

**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	<b>2023/2024</b>
classe	<b>I<sup>^</sup>D</b>
disciplina	<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b>
settore	<b>PROFESSIONALE - SERVIZI</b>
indirizzo	<b>ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA</b>
Ore settimanali	6 di 6 (di cui 4 in compresenza con Cucina Professoressa Iannello Elide, 1 ora in compresenza con Accoglienza, Prof. Restuccia e 1 ora in compresenza con la Professoressa di Inglese Papalia)
Ore annuali	198
Docente	<b>Scredi Claudio</b>

**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° 22 alunni. di cui 13 maschi e 9 femmine.

Dal punto di vista comportamentale il gruppo classe è abbastanza vivace e non sempre rispettoso delle regole. 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 non risulta necessario richiamare spesso l'attenzione degli alunni.

## LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 5	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10	ASSENTI
n. 2	n. 8	n. 5	n.6	n. 1

## COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

x 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 test orali 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 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

<b>C1</b> <b>C2</b> <b>C3</b> <b>C5</b> <b>C6</b> <b>IE2</b>	-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.
-----------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>UdA 3</b>	<b>Struttura e offerta del Ristorante</b>	Secondo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
<b>C1</b> <b>C2</b> <b>C3</b> <b>C5</b> <b>C6</b> <b>IE1</b> <b>IE4</b> <b>M3</b>	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

<b>UdA 4</b>	<b>La Mise en Place</b>	Secondo trimestre –
competenze	abilità	conoscenze
<b>C1</b> <b>C2</b> <b>C3</b> <b>C5</b> <b>C6</b> <b>M3</b> <b>IE4</b> <b>IE1</b>	- 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.

<b>UdA 5</b>	<b>Il Servizio di sala e al Bar</b>	Terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze

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

## 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

EDUCAZIONE CIVICA

SECONDO TRIMESTRE ORE 4

LO SVILUPPO SOSTENIBILE:  
LO SPRECO ALIMENTARE

**UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI**



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

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI	PRODOTTO
<b>UDA N°1</b>  <b>Sicurezza e igiene nel laboratorio.</b>	<b>C1</b> <b>C2</b> <b>C3</b> <b>C5</b> <b>C6</b> <b>IE1</b> <b>IE6</b> <b>IE4</b>	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	<b>3 ore</b>  <b>Primo trimestre</b>	Vademecum Contenente buone pratiche da seguire in laboratorio.
<b>UDA N°2</b>  <b>La visita in albergo</b>	<b>C1</b> <b>C2</b> <b>C3</b> <b>C5</b> <b>C6</b> <b>IE1</b> <b>IE6</b> <b>IE4</b>	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.	<b>3 ore</b>  <b>Terzo trimestre</b>	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"/> lezione interattiva                    | <input type="checkbox"/> lezione multimediale              |
| <input type="checkbox"/> videolezione                           | <input type="checkbox"/> cooperative learning              |
| <input type="checkbox"/> problem based learning                 | <input type="checkbox"/> attività di gruppo                |
| <input type="checkbox"/> project based learning                 | <input type="checkbox"/> attività di laboratorio           |
| <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 checked="" type="checkbox"/> visite didattiche    |
| <input checked="" type="checkbox"/> laboratori                          | <input checked="" type="checkbox"/> attività integrative |
| <input checked="" type="checkbox"/> 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>[X] interrogazioni orali</p> <p>[ X] 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>[X] Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;</p> <p>[X] Recupero in itinere attraverso studio autonomo;</p> <p>[X] Recupero durante la pausa didattica;</p> <p>[ ] Sportello didattico;</p> <p>[ ] Corsi di recupero pomeridiani</p>	

Milazzo, 18/10/2023

Il Docente

Scredi claudio