

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO

□ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE D'ARTE

X ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA**ANNO SCOLASTICO 2023/2024****PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

anno scolastico	2023/2024
classe	I C
disciplina	LABORATORIO SALA E VENDITA
settore	PROFESSIONALE-ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	6 (di cui 3 in compresenza)
Ore annuali	198
Docente	CUSMA' SALVATORE

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Al termine del primo biennio l'alunno è in grado di intervenire a livello esecutivo con autonomia e responsabilità limitate nel servizio di sala e bar rispettando la normativa sulla sicurezza e le normative igienico-sanitarie vigenti. Sviluppa ed esprime le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

FINALITÀ EDUCATIVE

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

· riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali,

· economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;

· cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;

· essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;

· sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;

· svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;

· contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;

· applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe è composta da N° 19 alunni (dei quali: 2 sono alunni stranieri inseriti nel progetto NAI, 2 alunni BES ed un'alunna DSA e 3 alunni H). La classe si mostra molto curiosa e risulta piacevole lavorare con gli alunni. Una parte degli allievi mostra difficoltà di concentrazione e tale disattenzione influisce sulla capacità di acquisizione dei contenuti e di un efficace metodo di studio che a volte appare frammentario e disorganico.

Disponibili e sufficientemente partecipi all'attività didattica, risultano generalmente capaci di controllo e disciplina. L'attività pratica di laboratorio risulta essere molto più stimolante per i discenti e non risulta necessario richiamare spesso l'attenzione degli alunni.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10	ASSENTI
n. 3	n. 5	n. 3	n. 4	n. 4

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

☒ 1° BIENNIO ☐ 3° ANNO ☐ 4° ANNO ☐ 5° ANNO

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

- C1** COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
- C2** COMPETENZA MULTILINGUISTICA
- C3** COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
- C4** COMPETENZA DIGITALE
- C5** COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
- C6** COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
- C7** COMPETENZA IMPRENDITORIALE

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

- L1** Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- L2** Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
- L3** Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
- L4** Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
- L5** Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
- L6** Utilizzare e produrre testi multimediali.
- M1** Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- M2** Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.

- M3** Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
- M4** Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
- S1** Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
- S2** Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- S3** Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
- T1** Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- T2** Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- T3** Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
- SM** SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
- IRC** Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

- G1** Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
- G2a** Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
- G2b** Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
- G3** Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
- G4a** Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
- G4b** Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
- G5** Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testuali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
- G6** Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
- G7** Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.

- G8** Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
- G9** Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
- G10** Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
- G11** Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
- G12** Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

4. COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO – Enogastronomia e ospitalità alberghiera

- IE1** 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.
- IE2** di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, strutturati e noti.
- IE3** all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto Applicare procedure di base relative supervisione.
- IE4** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
- IE5** Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
- IE6** Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
- IE7** Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
- IE8** Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
- IE9** Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di *HospitalityManagement*, assicurando la conformità delle attività svolte.
- IE10** Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di *budgeting-reporting* aziendale sotto supervisione.
- IE11** Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in **abilità** e **conoscenze** nel **Piano delle Unità di Apprendimento**.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

abilità

Conoscere i concetti basilari della comunicazione verbale e non verbale
Conoscere il linguaggio basilare tecnico alberghiero e le principali tecniche di accoglienza
Conoscere la struttura dell'albergo, i principali servizi del front office e le principali funzioni del ciclo cliente
Conoscere le fondamentali norme di comportamento del personale alberghiero

conoscenze

Comunicare con il cliente in situazioni di routine al front office
Linguaggio tecnico da utilizzare con il cliente
Le strutture ricettive e le figure professionali
Front e back office: struttura del reparto e funzioni
Le regole dell'accoglienza

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UDA 0

ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA

Primo trimestre

Competenze

Abilità

Conoscenze

- IE3
- IE4
- IE5
- C5
-

Riconoscere le varie tipologie delle strutture ricettive e la loro organizzazione interna.

Test d'ingresso e presentazione della disciplina.

