

PIANO DELLE UNITA' DI APPRENDIMENTO

Indirizzo ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI

Articolazione ENOGASTRONOMIA/SALA E VENDITA

CLASSE 3 Sala Serale

PROF.SSA

Disciplina: Sala e Vendita

Periodi di svolgimento

periodo	I	II	III	IV
lezione	ottobre- novembre	dicembre gennaio	febbraio- marzo	aprile- giugno
verifica finale	Prova semistrutturata Colloquio orale	Prova semistrutturata Colloquio orale	<i>Prova semistrutturata colloquio orale questionario</i>	<i>Prova semistrutturata colloquio orale questionario</i>

Quadro riassuntivo

UDA n.	Titolo	ore aula	ore fad	totale ore	periodo di svolgimento
1	La Gestione e l'offerta del bar	12		12	Ottobre- Novembre
2	<i>La cucina di sala</i>	21		21	Dicembre Gennaio
3	LA GESTIONE DEL SERVIZIO, COCKTAILS	66		66	Febbraio- Marzo
4	ENOLOGIA E ABBINAMENTI	66		66	Aprile- Giugno
	totale ore	165		165	

Quadri di dettaglio

UDAN. 1 –	
Competenze da acquisire	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le diverse figure professionali all'interno di un bar. - Evidenziare i possibili aspetti gestionali del bar. - Conoscere e valorizzare i prodotti in relazione al contesto produttivo e al tipo di clientela.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food & Beverage Cost). - Simulare la gestione degli approvvigionamenti e degli stock. - Realizzare le bevande analcoliche preparate al bar e servirle. - Realizzare le bevande di caffetteria preparate al bar e servirle
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> - L'organizzazione del lavoro del bar. - Le tecniche di gestione del bar. - La preparazione delle bevande analcoliche. - La preparazione delle bevande di caffetteria
Contenuti disciplinari minimi	Sapersi districare anche in forma minima nella preparazione di bevande di caffetteria e/o analcoliche.

Prerequisiti necessari	Comprendere le gerarchie della brigata del bar. Acquisire metodi di lavoro, conoscere i principali prodotti richiesti al bar. Saper servire una bevanda analcolica e le bevande di caffetteria.
Attività didattiche e strumenti consigliati	Brainstorming – lezione frontale dialogata. Esercitazione pratica.
Discipline coinvolte	Enogastronomia (cucina) e Scienze dell'alimentazione.
Tipologie di verifica e modalità di valutazione	Verifiche in itinere: prove strutturate e/o semi strutturate – colloquio Verifica finale: prove strutturate e/o semi strutturate Le prove in itinere e la verifica finale concorrono rispettivamente al 40% e al 60% del voto finale. In assenza di prove in itinere il voto finale è determinato dall'esito della verifica finale

UDA N. 2 – La cucina di sala	
Competenze da acquisire	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione e vendita di servizi e prodotti enogastronomici. - Controllare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico. - Distinguere e identificare attrezzature necessarie al servizio del servizio alla lampada - Collaborare e partecipar con senso di responsabilità all'interno di un gruppo di lavoro.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> - Distinguere le diverse tecniche di vinificazione. - Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione. - Utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazione dei vini. - Identificare attrezzature e utensili di uso specifico per il flambage. - Eseguire piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert, per flambè di prestigio. - Elaborare proposte di cucina alla lampada. - Utilizzare le tecniche di sala nel servizio dei prodotti enogastronomici, con particolare cura alla promozione diretta del territorio.
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> - Sapersi muovere e orientare all'interno della sala ristorante proponendo un servizio ristorativo di alta scuola gastronomica e gran classe professionale: la cucina di sala. - Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. - Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.
Contenuti disciplinari minimi	Saper riconoscere lo strumento della lampada e alcuni ingredienti basilari per svolgere le ricette.
Prerequisiti necessari	<p>Conoscere le basi generali della professione.</p> <p>Conoscere le principali attrezzature e dotazioni in uso in sala</p>
Attività didattiche e strumenti consigliati	Brainstorming – lezione frontale dialogata. Esercitazione pratica.
Discipline coinvolte	Enogastronomia (cucina) e Scienze dell'alimentazione.
Tipologie di verifica e modalità di valutazione	<p>Verifiche in itinere: prove strutturate e/o semi strutturate – colloquio</p> <p>Verifica finale: prove strutturate e/o semi strutturate</p> <p>Le prove in itinere e la verifica finale concorrono rispettivamente al 40% e al 60% del voto finale.</p> <p>In assenza di prove in itinere il voto finale è determinato dall'esito della verifica finale</p>

