



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione

Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI (Roma) - Cod. Min.

RMRH06000V

tel. 06121125335 - fax 0696100068 - www.alberghierovellettri.gov.it

**PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE
BIENNIO**

ANNO SCOLASTICO 2020 – 2021

MATERIA: Laboratorio di sala e vendita

CLASSE: 1 M

DOCENTE: Nicola Castagna

FINALITÀ EDUCATIVE DELLA DISCIPLINA

Far acquisire agli studenti una solida base di istruzione tecnico ed etico professionale che consenta di sviluppare, in una dimensione operativa, saperi e competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore alberghiero.

OBIETTIVI FORMATIVI

Costruire percorsi di apprendimento orientati all'acquisizione delle competenze chiave che preparino i giovani alla vita adulta e che costituiscano la base per consolidare e accrescere saperi e competenze in un processo di apprendimento permanente.

Lo studente dovrà essere capace ad organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione. Progettare elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi. Comunicare comprendere messaggi di genere tecnico-professionale. Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità.

**OBIETTIVI ATTESI ESPRESSI IN TEMINI DI CONOSCENZE, ABILITA' DISCIPLINARI E
COMPETENZE IN RELAZIONE AL PROFILO IN USCITA ED AI RISULTATI**

MODULI/UNITÀ	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PERIODO
--------------	------------	---------	------------	---------

<p>1-IL MONDO DELLA RISTORAZIONE: 3-1.4 Le aziende della ristorazione: tipologie di ristoranti e bar</p> <p>2-STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI: 1-1.2.3.4.6 La sala ristorante: struttura, arredi, attrezzatura di base 2-1.2 Il bar: struttura, attrezzatura di base 3-3.4.6.7 Il personale: figure professionali di sala e di bar, comportamento ed etica, la prevenzione degli infortuni</p>	<p>1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p>	<p>Riconoscere le principali figure professionali correlate ai reparti di sala e bar Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili. Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti la prevenzione degli infortuni in ambito lavorativo.</p>	<p>Le principali figure professionali di sala e bar. Gerarchia e organigramma di una brigata Le attrezzature di laboratorio (livello base). Utensili e attrezzature in uso nei reparti (livello base). Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro.</p>	<p>15 ore Settembre Ottobre Novembre Dicembre</p>
<p>2-STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI: 4-1.2 L'igiene: del personale e degli ambienti</p>	<p>5) Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Rispettare le principali pratiche di lavorazione (GMP) inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro</p>	<p>Norme elementari per una corretta prassi igienica Concetti base inerenti la corretta prassi igienica nella manipolazione e nella conservazione degli alimenti</p>	<p>26 ore Novembre Dicembre Gennaio* Febbraio* Marzo* Aprile* Maggio*</p>
<p>2-STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI: 3-3.4.6 Il personale: figure professionali di sala e di bar, comportamento ed etica</p> <p>LONG TIME: * accoglienza ospite, presentazione offerta ristorante e bar</p>	<p>3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi</p>	<p>Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo Redigere menù semplici in italiano Esporre in modo corretto delle semplici preparazioni</p>	<p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie Codice deontologico professionale Informazioni principali sulle preparazioni del giorno Tecniche di base di comunicazione professionale applicate alla vendita dei servizi.</p>	<p>26 ore Gennaio Febbraio Marzo Aprile* Maggio*</p>

