

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

Classi prime alb.: A,B,C,D,E,F,G,H a.s. 2009/2010

Docenti: Contartese Pasquale, Maturano Giovanni, Roggia Biagio, Bruno Daniele

Finalità educative e articolazione dell'attività didattica

I contenuti della programmazione modulare proposta intendono fornire agli allievi solide basi nella disciplina Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, onde poter affrontare, negli anni successivi (specialmente nel postqualifica), con minore disagio e più partecipazione cognitiva, i blocchi tematici previsti dal programma ministeriale.

Il percorso didattico si propone di fornire agli allievi le basi fondamentali per:

1. sviluppare la consapevolezza del proprio ruolo di studente;
2. apprendere le modalità per collaborare al raggiungimento di un fine comune;
3. attivare i processi di osservazione, comprensione, analisi e sintesi;
4. riuscire ad applicare procedimenti operativi prestabiliti;
5. attivare la consapevolezza relativa all'uso del linguaggio professionale nel contesto di appartenenza;
6. pianificare operazioni di diversa tipologia e di progressiva complessità.

In relazione a quanto descritto sopra, l'articolazione dell'attività didattica sarà impostata come segue.

| FASI | ATTIVITÀ DIDATTICA | STRATEGIE DA UTILIZZARE |
|-------------|---|---|
| 1 | Accertamento dei prerequisiti Riscontro della motivazione | <ul style="list-style-type: none">• Verifica diagnostica• Riferimenti propedeutici |
| 2 | Allineamento dei prerequisiti | <ul style="list-style-type: none">• Raccordo culturale• Inserimento di elementi di stimolo all'apprendimento• Tutoring• Didattica laboratoriale: esercitazioni introduttive (1° anno) o di riepilogo (2° anno) |
| 3 | Attività teorica Attività sperimentale | <ul style="list-style-type: none">• Didattica modulare• Didattica con l'ausilio di nuove tecnologie• Didattica breve• Verifica formativa • Didattica laboratoriale |
| 4 | Attività di recupero Attività di approfondimento | <ul style="list-style-type: none">• Mappe di richiamo• Riorganizzazione razionale delle conoscenze • Didattica orientante• Didattica con l'ausilio di nuove tecnologie• Mappe concettuali• Collegamenti con altre discipline |
| 5 | Valutazione | <ul style="list-style-type: none">• Verifica sommativa |

PIANO DELLE ATTIVITÀ

CLASSE PRIMA

Classi prime alb.: A, B, C, D, E, F, G, H

Docenti: Contartese Pasquale, Maturano Giovanni, Roggia Biagio, Bruno Daniele

Obiettivi generali

- Comprendere e usare la terminologia tecnica adeguata.
- Individuare e acquisire comportamenti professionalmente corretti.
- Sviluppare la capacità di controllare il proprio operato.
- Raggiungere un corretto metodo di studio.

Obiettivi specifici

- Comprendere gli scopi della disciplina specifica.
- Individuare la propria attitudine alla professione.
- Acquisire un quadro completo delle diverse tipologie delle strutture ristorative.
- Conoscere l'ambiente di lavoro e la suddivisione delle diverse aree operative.
- Apprendere le nozioni fondamentali di igiene professionale.
- Conoscere il personale che presta servizio in sala.
- Imparare le tecniche di servizio delle portate più comuni.
- Riuscire a realizzare tutte le preparazioni di bar relative al servizio di caffetteria e delle bevande calde maggiormente richieste.

Obiettivi minimi

- Compilare con cura il quaderno degli appunti e delle esercitazioni pratiche, utilizzandolo al pari di un libro di testo.
- Eseguire con regolarità i compiti assegnati.
- Riconoscere le diverse tipologie di strutture ristorative.
- Sapersi individuare all'interno della brigata di sala.
- Indossare un abbigliamento adeguato al profilo professionale.
- Acquisire dimestichezza con le attrezzature di sala e bar.
- Organizzare e gestire il proprio posto di lavoro.
- Sviluppare la cura e l'igiene della persona, in relazione alla manipolazione degli alimenti e all'uso di attrezzature e utensili.

Prerequisiti

- Capacità di comprendere un messaggio orale, scritto e grafico.
- Capacità di esporre un contenuto.

Metodologia e materiali

Per conseguire gli obiettivi sopra indicati sarà necessario:

- organizzare il processo di apprendimento mediante una programmazione coerente con il progetto didattico-educativo stabilito dal Consiglio di classe;
- utilizzare adeguatamente i seguenti sussidi didattici:
 - quaderno degli appunti
 - fotocopie di materiale integrativo
 - materiale da scaricare sul sito della scuola
 - lavagna luminosa.
 - videoproiettore.
 - Pc collegato in rete;
- usare un insieme di strumenti didattici:
 - lezione frontale
 - lavoro di gruppo
 - ricerche bibliografiche e multimediali
 - esercitazioni pratiche
 - visite guidate
 - incontri con esperti di settore.

