

Progettazione didattica di sala bar Classe 3^a

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