

# **Programmi di Sala e vendita**

## **Classi Terze**

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

**Modulo n° 1**Riepilogo 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"> <li>• Verifica orale</li> <li>• Test pratico</li> <li>• Strutturate</li> <li>• Relazioni</li> </ul>	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"> <li>• Lingue straniere: inglese, francese, tedesco</li> <li>• VALIDO PER TUTTI I MODULI</li> </ul>		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	Conosenze	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"> <li>La pianta</li> <li>Metodi di allevamento</li> <li>Principali nemici della vite</li> </ul>	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"> <li>La fermentazione</li> <li>Costituenti del vino</li> <li>Malattie e alterazioni</li> </ul>	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"> <li>Attrezzatura relativa al servizio del vino</li> <li>Tipi di bottiglie</li> <li>Temperature e successione dei vini</li> </ul>	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"> <li>Verifica orale</li> <li>Test pratico</li> <li>Strutturate</li> <li>Relazioni</li> </ul>	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"> <li>Principi di alimentazione</li> <li>Lab. cucina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1</li> <li>1</li> </ul>	Descrizione dei metodi di cottura e delle salse di base. Aspetti chimici del vino	

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

<b>Modulo n° 3</b> Tecnica del servizio di sala							
<b>Obiettivi generali: Conoscere le varie tipologie di servizio. Saper adattare lavori e tipologie di servizio nelle diverse situazioni operative</b>							
<b>UDA</b>		<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b>	<b>Ore</b>	<b>Recupero</b>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Servizio alla francese</li> <li>• Servizio alla russa o al gueridon</li> <li>• Servizio al piatto</li> <li>• Servizio Buffet</li> <li>• Allestimento banchetti</li> </ul>	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"> <li>• Conoscenza del reparto</li> <li>• Compiti della brigata</li> <li>• La mise en place</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etimologia della parola servizio</li> <li>• Evoluzione storica</li> <li>• Il servizio nella ristorazione moderna</li> </ul>	Da settembre a giugno		
2	Disponibilità 2 volte al mese a ricevere ospiti e svolgere servizio ristorante	Sviluppare, accrescere ed affinare l' tempi, tecniche e regole del servizio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza del reparto</li> <li>• Compiti della brigata</li> <li>• La mise en place</li> </ul>	Esercitazioni pratiche di sala bar	Da settembre a giugno		
<b>Metodi</b>		<b>Verifiche</b>	<b>Valutazioni</b>	<b>Interdisciplinarietà</b>	<b>Ore</b>	<b>Contenuti</b>	
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>	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 attrezzature	Distinguere le diverse aree di lavoro e saper utilizzare in modo appropriato le attrezzature	Conoscere la sala ristorante	<ul style="list-style-type: none"><li>• Caffetteria di sala</li><li>• L’office</li><li>• La sala ristorante</li><li>• I piani</li><li>• Le attrezzature</li></ul>	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 1del presente modulo e saper riconoscere gli alimenti utilizzati	<ul style="list-style-type: none"><li>• Continentale</li><li>• Inglese</li><li>• Buffet</li><li>• Ai piani</li></ul>	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"><li>• Verifica orale</li><li>• Test pratico</li><li>• Strutturate</li><li>• Relazioni</li></ul>	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"> <li>• Caffè</li> <li>• tè</li> <li>• cacao</li> <li>• Produzione e servizio</li> </ul>	Conoscenza degli aspetti merceologici dei prodotti in programma. Preparazione e servizio delle bevande da esse derivate	Conoscenza di tutte le sue U.D del modulo 4 classi prime	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tè: coltivazione, trasformazione e servizio</li> <li>• Caffè: coltivazione trasformazione e servizio:Preparazioni di caffetteria</li> <li>• Cacao: coltivazione trasformazione e servizio:Cioccolata, bicerin</li> </ul>	ottobre, novembre	
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frappé, frullati</li> <li>• Succhi di frutta, sciroppi, analcolici, spremute, bibite</li> <li>• Produzione e servizio</li> </ul>	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"> <li>• Principali caratteristiche merceologiche delle bevande analcoliche.</li> <li>• Il servizio delle bevande analcoliche.</li> <li>• Taglio degli agrumi</li> </ul>	ottobre, novembre	
3	Cenni: distillazione, acquaviti, produzione dei liquori	Conoscenza dei processi per ottenere acquaviti e bavande spiritose	Conoscenza U.D 3 del modulo 4 classi prime	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distillazione continua e discontinua</li> <li>• Produzione delle Acquaviti e dei liquori</li> <li>• L'alcol</li> <li>• Tecniche di produzione dei liquori</li> </ul>	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"> <li>Il pane</li> <li>I composti e le spume di base</li> <li>Toast, canapé, sandwich</li> </ul>	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"> <li>Verifica orale</li> <li>Test pratico</li> <li>Strutturate</li> <li>Relazioni</li> </ul>	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"> <li>• Verifica orale</li> <li>• Test pratico</li> <li>• Strutturate</li> <li>• Relazioni</li> </ul>	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 principi preparazioni culinarie	

<b>Modulo n° 7 Il taglio della frutta - le insalate e i condimenti</b>							
<b>Obiettivi generali: Operare il corretto taglio e presentazione dei frutti - preparare e presentare vari tipi di insalate e i loro condimenti</b>							
<b>UDA</b>		<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conosenze</b>	<b>Periodo</b>	<b>Ore</b>	<b>Recupero</b>
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			
<b>Metodi</b>		<b>Verifiche</b>	<b>Valutazioni</b>	<b>Interdisciplinarietà</b>	<b>Ore</b>	<b>Contenuti</b>	
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>	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 principi preparazioni culinarie	