Indispensabile risulta altresì il collegamento con le altre discipline, in particolare le materie tecnico-pratiche e Scienza degli alimenti, al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

| BLOCCO TEMATICO 1 - LA RISTORAZIONE | |
|---|--|
| Obiettivi didattici <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire un quadro completo del settore ristorativo italiano. • Distinguere le diverse strutture ristorative individuando i requisiti che consentono di riconoscerne la tipologia. • Identificare i principali reparti che costituiscono un ristorante. • Delineare le caratteristiche funzionali degli impianti e degli arredi della sala. • Conoscere, nelle linee generali, la normativa in materia di sicurezza e igiene. | Le tipologie dei servizi ristorativi <ul style="list-style-type: none"> • La ristorazione tradizionale • Le strutture emergenti • La ristorazione collettiva • La classificazione normativa |
| | Il ristorante <ul style="list-style-type: none"> • I diversi reparti • I locali adibiti allo stoccaggio • La cucina • L'area lavaggio |
| | La sala da pranzo <ul style="list-style-type: none"> • La struttura della sala • Gli impianti della sala • L'office • Le aree annesse |
| | L'arredo della sala <ul style="list-style-type: none"> • I tavoli • Le sedie • La panadora • Gli espositori |
| | Igiene e antinfortunistica <ul style="list-style-type: none"> • L'igiene dei locali e delle attrezzature • Detergenti e disinfettanti • La prevenzione degli infortuni • L'importanza del primo soccorso • Riferimenti normativi Haccp |

| BLOCCO TEMATICO 2 - IL PERSONALE DEL RISTORANTE | |
|--|--|
| <p>Obiettivi didattici</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la brigata di sala. • Distinguere le diverse figure professionali individuando le funzioni svolte e i requisiti richiesti da e per ognuna. • Approfondire gli aspetti relativi alla comunicazione con la clientela. • Applicare i consigli per la cura della persona e dell'abbigliamento di lavoro. • Partecipare in maniera proficua alle riunioni preliminari al servizio e alle iniziative di formazione professionale. • Apprendere le regole da seguire per la disposizione dei posti dei commensali. | <p>L'organigramma della sala ristorante</p> <ul style="list-style-type: none"> • La brigata di sala • Le figure professionali • Il personale addetto a operazioni speciali |
| | <p>La professione di cameriere</p> <ul style="list-style-type: none"> • Finalità della professione • Le principali norme di comportamento • La comunicazione e il linguaggio • Il comportamento salubre • La tutela della salute del cliente |
| | <p>L'abbigliamento di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • La divisa del personale di sala • I complementi della divisa • La cura della divisa • Norme generali di presenza |
| | <p>L'organizzazione del lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • La gestione del personale • Le riunioni • La disposizione dei commensali |
| BLOCCO TEMATICO 3 - LE DOTAZIONI E L'ALLESTIMENTO DELLA SALA | |
| <p>Obiettivi didattici</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire un quadro completo di tutte le attrezzature e le dotazioni presenti nella sala ristorante, individuando i requisiti strutturali caratteristici di ogni elemento. • Conoscere, nelle linee generali, le procedure di pulizia e di manutenzione dei corredi. • Distinguere i diversi tipi di menu. • Apprendere le nozioni indispensabili per allestire nella maniera opportuna i tavoli della sala. | <p>Le attrezzature per il servizio</p> <ul style="list-style-type: none"> • I guéridon • I carrelli • I vassoi • Gli equipaggiamenti accessori |
| | <p>I corredi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il tovagliato • La stoviglieria • La cristalleria • La posateria |
| | <p>La mise en place</p> <ul style="list-style-type: none"> • I coperti • La mise en place delle portate più comuni • La mise en place delle portate particolari |

BLOCCO TEMATICO 4 - IL SERVIZIO DI SALA**Obiettivi didattici**

- Acquisire un quadro completo degli stili di servizio.
- Conoscere gli stili e le tecniche di servizio più usati per servire le diverse categorie di pietanze.
- Distinguere i diversi momenti che caratterizzano il servizio.

Gli stili e le tecniche di servizio

- Il trasporto degli utensili
- Gli stili di servizio
- Il servizio al guéridon
- Tecnica di servizio con la clip

La cura del tavolo durante il servizio

- Aggiunta e rimozione di stoviglieria e posateria
- Lo sbarazzo
- La pulizia del tavolo in presenza del cliente
- Il cambio del tovagliato durante il servizio

BLOCCO TEMATICO 5 - I SERVIZI SPECIALI**Obiettivi didattici**

- Apprendere quali sono gli elementi che caratterizzano i diversi tipi di piccole colazioni e le tecniche di servizio più adatte.

La piccola colazione

- I diversi tipi di piccole colazioni
- Ambienti e attrezzature specifici per le piccole colazioni
- Le operazioni preliminari e il servizio

BLOCCO TEMATICO 5 - IL BAR**Obiettivi didattici**

- Distinguere i diversi tipi di bar, individuando i requisiti che consentono di riconoscerne la tipologia.
- Riconoscere gli utensili e il materiale operativo di uso quotidiano.
- Apprendere il principio di funzionamento e le operazioni di manutenzione relative alle principali attrezzature presenti nelle zone di preparazione.
- Identificare le figure professionali che compongono lo staff del bar.
- Conoscere quali sono i prodotti di caffetteria, i loro metodi di preparazione e le tecniche di servizio.

Il bar

- I tipi di bar
- L'arredamento e le attrezzature del bar
- Il personale del bar

Il caffè

- Il caffè
- Le tecniche di estrazione del caffè
- I fattori che influenzano la preparazione dell'espresso
- La preparazione e il servizio dell'espresso

Le altre bevande calde

- Il latte
- Il tè
- Le tisane
- La cioccolata

Torino, 21/10/2009

Il Docente

Marturano Giovanni