

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITE

Docente: DOMENICO GILIBERTI

Testo adottato: ACCADEMIA SI SALA E VENDITE 3 – SIMONE LIBRI

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4

1 Analisi della situazione iniziale

La classe è formata da 9 alunni di cui 1 alunno BES. La 5 AS presenta livelli di partenza mediamente sufficienti.

Qualcuno si distingue per maggiore applicazione allo studio e partecipazione all'attività didattica, ma altri sembra che non si siano ancora decisi ad intraprendere un percorso scolastico che possa portarli al successo scolastico.

Sono stati valutati aspetti comportamentali quali la partecipazione, l'impegno, il metodo di studio, il rispetto delle regole della convivenza civile e scolastica, la correttezza nelle relazioni tra pari e con gli adulti, la puntualità, la cura della persona, e appunto la frequenza non molto regolare da parte di alcuni allievi.

La prova di ingresso somministrata dal docente di laboratorio ha mirato a raccogliere informazioni di carattere professionale in possesso degli allievi così da rilevare i prerequisiti considerati fondamentali per l'individuazione degli obiettivi e delle strategie d'intervento da seguire nell'impostazione della Programmazione Educativa e Didattica.

Nel complesso sembra che la classe sia rispettosa nei confronti del docente e motivata a svolgere l'attività laboratoriale illustrata nelle prime lezioni, però si segnala la presenza di un alunno che col suo comportamento disturba il regolare processo di apprendimento.

2 Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<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.-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico.- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	<ul style="list-style-type: none">Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.- Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.- Saper realizzare i menu in base alle esigenze specifiche delle varie tipologie di clientela.- Saper razionalizzare il processo produttivo di beni e servizi e del food-cost.- Progettare menu e servizi	<ul style="list-style-type: none">Conoscere le varie tipologie di menu e il relativo ordine cronologico delle vivande- Conoscere le denominazione di origine dei prodotti (DOP, IGP ecc.)- Caratteristiche organolettiche del vino.- Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.- Conoscere le mansioni del F&B. Conoscenza dei costi fissi e variabili.- Tecniche di catering e banqueting.- Conoscere l'analisi sensoriale del vino e del cibo.

<ul style="list-style-type: none"> - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. 	funzionali all'organizzazione di catering e banqueting. - Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.
---	---

3 Contenuti sviluppati

- Il servizio dall'accoglienza al commiato
- Il menu e la lista delle vivande
- Il flambè
- Costruire un cocktail
- L'abbinamento cibo-vino
- La gestione della cantina e la lista dei vini
- La produzione enologica italiana e internazionale
- La produzione gastronomica italiana e internazionale
- Il rapporto con il cliente, la gestione del bar

4 Livelli raggiunti dalla classe *(livelli minimi e massimi)*

La classe nel complesso, ha raggiunto un buon livello di preparazione ed ha acquisito le competenze professionali richieste per allievi del V anno.

5 Metodologie didattiche

Lezione frontale; Esercitazioni individuali e in gruppo in laboratorio; Relazioni su ricerche ; Esercitazioni pratiche; Problem-solving; DaD

6 Mezzi e strumenti usati

Libro di testo; Dispense; Fotografie; Internet; Dabliu; Video proiettore; DaD con Gsuite

7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

8 Verifiche

Attività pratiche di laboratorio, verifiche orali; Compiti assegnati su classroom,

9 Criteri di valutazione

Insufficienza = 0/5 inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale

Sufficienza = 6 corretta con contenuti semplici e poco approfonditi

Discreto = 7 corretta con contenuti poco complessi

Buono = 8 corretta, ordinata con contenuti articolati

Ottimo = 9 coordinato, ampio e approfondito

Eccellente = 10 superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti