

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO**

□ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE

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

Anno scolastico	<b>2023/2024</b>
Classe	<b>3 D</b>
Disciplina	<b>LABORATORIO SALA-BAR E VENDITA</b>
Settore	<b>PROFESSIONALE – SERVIZI</b>
Indirizzo	<b>ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA</b>
Ore settimanali	<b>4</b>
Ore annuali	<b>132</b>
Docente	<b>CANCEMI TONINO</b>

**PROFILO IN USCITA (PECUP)**

Al termine del percorso scolastico lo studente dovrà:

- Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità;
- Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ristorative, enogastronomiche e dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate;
- Utilizzare correttamente la terminologia professionale in uso;
- Applicare le tecniche di base di servizio di sala e assistenza al cliente;
- Rispettare le regole di un corretto approccio professionale con il cliente;
- Curare il cliente mettendolo a proprio agio;
- Utilizzare le forme di comunicazione professionale per accogliere e interagire con il cliente;
- Eseguire le operazioni relative alle varie fasi di servizio;
- Riconoscere le risorse ambientali, storiche, artistiche e culturali del proprio territorio;
- Individuare le interazioni tra turismo ed economia;
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature;
- Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti;
- Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature;
- Rispettare le regole di pubblica sicurezza e del corretto utilizzo delle apparecchiature elettriche.

**FINALITÀ EDUCATIVE**

Lo studio della disciplina è finalizzato a far acquisire ai discenti una conoscenza quanto più completa possibile sia per quanto attiene i fenomeni turistici in generale sia per quanto riguarda l'organizzazione e la gestione delle attività di servizi ristorativi delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela.

**ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)**

Per la stesura della programmazione annuale si è resa necessaria un'attenta analisi della situazione di partenza. Attraverso il dialogo e un test d'ingresso, sono state osservate le attitudini e le abilità di base dei singoli allievi, il livello delle conoscenze e delle competenze, i ritmi di apprendimento, la partecipazione

alla vita scolastica, l'impegno, gli interessi, le motivazioni, ed ogni altro elemento atto a caratterizzare la classe. La classe si presenta alquanto eterogenea per abilità di base, senso di responsabilità e desiderio di affermazione e di autorealizzazione. Sotto il profilo comportamentale la classe non presenta particolari problemi o situazioni difficili. Gli alunni, nel complesso, rispettano le principali norme di comportamento, sono educati e corretti nei confronti dei docenti e sensibili ai richiami. Qualche alunno deve essere sollecitato a mantenere l'attenzione. La partecipazione all'attività didattica evidenziata è mediamente sotto la sufficienza. Tra gli allievi frequentanti sono presenti: 1 H e 3 allievi con DSA.

#### LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 20	n.1	n.0	n.0

### 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
- X **C4**    COMPETENZA DIGITALE
- X **C5**    COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
- C6**    COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
- X **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.
- X **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.
- X **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.
X	<b>S3</b>	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
	<b>T1</b>	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
	<b>T2</b>	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
	<b>T3</b>	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
	<b>SM</b>	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
	<b>IRC</b>	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

	<b>G1</b>	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
	<b>G2a</b>	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.
	<b>G2b</b>	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.
	<b>G3</b>	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
X	<b>G4a</b>	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
	<b>G4b</b>	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
	<b>G5</b>	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 testiorali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
X	<b>G6</b>	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
	<b>G7</b>	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.
X	<b>G8</b>	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.
	<b>G9</b>	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
	<b>G10</b>	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
	<b>G11</b>	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.
	<b>G12</b>	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**

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

- Saper svolgere le operazioni elementari delle fasi operative in Sala-bar
- Sapersi orientare e riconoscere la modulistica dei reparti di Sala e bar
- Sapersi presentare in modo adeguato al proprio ruolo
- Sapersi esprimere verbalmente in maniera corretta e formale
- Saper utilizzare la terminologia tecnica di base del settore

#### Conoscenze

- Conoscere i reparti dell'albergo e il relativo personale
- Conoscere le operazioni relative al servizio da svolgere
- Conoscere le operazioni relative al servizio di sala
- Conoscere le principali funzioni gestionali di ristorante e di un bar

## PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

### UdA 0 ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA

Primo trimestre

Competenze

Abilità

Conoscenze

C5, 7  
S3

Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate all'enogastronomia ed all'ospitalità alberghiera

Accertamento dei livelli di partenza attraverso colloqui e verifiche orali

### UdA 1

#### L'azienda enogastronomica

Primo trimestre

Competenze

Abilità

Conoscenze

C 4, 5, 7;  
L 6;  
M 3;  
S 3;  
G4a, 6, 8  
IE 3, 6, 8,  
10, 11

Tipologie e organizzazione delle aziende enogastronomiche.  
Il reparto sala e il reparto bar  
Il ciclo cliente  
La sicurezza.

Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi la richiesta di informazioni e la prenotazione di un tavolo.  
La corrispondenza con il cliente.  
I canali di distribuzione dell'approvvigionamento.

UdA 2	Le bevande alcoliche e superalcoliche	Primo/Secondo trimestre
Competenze	Abilità	Conoscenze
C 4, 5, 7; L 6; M 3; S 3; G4a, 6, 8 IE 3, 6, 8, 10, 11	Compilare e utilizzare la modulistica, le attrezzature e gli strumenti di base necessari allo svolgimento del lavoro in sala e al bar	La distillazione Le etichette nazionali ed estere La legislazione italiana in materia di alcool

UdA 3	Il mondo dei Cocktails	Secondo/terzo trimestre
Competenze	Abilità	Conoscenze
C 4, 5, 7; L 6; M 3; S 3; G4a, 6, 8 IE 3, 6, 8, 10, 11	Sapersi esprimere con terminologia corretta ed appropriata di settore; Sapersi esprimere verbalmente in maniera corretta e formale in base all'interlocutore e all'occasione; Promuovere e valorizzare le risorse ambientali, artistiche e culturali del proprio territorio	Il servizio al banco-bar Il servizio ristorante Il conto Il commiato Il Room service La promozione del territorio
UdA 4	Le bevande calde	Terzo trimestre
Competenze	Abilità	Conoscenze
C 4, 5, 7; L 6; M 3; S 3; G4a, 6, 8 IE 3, 6, 8, 10, 11	Utilizzare correttamente la macchina espresso o a vapore Saper gestire il servizio al banco-bar e i principali mezzi di pagamento. Saper servire correttamente sia al banco-bar che al tavolo Saper gestire il rapporto con il cliente	Le tecniche di preparazione delle bevande calde. I principali mezzi di pagamento  La gestione degli acquisti

#### **PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA (Non si svolgono ore di compresenza)**

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE

#### **UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI**

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

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
Dall'aroma ai sapori dei prodotti tipici.	C 4,5,7; L 6; M 3; G4a, 6,8; IE 3, 6, 8, 10, 11;	Essere in grado di scegliere la migliore combinazione di servizi enogastronomici ristorativi da proporre al cliente	Come effettuare un corretto servizio di sala e di bar.	Menù tipico regionale Itinerario enogastronomico	2 Trimestre 3
Lo street-food nel mondo	C4,5,7; L 6 M 3 G4a, 6, 8 IE 3, 6,8, 10.11	Essere in grado di distinguere e classificare le varie pietanze appartenenti alla famiglia dello street-food a livello mondiale	Come effettuare un corretto servizio di street-food nel mondo	Stret-food (letteralmente di cibo di strada) regionale, nazionale, mondiale. Tour enogastronomico	3 Trimestre 3

				internazionale	
--	--	--	--	----------------	--

## METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> lezione frontale                                  | <input checked="" type="checkbox"/> flipped classroom       |
| <input checked="" type="checkbox"/> lezione interattiva lezione multimediale          | <input type="checkbox"/> debate                             |
| <input type="checkbox"/> videolezione cooperative learning                            | <input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo      |
| <input type="checkbox"/> problem based learning                                       | <input checked="" type="checkbox"/> 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 type="checkbox"/> libro di testo (indicare il titolo) | <input checked="" type="checkbox"/> risorse didattiche online          |
| <input checked="" type="checkbox"/> lezioni registrate       | <input checked="" type="checkbox"/> visite didattiche                  |
| <input checked="" type="checkbox"/> paule multimediali       | <input type="checkbox"/> attività integrative <input type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> laboratori               | <input type="checkbox"/> interventi di esperti                         |
| <input type="checkbox"/> sussidi didattici                   | <input checked="" type="checkbox"/> materiale prodotto dall'insegnante |
| <input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali       | <input type="checkbox"/> altro:  |

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE'
<input type="checkbox"/> prove scritte strutturate <input type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate <input type="checkbox"/> prove scritte non strutturate <input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali <input type="checkbox"/> prove pratiche	- Prove pratiche/scritte n. 2 per ciascun trimestre - Prove orali n. 1 per ciascun trimestre  Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche.  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 della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.
MODALITÀ DI RECUPERO	
<input type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; <input checked="" type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di difficoltà; <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; <input type="checkbox"/> Recupero in itinere attraverso studio autonomo; <input type="checkbox"/> Recupero durante la pausa didattica; <input type="checkbox"/> Sportello didattico; <input type="checkbox"/> Corsi di recupero pomeridiani	

Milazzo: 18/10/2023

Docente:

Tonino Cancemi