

Programmazione didattica di sala

Classe 3^a – Art. Sala e vendita

con riferimento al libro di testo “Sala e vendita. Corso avanzato” Edizioni Calderini

In questa disciplina i moduli vanno considerati come percorsi che proseguono lungo tutto il corso dell’anno, in quanto i risultati attesi – espressi in termini di competenze, abilità e conoscenze – richiedono lunghi periodi di consolidamento.

La successione dei Moduli e delle Unità può subire modifiche, in base alle esigenze dettate dalla compresenza con Scienza e cultura degli Alimenti.

Percorso complessivo

Moduli	Unità	Competenze
M. 1 – Il ristorante e le tecniche di sala: riallineamento e approfondimento	U. 1 – Il ristorante, il personale, l’igiene e la sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica • Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi • Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza
	Unità 2 – Il menu come strumento di vendita	<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
	Unità 3 – Le tecniche di sala e il servizio	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio
M. 2 – Il bar e le tecniche di servizio	Unità 1 – Riallineamento e approfondimento di caffetteria e tecniche di servizio al bar	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio
	Unità 2 – I cocktail: tecniche di base, sparkling e aperitivi	
M. 3 – Enologia e servizio del vino	Unità 1 – Dall’uva al vino	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici
	Unità 2 – Enografia del territorio, principi di abbinamento e della tecnica di degustazione	
M.4 – Stage formativo “Benvenuti in azienda”	Progetto: “Sala e vendita Start up”	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità della filiera produttiva • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

Legenda

PECUP = Profilo Educativo Culturale e Professionale – Istituti Professionali

SV/2 sala = Sala e vendita. Corso avanzato – settore sala

Aula digitale SV/2 = Aula digitale collegata al libro “Sala e vendita. Corso avanzato”



MODULO 1 – IL RISTORANTE E LE TECNICHE DI BASE: RIALLINEAMENTO E APPROFONDIMENTO

Unità 1 – Il ristorante, il personale, l'igiene e la sicurezza

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica • Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi • Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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 • 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

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento • Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale della tutela della salute • Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio • Scegliere l'arredamento in congruenza con le diverse tipologie di locale • Scegliere detergenti e disinfettanti per la sanificazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche e prospettive del mercato enogastronomico • Igiene professionale e sicurezza sul lavoro (riallineamento) • Criteri di progettazione di una sala ristorante • L'arredamento di sala • La sanificazione della sala

Strumenti	Riferimenti
SV/2 sala	pp. 4-23, 59
Aula digitale SV/2	Modulo 1 – Approfondimenti, Letture, Piante di cucina, Video, Verifica, In Rete

Unità 2 – Il menu come strumento di vendita

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato • Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il ruolo strategico del menu nella vendita dei prodotti • Distinguere i diversi tipi di menu e di carta • Costruire menu che tengano conto delle esigenze di una specifica clientela 	<ul style="list-style-type: none"> • Le funzioni, i tipi di menu e la carta • a struttura dei menu fissi, dei menu con scelta limitata e della carta • L'ordine delle portate nel menu • Le regole per la costruzione di menu tecnicamente e graficamente corretti

Strumenti	Riferimenti
SV/2 sala	pp. 24-37
Aula digitale SV/2	Modulo 1 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete



Unità 3 – Le tecniche di sala e il servizio

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare le Buone Pratiche di Lavorazione (GMP) inerenti l'igiene e la pulizia dell'ambiente • Consolidare le tecniche di base del servizio di sala • Classificare gli alimenti e i piatti in base alle loro caratteristiche organolettiche e gastronomiche • Utilizzare le tecniche di sala nel servizio dei prodotti enogastronomici • Realizzare porzionature in sala • Eseguire dessert alla lampada 	<ul style="list-style-type: none"> • Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente • Tecniche di base di sala e gli stili di servizio • Classificazione degli alimenti e delle portate gastronomiche • Il servizio delle portate gastronomiche (antipasti, primi, secondi, dessert) • Tecniche di preparazione e servizio della cucina alla lampada • Lessico e fraseologia di settore

Strumenti	Riferimenti
SV/2 sala	pp. 88-106, 186-187 pp. 107-109, 115-118 pp. 119-122, 124-126 pp. 127-130, 135-138 pp. 140, 145-150 pp. 151-154, 160-161
Aula digitale SV/2	Modulo 3 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete

MODULO 2 – IL BAR: RIALLINEAMENTO E APPROFONDIMENTO

Unità 1 – La caffetteria e il servizio delle bevande

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none"> Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio 	<ul style="list-style-type: none"> 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 Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> Rispettare le Buone Pratiche di Lavorazione (GMP) inerenti l'igiene e la pulizia dell'ambiente Consolidare le tecniche di base di caffetteria della preparazione di bevande analcoliche e del servizio Classificare le bevande analcoliche in base alle loro caratteristiche organolettiche e gastronomiche 	<ul style="list-style-type: none"> La brigata del bar Il servizio al banco e al tavolo Classificazione delle bevande Preparazioni di caffetteria e servizio Preparazione delle bevande analcoliche e servizio Servizio delle bevande alcoliche

Strumenti	Riferimenti
SV/2 sala	pp. 202-223 parti di pp. 228, 229, 235, 238, 239, 247, 250
Aula digitale SV/2	Modulo 6 (in parte) – Approfondimenti, Cucina d'autore, Video, Verifica, In Rete

Unità 2 – I cocktail

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none"> Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio 	<ul style="list-style-type: none"> Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> Rispettare le Buone Pratiche di Lavorazione (GMP) inerenti l'igiene e la pulizia dell'ambiente Classificare i cocktail Proporre e produrre sparkling e altri aperitivi applicando le corrette tecniche di miscelazione 	<ul style="list-style-type: none"> Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente Classificazione dei cocktail Tecniche di base di miscelazione e di decorazione

Strumenti	Riferimenti
SV/2 sala	pp. 258-263, 265-269
Aula digitale SV/2	Modulo 6 (in parte) – Approfondimenti, Cucina d'autore, Video, Verifica, In Rete

MODULO 3 – ENOLOGIA DI BASE

Unità 1 – Dall'uva al vino

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none">Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomicoValorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filieraIntervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici	<ul style="list-style-type: none">Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture, demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">Distinguere le differenti tecniche di vinificazioneUtilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei viniClassificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione	<ul style="list-style-type: none">Principi di enologiaNozioni sulla vita e sulle tecniche di cantinaModalità di produzione dei viniClassificazione del vino

Strumenti	Riferimenti
SV/2 sala	pp. 306-332
Aula digitale SV/2	Modulo 6 (in parte) – Approfondimenti, Cucina d'autore, Video, Verifica, In Rete

Unità 2 – Enografia del territorio, principi di abbinamento e della tecnica di degustazione

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none">Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomicoValorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filieraIntervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici	<ul style="list-style-type: none">Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoroContribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">Individuare la produzione enoica del proprio territorioIndividuare le tipologie di abbinamentoRiconoscere le principali caratteristiche organolettiche dei vini	<ul style="list-style-type: none">Enografia del proprio territorioCriteri di abbinamentoI principi di base della degustazioneLa terminologia della degustazione

Strumenti	Riferimenti
SV/2 sala	(parte di pp. 346-364 corrispondente al proprio territorio) pp. 408-410 pp. 377-381
Aula digitale SV/2	Modulo 6 (in parte) – Approfondimenti, Cucina d'autore, Video, Verifica, In Rete

MODULO 4 – STAGE FORMATIVO “BENVENUTI IN AZIENDA”

Progetto: “Sala e vendita Start up”

Per gli studenti delle classi terze l'obiettivo del progetto è quello di sostenere la motivazione all'apprendimento e far fare loro una prima esperienza nel mondo del lavoro in modo protetto. Potranno così confrontare le loro aspettative-attese-percezioni di sé con un contesto lavorativo reale, che le problematiche ad esso legate.

Il progetto ha quindi finalità conoscitive (perché per la quasi totalità degli alunni consiste nella prima esperienza in situazione reale) e di tipo orientativo (in quanto ha lo scopo di sostenere la scelta professionale e scolastica effettuata dagli studenti).

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none">• Agire nel sistema di qualità della filiera produttiva• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture, demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo• Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">• Operare nell'ambiente di lavoro rispettando i principi di sicurezza personale e applicando il sistema HACCP previsto nell'azienda di destinazione• Lavorare in equipe nella brigata di sala o di bar e comunicare efficacemente con colleghi, superiori, referenti e clienti• Eseguire con autonomia e responsabilità i compiti professionali di base assegnati dal tutor aziendale	<ul style="list-style-type: none">• Linguaggio specifico del settore di riferimento anche in lingua• Comunicazione interna• Norme di sicurezza igienica e sul lavoro• Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro e al ruolo ricoperto