

SCHEDA INFORMATIVA		
Materia: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA		
Docente: Prof. FURONE ELISEO		
Testo adottato: ACCADEMIA DI SALA E VENDITA 2.0 VOL. 3 ,EDITORE: SIMONE PER LA SCUOLA, AUTORI: MALVASI -MIELE-GILIBERTI-ZAZA		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 6+1 IN COMPRESENZA CON SCIENZE DEGLI ALIMENTI		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe è composta da 10 alunni, sul totale degli iscritti sono presenti 3 maschi e 7 femmine. Gli alunni frequentanti risultano però essere 9 dall'inizio delle lezioni . Il resto della classe risulta frequentare in modo costante.</p> <p>La maggior parte dei discenti proviene dal comune di Noicattaro, in minoranza da Rutigliano e Capurso. Sotto l'aspetto disciplinare si riscontra un comportamento rispettoso e, nei confronti del docente, la classe si propone disponibile al dialogo applicandosi sulle attività didattiche affrontate e svolte. Comportamenti vivaci da parte di qualche alunno vengono subito chiamati all'ordine dal docente. Qualcuno si distingue per maggiore applicazione allo studio e partecipazione all'attività didattica. 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.</p> <p>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.</p> <p>Nel complesso la classe dimostra di possedere competenze e prerequisiti idonei a svolgere l'attività laboratoriale illustrata nelle prime lezioni.</p>		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE IN ESITO	ABILITA'	CONOSCENZE
CPI 6 Curare tutte le fasi nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione verso il cliente e di collaborazione verso le altre figure di settore CPI 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili . CPI 3	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Utilizza terminologia di settore.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		<p>prodotto/servizio</p> <p>Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p>
---	--	---

Contenuti sviluppati

CONTENUTI TEORICI ABBINATI AD ESECITAZIONI E PREPARAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO:

Il servizio e le fasi del servizio;

La preparazione, la prenotazione, l'accoglienza del cliente;

La disposizione dei commensali a tavola, la consegna della lista delle vivande-bevande o menu e l'ordinazione;

Il servizio a tavola, il rispetto delle precedenza, altre eventuali ordinazioni;
La gestione dei reclami;

Le tecniche di sbarazzo e pulizia del tavolo;

Il conto, il saluto, il riassetto

Il menu e la lista delle vivande

L'ordine delle vivande;

Le tipologie di menu.

Come predisporre un menu

Il flambé, gli utensili del flambé e regole per un corretto servizio, distillati e liquori da utilizzare

La classificazione delle bevande miscelate;

La famiglia dei cocktail; La classificazione IBA;

Costruire un cocktail;

La miscibilità dei prodotti;

Il drink cost;

Come calcolare la quantità di alcol in un cocktail

L'acqua minerale e le altre acque in uso al bar;

Il ghiaccio;

Le bibite;

Gli energy-drink, bevande da bere con moderazione;

<p>Il bar. Un piccolo ristorante;</p> <p>Tipologie di snack;</p> <p>Le attrezzature;</p> <p>I prodotti surgelati</p> <p>Gli appetizer;</p> <p>L'offerta degli snack</p> <p>L'abbinamento cibo-vino;</p> <p>L'analisi sensoriale</p> <p>La scheda di abbinamento cibo-vino;</p> <p>Possibili abbinamenti</p> <p>La cantina, la carta dei vini, approvvigionamenti, acquisto dei vini</p> <p>Il sabrage</p> <p>La produzione vinicola italiana;</p> <p>La produzione enologica nel mondo;</p> <p>Prodotti tipici e marchi DOP, IGP E STG;</p> <p>La gastronomia regionale;</p> <p>I prodotti tradizionali italiani;</p> <p>La gastronomia internazionale.</p> <p>UDA: Sostenibilità e valorizzazione del territorio; Le esigenze del cliente</p> <p>Ed. civica: agenda 2030: particolare attenzione allo spreco alimentare</p> <p>Barchef: I cocktail frozen; gli oil frozen; il sushi</p>
Livelli raggiunti dalla classe <i>(livelli minimi e massimi)</i>
Gli alunni raggiungono l'obiettivo prefissato all'inizio dell'anno scolastico. Dal punto di vista laboratoriale la classe presenta discenti con livello intermedio ed avanzato.
Metodologie didattiche
Breve lezione frontale, esercitazioni pratiche orientate al problem solving e al cooperative learning
Mezzi e strumenti usati
Laboratorio di sala, libro di testo, internet per ricerche di approfondimento, uso della LIM , dispense, video didattici
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti
Non sono stati necessari interventi di recupero ed integrazione extracurriculare poiché l'approfondimento durante i momenti curriculari ha consentito di esplicitare al meglio i contenuti proposti.

Verifiche

Verifiche pratiche inerenti le attività laboratoriali; colloqui orali, a piccoli gruppi, orientati al problem solving

Criteri di valutazione	
------------------------	--

La valutazione degli alunni sarà fondata su un congruo numero di verifiche pratiche e colloqui orali orientati al problem solving. Inoltre si terrà conto del comportamento, la partecipazione e l'impegno.

INDICATORI:

Conoscenze specifiche della disciplina:	Applicazione:	Linguaggio:	Capacità logiche:
conoscere i concetti della disciplina.	Correttezza nelle applicazioni tecniche e professionali. Uso corretto e consapevole delle attrezzature laboratoriali e degli strumenti informatici.	conoscenza del lessico specifico della disciplina	organizzazione e utilizzo di conoscenze e abilità per analizzare, elaborare e risolvere problemi