

PROGRAMMA SVOLTO

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

I. I. S. “Buonarroti-Volta” Guspini

Docente Monica Deidda

Classe 2H a.s. 2024/25

UNITA' DIDATTICA	TEMPI
<p align="center">Unità LA COMUNICAZIONE NELLA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare con il cliente <ul style="list-style-type: none"> ○ L'arte della comunicazione ○ La comunicazione verbale e paraverbale ○ La comunicazione non verbale ○ La comunicazione efficace 	1^quadr
<p align="center">Unità Le aziende e il personale della ristorazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le figure professionali addette al servizio di sala e relativi compiti 	1^quadr
<p align="center">Unità La sicurezza e l'igiene</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le precauzioni da prendere per evitare gli infortuni • Le regole di una corretta prassi igienica • Le regole relative alla salubrità degli alimenti • Operare nel rispetto delle normative sulla sicurezza, la salute e l'igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro 	1^quadr
<p align="center">Unità Struttura e offerta del ristorante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le aree di lavoro , gli arredi, le attrezzature e gli utensili del ristorante • I requisiti igienici del reparto 	2^quadr
<p align="center">Unità Il lavoro di sala</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio in tutte le occasioni • Introduzione alla presentazione e al servizio del vino 	2^quadr
<p align="center">Unità Struttura e offerta del bar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aree di lavoro, attrezzature e utensili in uso nel bar: i ferri del mestiere del barman • Le preparazioni della caffetteria e le preparazioni analcoliche 	2^quadr
<p align="center">ATTIVITA', METODI E STRUMENTI UTILIZZATI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modulistica di reparto; • Elaborazione di mappe concettuali che sintetizzano i temi studiati; • Lavori di ricerca individuali o di gruppo; • Proiezione di video, utilizzo della LIM , slide, programma di power point su argomenti di carattere professionale; • Lezione frontale in laboratorio: esercitazioni pratiche mirate all'acquisizione di specifiche abilità (stesura del tovagliato, realizzazione del buffet, uso delle clips, riconoscimento delle diverse figure professionali e delle attrezzature; manualità nell'esecuzione di preparazioni di base (preparazione di caffetteria: caffè espresso e 	

<p>derivati, cioccolata classica e relativo servizio nel trasporto di piatti e vassoi). Esecuzione di drinks analcolici per apprendere le basi dell'arte della miscelazione e le varie tecniche (shaker, blender, pestato, miscelato). Esecuzione di: Virgin Mojito, Virgin colada, Florida, Rainbox, Green light, Orange light, Shirley Temple), esecuzione di frappè aromatizzati.</p> <p>Attivazione di diversi progetti PNRR extrascolastici di orientamento e partecipazione a iniziative ed eventi (biodiversità e slow food)</p>	
--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Predisposizione di un ambiente accogliente, sicuro, motivante che ha contribuito ad accrescere l'autostima, l'autonomia e la fiducia dell'alunno;
- Problem solving, brainstorming, role playing;
- Promozione della vita di relazione attraverso l'organizzazione di gruppi di lavoro e di esperienze significative per l'acquisizione di adeguate competenze relazionali tra pari e con gli adulti;

VALUTAZIONE

Le verifiche **formative** sono state effettuate regolarmente, in maniera veloce ed informale, volte a controllare “ in itinere” l'apprendimento. La verifica **continua** del processo di apprendimento è stata attivata al completamento di ciascun blocco tematico risultando coerente con le relative attività svolte.

Le verifiche **sommative** sono state somministrate in:

prove scritte, anche sotto forma di test, prove strutturate e semistrutturate, colloqui e verifiche orali, prove tecnico-pratiche.

Nei colloqui orali nei quali si è valutato:

conoscenza specifica degli argomenti

padronanza della lingua e proprietà di linguaggio disciplinare

capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Vengono considerati i seguenti indicatori i cui valori di riferimento sono riconducibili al PTOF

- CONOSCENZA
- COMPRENSIONE
- ESPRESSIONE
- APPLICAZIONE
- AUTONOMIA
-

Nelle valutazioni pratiche di laboratorio la valutazione considerava:

- Applicazione delle tecniche di base,
- Portamento
- Livello di manualità pratica

La valutazione complessiva dello studente ha tenuto conto anche degli obiettivi trasversali , quali l'impegno, la partecipazione, la puntualità, l'acquisizione e l'elaborazione delle conoscenze .

22 Maggio 2025

la Docente

