**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 riferimento  L'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** | |