UdA 1	Aziende e personale della ristorazione	Primo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
C1 C5 S3 G1 G10 IE1	Diversificare il prodotto/servizio in alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici di mercato.	-Strategie di comunicazione del prodotto -Distinzione delle varie aziende ristorative -Distinzione dei vari reparti della ristorazione

UdA 2	La Sicurezza e l'igiene	Primo trimestre
competenze	abilità	conoscenze

C1 C2 C3 C5 C6 IE2	-Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	-Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. -Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente.
---	--	--

UdA 3	Struttura e offerta del Ristorante	Secondo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
C1 C2 C3 C5 C6 IE1 IE4 M3	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici.	- tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e

UdA 4	La Mise en Place	Secondo trimestre –
competenze	abilità	conoscenze
C1 C2 C3 C5 C6 M3 IE4 IE1	- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. - Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.	- Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. - Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. - Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione.

UdA 5	Il Servizio di sala e al Bar	Terzo trimestre
competenze	abilità	conoscenze

C1 C2 C3 C5 C6 IE1 IE6 IE4	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. - Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti - Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. - Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. - Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. - Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. - Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.
---	--	--

UNITA' DI APPRENDIMENTO ATTIVITA' IN COMPRESENZA CON LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTT O	DURATA
Collaborazioni tra Room Division e Food and Beverage Division	IE3	Applicare le normative che dispongono i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio alla Room Division Service ed al Food and Beverage Division Service	Apprendimento delle normative che disciplinano i processi dei servizi sia al Room division Service che al Food and Beverage Service	1/2/3 Trimestre

UNITA' DI APPRENDIMENTO ATTIVITA' IN COMPRESENZA CON LINGUA INGLESE

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	DURATA
Divisa professionale, staff di sala e bar, Menù e attrezzature.	IE3	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.	Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Strumenti e tecniche di veicoli comunicativi.	1/2/3 Trimestre

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI	PRODOTTO
UDA N°1 Sicurezza e igiene nel laboratorio.	C1 C2 C3 C5 C6 IE1 IE6 IE4	Rispettare le corrette fasi di lavorazione delle materie prime utilizzando le attrezzature in modo adeguato. Rispettare le buone pratiche in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro.	Il laboratorio di Sale e il Bar, le principali attrezzature. Le corrette fasi di preparazione sia utilizzando attrezzi(mise en place) che derrate alimentari. L'igiene personale, delle attrezzature e degli ambienti. Normativa sulla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica	3 ore Primo trimestre	Vademecum Contenente buone pratiche da seguire in laboratorio.
UDA N°2 La visita in albergo	C1 C2 C3 C5 C6 IE1 IE6 IE4	Riconoscere le principali figure professionali. Distinguere le caratteristiche essenziali delle varie aziende ristorative. Riconoscere le varie aree di lavoro e loro funzionamento.	Il reparto ristorazione: Sala e il bar e loro attrezzature principali. Le figure professionali: la brigata di sala e le altre figure della ristorazione. Ristorazione commerciale e collettiva.	3 ore Terzo trimestre	Presentazione Multimediale dove riportare la nostra idea di albergo (con i vari settori) soffermandoci soprattutto sul reparto Sala Bar.

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> lezione frontale | <input type="checkbox"/> flipped classroom |
| <input type="checkbox"/> X lezione interattiva lezione multimediale | <input type="checkbox"/> debate |
| <input type="checkbox"/> X videolezione cooperative learning | <input type="checkbox"/> X attività di gruppo |
| <input type="checkbox"/> problem based learning | <input type="checkbox"/> X attività di laboratorio |
| <input type="checkbox"/> project based learning <input type="checkbox"/> role playing | <input checked="" type="checkbox"/> esercitazioni pratiche |
| <input type="checkbox"/> digital storytelling | <input type="checkbox"/> altro: |
| <input type="checkbox"/> EAS - episodi di apprendimento situato | |

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> libro di testo (indicare il titolo) | <input type="checkbox"/> X visite didattiche |
| <input type="checkbox"/> X laboratori | <input checked="" type="checkbox"/> X attività integrative <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> X strumenti digitali | <input type="checkbox"/> interventi di esperti |

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE'
<p>[]</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> X interrogazioni orali</p> <p>[<input checked="" type="checkbox"/>] prove pratiche</p>	<p>Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche.</p> <p>La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza e, se necessario, in DDI, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.</p>
MODALITÀ DI RECUPERO	
<p>[] Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;</p> <p>[] Attività guidate a crescente livello di difficoltà;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> X Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> X Recupero in itinere attraverso studio autonomo;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> X Recupero durante la pausa didattica;</p> <p>[] Sportello didattico;</p> <p>[] Corsi di recupero pomeridiani</p>	

Milazzo, 25/10/2023

Il Docente
Cusmà Salvatore