**PROGRAMMAZIONE PRIMO BIENNIO**

|  |
| --- |
| \*(obbiettivi minimi della disciplina in termini di conoscenze/competenze/abilità)\*\*(gli obbiettivi minimi richiesti in sede diesami integrativi e/o di idoneità). \*\*\*(obbiettivi che includono il punto A e il punto B).\*\*\*( |

(\*) RACCORDO CON LE COMPETENZE DELL’AREA GENERALE O D’INDIRIZZO

**PREMESSA: *\*per gli studenti che seguono obiettivi riconducibili ai programmi ministeriali, i singoli moduli saranno adattati modificando il grado di approfondimento dei contenuti, nel rispetto delle specificità di ciascun studente.***

| **16B. LABORATORIO SALA E VENDITA** |
| --- |
| **CLASSE PRIMA** |
| **COMPETENZA N°1****AREA D’INDIRIZZO** | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. |
| **COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO** | 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 |
| ABILITÀ  | CONOSCENZE  | CONTENUTI | TEMPI | (\*) |
| Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. | Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimentoL'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.Terminologia tecnica di base di settore.Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. | **MODULO 16.1 FORME DI RISTORAZIONE E STAFF DI SALA** **\****La ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva.**\*La brigata di sala e bar.*Elementi di deontologia professionale.Tecniche di comunicazione professionale di base.\*\*\* | **PRIMO QUADRIMESTRE****SETTEMBRE/OTTOBRE/****NOVEMBRE****NUMERO ORE: 12****TOTALE ORE 12 ore** | 2 |
| **COMPETENZA N°3****AREA D’INDIRIZZO** | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. |
| **COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO** | Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. |
| ABILITÀ  | CONOSCENZE  | CONTENUTI | TEMPI | (\*) |
| Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cure degli ambienti e delle attrezzature.Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. | Principi di legislazione specifica di settore.Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs.81/2008) | **MODULO 16.2 SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO****\****L’igiene personale.\*\*\***\*La divisa di sala e bar.\*\*\***\*L’igiene dei locali: metodologie di pulizia e sanificazione.**\*L’igiene delle attrezzature.\*\*\***\*L’igiene degli alimenti.\*\*\**Prevenire gli infortuni e norme di primo soccorso | **PRIMO QUADRIMESTRE****SETTEMBRE/OTTOBRE/****NOVEMBRE****NUMERO ORE:20****DICEMBRE/ GENNAIO****NUMERO ORE:16****TOTALE ORE 36 ore** | 11 |
| **COMPETENZA N°1****AREA D’INDIRIZZO** | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. |
| **COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO** | 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 |
| ABILITÀ  | CONOSCENZE  | CONTENUTI | TEMPI | (\*) |
| Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l’efficienza.Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento | L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera.Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. | **MODULO 16.3 IL REPARTO DI SALA***\*caratteristiche e suddivisione degli spazi.**\*Le attrezzature e gli utensili.**\*Le mise en place.***MODULO 16.4 ABILITA’ DI BASE****\****Il servizio: le fasi, regole e stili.\*\*\***\*Il tovagliato: caratteristiche, stesura. Aggiunta rimozione coperto, lo sbarazzo, la pulizia del tavolo.* Servizio a buffet.**MODULO 16.5 PIANETA BAR:****\****Il bar: caratteristiche e suddivisione degli spazi.**\*Le attrezzature e gli utensili.\*\*\***\*Il servizio al banco.* Il servizio al vassoio.*\*Il servizio delle bevande di caffetteria (caffè* e derivati, *cappuccino*, thè, tisana e cioccolata)*\*Il servizio delle acque minerali.* | **PRIMO QUADRIMESTRE****OTTOBRE/NOVEMBRE****NUMERO ORE: 22****DICEMBRE/ GENNAIO****NUMERO ORE: 28****SECONDO QUADRIMESTRE****FEBBRAIO/MARZO****NUMERO ORE:33****APRILE /MAGGIO****NUMERO ORE:34****TOTALE ORE 117 ore** | 2 |
|  | **Totale ore primo anno = 165** |
| **CLASSE SECONDA** |
| **COMPETENZA N°1****AREA D’INDIRIZZO** | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. |
| **COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO** | 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 |
| ABILITÀ  | CONOSCENZE  | CONTENUTI | TEMPI | (\*) |
| Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l’efficienza.Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento | L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera.Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. | **MODULO 16.6 IL BAR: CARATTERISTICHE E SUDDIVISIONE DEGLI SPAZI***\*Le attrezzature e gli utensili.**\*Il servizio al banco.**\*Il servizio al vassoio.**\*Il servizio delle bevande di caffetteria* (caffè e derivati, cappuccino, thè, tisana e cioccolata)\*\*\**\*Il servizio delle acque minerali* e le sue caratteristiche.*\*Le bevande analcoliche* (spremute, centrifugati, e sciroppi).**MODULO 16.7 TRANCIO E CUCINA DI SALA:**Taglio della frutta.Introduzione alla cucina flambé. | **PRIMO QUADRIMESTRE****SETTEMBRE/OTTOBRE/NOVEMBRE****NUMERO ORE: 20****DICEMBRE/ GENNAIO****NUMERO ORE: 24****SECONDO QUADRIMESTRE****FEBBRAIO/MARZO****NUMERO ORE:24****Totale ore 68** | 2 |
| **COMPETENZA N°4****AREA D’INDIRIZZO** | Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. |
| **COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO** | Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. |
| ABILITÀ  | CONOSCENZE  | CONTENUTI | TEMPI | (\*) |
| Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza. | Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. Elementi di enogastronomia regionale. | **MODULO 16.8 IL MENU E LA CARTA:***\*Distinguere il menù dalla carta.* Dove e come inserire le preparazioni e regole ortografiche. Individuare gli stili di servizio appropriati al menù o carta. | **SECONDO QUADRIMESTRE****FEBBRAIO/MARZO/ APRILE****NUMERO ORE: 48****Totale ore 48** | 2 |
| **COMPETENZA N°6****AREA D’INDIRIZZO** | Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. |
| **COMPETENZE INTERMEDIE BIENNIO** | Applicare procedure di base per la cura del cliente, adottando idonee tecniche di comunicazione. |
| ABILITÀ  | CONOSCENZE  | CONTENUTI | TEMPI | (\*) |
| Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione. | Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all’assistenza clienti.Lessico professionale di base in italiano ed in lingua straniera. | **MODULO 16.9 IL VINO … MODALITA’ E SERVIZIO:****\****Le modalità di servizio dei vini.*Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera.Scegliere il bicchiere adeguato. *\*Gli strumenti del servizio dei vini, presentazione e stappatura della bottiglia di vino e spumante.* Cenni sulla decantazione. | **SECONDO QUADRIMESTRE****APRILE /MAGGIO****NUMERO ORE: 16****Totale ore 16** | 5 |
|  | **Totale ore secondo anno = 132** |