none"> • Continentale • Inglese • Buffet • Ai piani 	Metà aprile		
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.	Lab. di cucina	1	Preparazioni tipiche delle colazioni		

Modulo n° 5 Caffetteria. Distillazione e produzione dei liquori. Descrizione delle principali bevande analcoliche**Obiettivi generali - Livello base: Conoscere la caffetteria. Possedere le basi per comprendere la produzione e le tipologie delle bevande spiritose e analcoliche**

UDA		Competenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	<ul style="list-style-type: none"> • Caffè • tè • cacao • Produzione e servizio 	<p>Conoscenza degli aspetti merceologici dei prodotti in programma.</p> <p>Preparazione e servizio delle bevande da esse derivate</p>	Conoscenza di tutte le sue U.D del modulo 4 classi prime	<ul style="list-style-type: none"> • Tè: coltivazione, trasformazione e servizio • Caffè: coltivazione trasformazione e servizio:Preparazioni di caffetteria • Cacao: coltivazione trasformazione e servizio:Cioccolata, bicerin 	ottobre, novembre		
2	<ul style="list-style-type: none"> • Frappé, frullati • Succhi di frutta, sciroppi, analcolici, spremute, bibite • Produzione e servizio 	Conoscenza dell'aspetto merceologico delle bevande in oggetto e del loro servizio	Conoscenza U.D 3 del modulo 4 classi prime	<ul style="list-style-type: none"> • Principali caratteristiche merceologiche delle bevande analcoliche. • Il servizio delle bevande analcoliche. • Taglio degli agrumi 	ottobre, novembre		
3	Cenni: distillazione, acquaviti, produzione dei liquori	Conoscenza dei processi per ottenere acquaviti e bevande spiritose	Conoscenza U.D 3 del modulo 4 classi prime	<ul style="list-style-type: none"> • Distillazione continua e discontinua • Produzione delle Acquaviti e dei liquori • L'alcol • Tecniche di produzione dei liquori 		ottobre, novembre	

4	Accenno alle tecniche di miscelazione	Saper identificare e utilizzare correttamente gli strumenti della miscelazione	Conoscenza U.D 3 del modulo 4 classi prime	Descrizione degli strumenti della miscelazione. Le fasi corrette della miscelazione applicate ad ogni strumento	ottobre, novembre		
5	Principi dello snack	Saper preparare, presentare e servire semplici canapé e sandwich	Conoscenze delle norme igieniche e sanitarie	<ul style="list-style-type: none"> • Il pane • I composti e le spume di base • Toast, canpaé, sandwich 	novembre, 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. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione.	alimentazione	3	Riferimento alle unità didattiche 1 - 2 - 3 del presente modulo	

Modulo n°6 Il menu							
1	Terminologia; Criteri di successione delle portate	Conoscere la progressione delle vivande e la grafica del menu	Conoscere U.D 1 del presente modulo	Terminologia tecnico specifiche delle principali preparazioni dei piatti; Regole principali per la stesura del menu	gennaio, febbraio		
2	Regole grafiche per la stesura dei menu	Conoscere la progressione delle vivande e la grafica del menu	Conoscere la terminologia del menu e i criteri di successione delle portate				
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.	Lab.cucina	1	Terminologia tecnica delle principali preparazioni culinarie	

Modulo n° 7 Il taglio della frutta - le insalate e i condimenti**Obiettivi generali: Operare il corretto taglio e presentazione dei frutti - preparare e presentare vari tipi di insalate e i loro condimenti**

UDA		Competenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
2	Le insalate e loro tipologie	Saper eseguire la preparazione e il servizio delle insalate	Conoscere, disporre e utilizzare gli utensili necessari	Preparazione, presentazione e servizio delle insalate: semplici, miste, composte	Febbraio, Giugno		
3	I condimenti	Saper preparare i principali condimenti per le insalate	Conoscere, disporre e utilizzare gli utensili necessari	Principali condimenti e loro varianti: vinaigrette, citronette, french dressing			
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.	Lab.cucina	1	Terminologia tecnica delle principali preparazioni culinarie		