UDA N. 3 – La Gestione del servizio,cocktails	
Competenze da acquisire	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - Essere in grado di comprendere i prezzi dei servizi all'interno dell'industria alberghiera in cui si opera.

	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i differenti ruoli all'interno della brigata di sala, con particolare riferimento alla figura del primo barman e del sommelier. - Essere in grado di operare con serietà e professionalità all'interno di un gruppo di lavoro.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> - Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. - Calcolare i costi di produzione specifici del settore. - Utilizzare tecniche di gestione per abbattere i costi. - Sapersi districare abilmente nella preparazione di cocktail.
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> - L'organizzazione del personale del settore sala. - L'organizzazione e la programmazione della produzione. - Le tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. - Il food & beverage cost. - Mondo dei cocktail
Contenuti disciplinari minimi	Capire anche in modo basico, le tecniche di miscelazione bevande.
Prerequisiti necessari	<p>Possedere la giusta motivazione per amare la professione. Avere acquisito un metodo di studio efficace, nel rispetto dei tempi personali di ogni allievo.</p>
Attività didattiche e strumenti consigliati	Brainstorming – lezione frontale dialogata. Esercitazione pratica.
Discipline coinvolte	Enogastronomia (cucina), Scienze dell'alimentazione e Economia aziendale.
Tipologie di verifica e modalità di valutazione	<p>Verifiche in itinere: prove strutturate e/o semi strutturate – colloquio Verifica finale: prove strutturate e/o semi strutturate Le prove in itinere e la verifica finale concorrono rispettivamente al 40% e al 60% del voto finale. In assenza di prove in itinere il voto finale è determinato dall'esito della verifica finale</p>

UDA N. 4 – Enologia e abbinamenti	
Competenze da acquisire	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. - Agire in modo autonomo e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti del territorio. - Operare in gruppo in maniera professionalmente responsabile, rispettando le consegne dei superiori. - Saper riconoscere e consigliare criticamente alcuni vini nazionali ed esteri.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> - Distinguere le diverse tecniche di vinificazione. - Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione. - Utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazione dei vini.
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> - I principi di enologia - Enografia nazionale ed estera

	<ul style="list-style-type: none"> - Le nozioni sulla vita e le tecniche di cantina. - La modalità di produzione dei vini. - La classificazione dei vini.
Contenuti disciplinari minimi	Saper svolgere, anche in forma molto semplice, un esame visivo, olfattivo e gustativo di un vino.
Prerequisiti necessari	Individuare i processi di lavorazione dei vini. Comprendere la classificazione dei vini.
Attività didattiche e strumenti consigliati	Brainstorming – lezione frontale dialogata. Esercitazione pratica.
Discipline coinvolte	Enogastronomia (cucina), Scienze dell'alimentazione.
Tipologie di verifica e modalità di valutazione	<p>Verifiche in itinere: prove strutturate e/o semi strutturate – colloquio</p> <p>Verifica finale: prove strutturate e/o semi strutturate</p> <p>Le prove in itinere e la verifica finale concorrono rispettivamente al 40% e al 60% del voto finale.</p> <p>In assenza di prove in itinere il voto finale è determinato dall'esito della verifica finale</p>