



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“E. Ruffini – D. Aicardi”

Convitto annesso

C.F.: 90051650084 – P.IVA: 00169380086

www.ruffiniaicardi.gov.it

I.P.S.S.A.R. - Via Lungomare 141 – 18018 TAGGIA (IM)

☎ 0184/461082 – 📠 0184/461083 ✉ IMIS00400L@istruzione.it –

pec: IMIS00400L@pec.istruzione.it

I.P.S.A.A. “D.AICARDI” – Strada Maccagnan, 37 – 18038

SANREMO ☎ 0184/502326 📠 0184/507285

I.P.S.C. – I.T.T. – Corso Cavallotti, 92 - 18038 SANREMO –

☎ 📠 0184/541148



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Programmazione quinquennale d'istituto di: **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA**

Articolazione **SERVIZI di SALA e VENDITA**

Profilo d'uscita dello studente dell'ultimo anno

Nell'articolazione “Servizi di sala e di vendita” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

COMPETENZE di BASE per il primo biennio

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate: • riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio • padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti L'articolazione dell'insegnamento di “Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala e vendita” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe Le conoscenze e le abilità indicate si sviluppano nello stretto raccordo tra questa disciplina e le altre dell'area di indirizzo, in particolar modo con “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina” e “Scienza degli alimenti”. Un efficace processo di insegnamento/apprendimento richiede una didattica finalizzata alla attuazione di progetti definiti con la partecipazione dei docenti dell'area generale e di indirizzo.

Quadro orario del primo anno di LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA: n° 2 (la classe è divisa in squadre) +1 ore settimanali

Quadro orario del secondo anno di LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA: n° 2 (la classe è divisa in squadre) +1 ore settimanali

RISULTATI di APPRENDIMENTO DECLINATI (COME DA INDICAZIONI MINISTERIALI) PER L'INTERO BIENNIO

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
	Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento	

	<p>sala e di bar. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi. Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.</p>	<p>professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.</p>	
--	--	--	--

COMPETENZE di BASE per il secondo biennio e quinto anno

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 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.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- 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.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Quadro orario del terzo anno di LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA: n° 8+1 ore settimanali di cui 1 in compresenza con SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

Quadro orario del quarto anno di LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA: n° 4+1 ore settimanali di cui 1 in compresenza con SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

RISULTATI di APPRENDIMENTO DECLINATI (COME DA INDICAZIONI MINISTERIALI) PER L’INTERO BIENNIO

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Aziende enogastronomiche	Caratteristiche delle aziende enogastronomiche	Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.	<p>Gli obiettivi minimi si intendono raggiunti quando, in riferimento all’apprendimento teorico, l’allievo dimostra di aver acquisito la conoscenza degli argomenti nelle loro linee essenziali, ovvero i temi basilari dell’unità, anche senza la capacità di collegare tali contenuti tra di loro. Per quanto attiene alle competenze queste si intendono raggiunte quando l’allievo è in grado di replicare una procedura su indicazione diretta, verbale o figurata, di un tutor</p>
	Principi di enologia		
Enografia nazionale	Caratteristiche dell’enografia nazionale.	Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.	
		Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.	
Produzione e utilizzo di vini e birre.	Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre.	Individuare la produzione enoica italiana.	
Analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.	Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.	Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l’esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.	
Abbinamento cibo-vino e cibo-bevande	Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande	Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande	
	Tecniche avanzate di bar.		
Preparazione di cocktail	Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail	Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.	
Tecniche avanzate di sala.	Tecniche avanzate di sala.	Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. Realizzare porzionature in sala.	

		Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.	
Software di settore.	Software di settore.	Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda.	
Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	
Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.	Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.	Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute	
Organizzazione e programmazione della produzione e della vendita	Organizzazione e programmazione della produzione	Effettuare il calcolo del costo porzione di un prodotto e valutarne il costo di vendita	
		Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.	
		Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).	
		Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della	

Con SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
	Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.	Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.	
		Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.	

Quadro orario del quinto anno di LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA: n° 4 ore settimanali

RISULTATI di APPRENDIMENTO

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu	Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu	Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.	

Caratteristiche dell'enografia estera.	Caratteristiche dell'enografia estera.	Individuare la produzione enoica internazionale.	
Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale	Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale	Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.	
Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia .	Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia .	Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.	
		Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.	
		Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.	
Organizzazione e programmazione della produzione	Organizzazione e programmazione della produzione	Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.	
		Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).	
		Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della	
Software di settore	Software di settore		

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Quadro orario del quarto anno di LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA: n° 2 ore settimanali

RISULTATI di APPRENDIMENTO

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.	Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.	Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.	
		Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e	

		le dinamiche del mercato.	
Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.	Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.	Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.	
Tecniche di catering e banqueting.	Tecniche di catering e banqueting.	Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.	
Caratteristiche organolettiche del vino.	Caratteristiche organolettiche del vino.	Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.	
Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail	Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail	Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.	
Software di settore.	Software di settore.		

Quadro orario del quinto anno di LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA : n°2 ore settimanali

RISULTATI di APPRENDIMENTO

Unità	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.	Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.	Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.	
		Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.	
Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.	Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.	Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio.	
Principi di analisi sensoriale dei vini.	Principi di analisi sensoriale dei vini.	Eseguire analisi sensoriali del vino.	
Enografia nazionale e internazionale.	Enografia nazionale e internazionale.	Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.	
Software del settore turistico- ristorativo.	Software del settore turistico- ristorativo.	Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.	
Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	

Criteria e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.	Criteria e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.	Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e	
---	---	--	--

Arma di Taggia, ottobre 2016

I docenti

Roberto Rastello
Giuseppe Amalfi
Alfredo Sola
Gaetano Priore
Stefano Sancassani