

Programmazione didattica di sala

Classe 4^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 – La valorizzazione dei prodotti per la vendita	U. 1 – La gastronomia regionale italiana	<ul style="list-style-type: none">• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera• 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
	U. 2 – Il cliente e la vendita dei piatti e del servizio	<ul style="list-style-type: none">• 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• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomici
	U. 3 – Tecniche avanzate di sala	<ul style="list-style-type: none">• 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• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomici
M. 2 - Bar: approfondimenti	U. 1 – I prodotti alcolici e il servizio	<ul style="list-style-type: none">• 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• Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi
	U. 2 – I cocktail	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici• Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi
M. 3 – Enologia: approfondimenti	U. 1 – Enografia nazionale	<ul style="list-style-type: none">• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomici• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti

	U. 2 – Tecnica di degustazione e di abbinamento cibo-vino	<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomici
M. 4 – Alternanza scuola-lavoro	Progetto: "Professionalità in azienda"	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomici • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • 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 – LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI PER LA VENDITA

Unità 1 – La gastronomia regionale italiana

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • 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 nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane • Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio • Valorizzare i prodotti tipici • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale • Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia • Lessico e fraseologia di settore

Strumenti	Riferimenti
SV/2 sala	pp. 70-87
Aula digitale SV/2	Modulo 2 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete

Unità 2 – Il cliente e la vendita dei piatti e del servizio

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomici 	<ul style="list-style-type: none"> • 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



Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le strategie di comunicazione verbale e di comunicazione non verbale • Comunicare in modo efficace con il cliente • Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda. • Presentare il menu e descrivere i piatti ai clienti • Proporre alimenti e piatti nel rispetto delle prescrizioni religiose • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore 	<ul style="list-style-type: none"> • I linguaggi della comunicazione • Le fasi della vendita • le tecniche di comunicazione adeguate • I diversi stili comunicativi in base al contesto • Le consuetudini alimentari e le modalità comunicative delle grandi religioni • Lessico di settore

Strumenti	Riferimenti
SV/2 sala	pp. 38-57 pp. 110-114 p. 123 pp. 131-134 pp. 141-144
Aula digitale SV/2	Modulo 1 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete Modulo 3 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete

Unità 3 – Tecniche avanzate di sala

Competenze tecnico–professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti gastronomici 	<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 • Utilizzare le tecniche di sala nel servizio dei prodotti enogastronomici • Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda e la vendita dei piatti • Interagire con la clientela nella realizzazione del servizio • Eseguire preparazioni alla lampada • Simulare la realizzazione di buffet e allestire ambienti conviviali 	<ul style="list-style-type: none"> • Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente • Presa della comanda • Servizio e vendita delle portate gastronomiche (antipasti, primi, secondi, dessert) • Tecniche di preparazione e servizio della cucina alla lampada • Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici • Tipologie di buffet e organizzazione • Lessico e fraseologia di settore

Strumenti	Riferimenti
SV/2 sala	pp. 38-57 pp. 110-114 p. 123 pp. 131-134 pp. 141-144 pp. 182-189
Aula digitale SV/2	Modulo 3 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete Modulo 4 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete



MODULO 2 – BAR: APPROFONDIMENTI

Unità 1 – I prodotti alcolici e il servizio

Competenze tecnico–professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none"> 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 Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi 	<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"> Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative delle bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta Rispettare le Buone Pratiche di Lavorazione (GMP) inerenti l'igiene e la pulizia dell'ambiente Utilizzare le tecniche nel servizio delle bevande Simulare la presa della comanda e la vendita Interagire con la clientela nella realizzazione del servizio 	<ul style="list-style-type: none"> Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente Presa della comanda al bar Classificazione di bevande analcoliche, alcoliche e distillati La distillazione Servizio e vendita delle bevande alcoliche

Strumenti	Riferimenti
SV/2 sala	pp. 226-257 (pp. 202-223)
Aula digitale SV/2	Modulo 5 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete

Unità 2 – I cocktail

Competenze tecnico–professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi 	<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"> Classificare i cocktail Proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione e di decorazione Rispettare le Buone Pratiche di Lavorazione (GMP) inerenti l'igiene e la pulizia dell'ambiente Interagire con la clientela nella realizzazione del servizio 	<ul style="list-style-type: none"> Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail I cocktail internazionali

Strumenti	Riferimenti
SV/2 sala	pp. 258-263, 266-279
Aula digitale SV/2	Modulo 5 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete

MODULO 3 – ENOLOGIA: APPROFONDIMENTI

Unità 1 – Enografia nazionale

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none">• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomici• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti	<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 lavoro• Contribuire 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 italiana• Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.	<ul style="list-style-type: none">• Caratteristiche dell'enografia nazionale.• Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia

Strumenti	Riferimenti
SV/2 sala	pp. 345-364
Aula digitale SV/2	Modulo 6 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Video, Verifica, In Rete

Unità 2 – Tecnica di degustazione e di abbinamento cibo-vino

Competenze tecnico-professionali	Principali competenze collegate (PECUP)
<ul style="list-style-type: none">• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomici	<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 lavoro• Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione• Descrivere le caratteristiche usando la terminologia corretta• Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande	<ul style="list-style-type: none">• Metodi di analisi organolettica del vino• Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande• La successione dei vino nel menu

Strumenti	Riferimenti
SV/2 sala	pp. 381-406 pp. 411-416
Aula digitale SV/2	Modulo 2 (in parte) – Approfondimenti, Letture, Verifica, In Rete

MODULO 4 – ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO CLASSE 4^a E 5^a

Progetto: “Professionalità in azienda”

Attraverso questa esperienza lo studente viene messo in grado di poter realmente sviluppare le capacità relazionali e le competenze tecnico professionali per immergersi con un valore aggiunto nel mercato del lavoro. L'inserimento di uno studente nelle attività di lavoro di un reparto produttivo con affiancamento da parte di un lavoratore esperto (tutor aziendale) permette un contatto più diretto e approfondito con l'organizzazione, la cultura, i valori del lavoro. Infine rappresenta un collegamento con il mondo del lavoro per rispondere alle esigenze di una completa professionalizzazione dei giovani, sia in termini di competenze specifiche che di valori e comportamenti.

Per gli studenti delle classi 4° e 5°, l'obiettivo del progetto è facilitare un contatto più approfondito con il contesto lavorativo, tradurre in termini operativi le conoscenze apprese, cogliere la cultura e i valori del lavoro. Il progetto ha quindi una finalità formativa, centrata sull'acquisizione delle competenze tecnico professionali.

È possibile suddividere l'alternanza in due periodi (uno per anno), ma un tempo inferiore alle 3 settimane è oggettivamente troppo breve per comprendere il lavoro aziendale, per cui è consigliabile realizzare un solo periodo di tre settimane nel biennio o, meglio, due periodi di tre settimane (uno per anno).

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• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	<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• Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio• 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">• Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri sotto l'aspetto igienico e di sicurezza sul lavoro• Lavorare in equipe nella brigata di sala o di bar e comunicare efficacemente con colleghi, superiori e referenti• Utilizzare attrezzature tradizionali e nuove tecnologie in autonomia• 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