<p>4-IL LAVORO DI SALA: 1-1.2 La mise en place della sala: le fasi, la mise en place della tavola per primi piatti, dessert e menu semplici 2 -1.2.3 Il servizio di sala: i metodi di servizio all'italiana ed inglese, lo sbarazzo (Liv. Base per disposizione di tavoli semplici) 6-IL LAVORO DI BAR: 1 -1.2.3 Il servizio di bar: mise en place del banco 5-3 Preparazione e servizio: uso shacker e mixing glass (Liv. Base) 2 -1.2.3.4 La caffetteria: Il caffè, il cappuccino, il tè, la cioccolata (Liv. Base) 3-1.2 Le acque minerali e le bevande analcoliche: acque, bibite, succhi, sciropi</p>	<p>2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p>	<p>Eseguire le principali tecniche di base nel servizio dei prodotti enogastronomici Compilare la modulistica di reparto Utilizzare software applicativi di settore Realizzare bevande analcoliche e di caffetteria</p>	<p>Tecniche di base di sala e bar La modulistica di reparto (livello base) Software applicativi di settore Bevande analcoliche e di caffetteria: caratteristiche principali.</p>	<p>25 ore Ottobre Novembre Dicembre Gennaio* Febbraio* Marzo* Aprile* Maggio*</p>
<p>LONG TIME: * pianificazione del servizio, predisposizione attrezzatura, realizzazione servizio, analisi e valorizzazione delle attività laboratoriali, norme igienico-sanitarie</p>	<p>6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<p>Eseguire le principali fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di sala e bar Rispettare le regole di base per un corretto approccio col cliente.</p>	<p>Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere Elementi di base di vendita e assistenza all'ospite.</p>	<p>30 ore Gennaio Febbraio Marzo Aprile* Maggio*</p>

LIVELLO DI CONOSCENZE E COMPETENZE DI BASE PER LA CLASSE DI RIFERIMENTO (obiettivi minimi)

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema ristorativi per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Utilizzare le tecniche di base di sala e di bar, saper illustrare la propria operatività padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURI/INTERDISCIPLINARI

SI x

NO

(SE SÌ, SI RINVIA AL MODULO "PROGETTO DI CLASSE" - UNO PER TUTTE LE MATERIE PARTECIPANTI)

METODI e STRUMENTI

	Metodologie di lavoro		Strumenti didattici
x	Lezioni frontali	x	Libri di testo
x	Lezioni guidate	x	Manuali, Dizionari; Fascicoli tecnici; Norme; Cataloghi
x	Coinvolgimento in compiti significativi	x	Appunti predisposti
x	Attività di Laboratorio	x	Lavagna
x	Lezione interattiva/Ricerca		Sussidi audiovisivi / attrezzature multimediali
x	Esercitazioni individuali e di gruppo		Presentazioni multimediali
x	Dimostrazioni pratiche	x	Internet
	Approfondimenti su documenti e testi non scolastici		Libri della biblioteca
	Partecipazione ad esperienze		LIM
	Partecipazione a progetti territoriali e conferenze		Altro: (specificare)

	Utilizzo biblioteca		
x	Visite d'istruzione, uscite didattiche		
	Altro: (<i>specificare</i>)		
x	Office 365 teams	x	Office 365 teams

ATTIVITÀ DI SOSTEGNO E/O DI INTEGRAZIONE; PROGETTI e VISITE D'ISTRUZIONE

Simulazione con attività di laboratorio il lavoro all'interno di una struttura Alberghiera

ATTIVITÀ DI RECUPERO E/O POTENZIAMENTO

In Itinere

STRUMENTI E MODALITÀ DI VERIFICA

x	Lavori di ricerca / tesine	x	Questionari aperti, strutturati, semi-strutturati
x	Prova scritta, grafica, pratica	x	Correzione compiti assegnati a casa

CRITERI DI VALUTAZIONE

x	Interrogazione
x	Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi

In vista della CERTIFICAZIONE per gli studenti in uscita dal primo biennio, le competenze raggiunte saranno indicate secondo i livelli che i Dipartimenti Disciplinari intenderanno adottare. Gli obiettivi minimi del PEI approntato per gli studenti con disabilità che seguono una programmazione equipollente coincidono con i livelli di padronanza basilari.

Nella programmazione e nella valutazione dei risultati degli studenti disabili fa testo la normativa di riferimento: 1) programmazione riconducibile agli obiettivi minimi: art. 15 comma 3 dell'O.M. n° 90 del 21/05/2001; 2) programma equipollente: art. 318 del D.L.vo 297/1994; 3) programmazione differenziata: art. 15, comma 5, O.M. n° 90 del 21/05/01.

VELLETRI, 03-06-2021

Il docente

