

PIANO DELLE ATTIVITÀ

CLASSI SECONDE A, B, C, D, E a.s. 2009/2010

Docenti: Contartese Pasquale, Marturano Giovanni, Roggia Biagio

Obiettivi generali

- Conoscere e sapere usare in modo corretto e coerente la terminologia professionale.
- Adottare comportamenti professionalmente corretti.
- Applicare un corretto metodo di studio.
- Sviluppare la capacità di stabilire rapporti di collaborazione e integrazione con tutti i reparti del ristorante.
- Conoscere le tecniche di servizio delle diverse categorie di portate e saperle utilizzare in collaborazione con altri membri della brigata.
- Comprendere l'importanza che il servizio delle bevande riveste nell'economia dell'azienda ristorativa e del bar.
- Sviluppare la capacità di contatto e di comunicazione con la clientela.
- Maturare la capacità di autodisciplina, collaborazione e assunzione di responsabilità nella gestione del proprio lavoro.

Obiettivi specifici

- Saper impostare un menu secondo le esigenze della struttura ristorativa e del tipo di convivio a cui è destinato.
- Conoscere i metodi di trancio, porzionatura e servizio di alcuni tipi di alimenti e riuscire ad applicare con disinvoltura le relative tecniche in presenza del cliente.
- Individuare le caratteristiche specifiche del servizio ai piani.
- Conoscere le modalità organizzative di banchetti e buffet.
- Distinguere tutte le fasi del servizio delle bevande, dall'ordinazione alla mescita.
- Acquisire le basi fondamentali per il servizio delle bevande alcoliche e miscelate.
- Saper accogliere e assistere il cliente durante il consumo dei pasti.
- Riuscire a stabilire con i clienti rapporti comunicativi adeguati agli interlocutori e alle situazioni.

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.
- Comprendere e usare correttamente la terminologia professionale.
- Collaborare attivamente con gli altri membri della brigata.
- Organizzare e gestire il proprio posto di lavoro.
- Riuscire a decodificare correttamente un menu.
- Acquisire dimestichezza con le tecniche di preparazione, presentazione e servizio delle vivande e delle bevande al cliente.
- Acquisire le competenze necessarie per organizzare la disposizione dei tavoli in caso di banchetti o buffet.
- Conoscere le caratteristiche principali delle bevande alcoliche e miscelate proposte al bar.
- Riconoscere le attrezzature specifiche per la preparazione delle bevande miscelate.

Prerequisiti

- Conoscere la struttura ristorativa e i suoi reparti.
- Saper utilizzare correttamente le attrezzature e i corredi della sala.
- Conoscere le funzioni tecnico-professionali di ogni componente della brigata di sala e il contributo che ciascuna figura professionale deve portare all'organizzazione del lavoro.
- Sapersi collocare all'interno della brigata di sala.
- Aver acquisito un metodo di lavoro ordinato nell'allestimento dei tavoli della sala.
- Distinguere i diversi stili di servizio e applicare le tecniche di base alle pietanze più comuni.
- Conoscere la maniera corretta di compilare il modulo per l'ordinazione.
- Distinguere le diverse zone operative del reparto bar.
- Saper utilizzare correttamente le attrezzature necessarie alla produzione delle bevande calde.
- Conoscere le norme igieniche adottate nei servizi ristorativi e i rischi legati alla contaminazione degli alimenti.

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
 - materiale didattico da scaricare sul sito della scuola
 - fotocopie di materiale integrativo
 - lavagna luminosa
 - video proiettore
 - 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.

RIPASSO E APPROFONDIMENTO DEI BLOCCHI TEMATICI AVVIATI NEL PRIMO ANNO	
Obiettivi didattici <ul style="list-style-type: none"> • Proporre riferimenti propedeutici che consentano di accertare la preparazione in ingresso degli alunni e di individuare le strategie più adatte per l'allineamento dei prerequisiti. 	Il personale del ristorante <ul style="list-style-type: none"> • L'organigramma della sala ristorante • La professione di cameriere
	Le dotazioni e l'allestimento della sala <ul style="list-style-type: none"> • Le attrezzature per il servizio • I corredi • La mise en place
	Il servizio di sala <ul style="list-style-type: none"> • Gli stili e le tecniche di servizio • Il servizio delle portate di base • Il servizio delle portate complementari • La cura del tavolo durante il servizio
	Il bar <ul style="list-style-type: none"> • Il bar • Il caffè • Le altre bevande calde
BLOCCO TEMATICO 1 - LE DOTAZIONI E L'ALLESTIMENTO DELLA SALA	
Obiettivi didattici <ul style="list-style-type: none"> • Delineare le caratteristiche principali di un importante strumento di comunicazione: il menu. • Conoscere le regole da rispettare per la stesura, la progettazione grafica e la composizione di un menu. 	Il menu e la carta delle vivande <ul style="list-style-type: none"> • La progettazione grafica • La composizione

BLOCCO TEMATICO 1 - IL SERVIZIO DI SALA	
Obiettivi didattici Conoscere le tecniche di: <ul style="list-style-type: none"> • trancio e servizio della frutta; • porzionatura e servizio di dolci e formaggi; • preparazione e servizio di affettati, frutti di mare e crostacei. 	Il servizio delle portate di base <ul style="list-style-type: none"> • La frutta
	Il servizio delle portate complementari <ul style="list-style-type: none"> • Gli aperitivi, i digestivi e il caffè • I formaggi • I dolci e i dessert • Trancio delle carni e filettatura dei pesci • Stili di servizio

BLOCCO TEMATICO 2 - I SERVIZI SPECIALI**Obiettivi didattici**

- Individuare le modalità corrette per lo svolgimento del servizio ai piani.
- Riconoscere i fattori essenziali da concordare per organizzare banchetti e buffet.
- Acquisire le competenze necessarie per organizzare la disposizione dei tavoli in caso di banchetti o buffet.
- Conoscere le caratteristiche distintive dei servizi a domicilio.
- Imparare a effettuare una prenotazione per un servizio di banqueting.

I buffet e i banchetti

- I buffet
- I banchetti
- Modalità organizzative e di servizio

BLOCCO TEMATICO 3 - IL SETTORE BEVERAGE**Obiettivi didattici**

- Conoscere tutte le fasi del servizio del vino, dall'ordinazione alla mescita.
- Analizzare la corretta sequenza delle tecniche di servizio del vino.
- Acquisire l'abilità necessaria per stappare e far decantare un vino.
- Imparare la procedura corretta per stappare e servire una bottiglia di vino spumante.

Il servizio dei vini

- Il sommelier
- Servire il vino
- Il servizio dei vini spumanti

BLOCCO TEMATICO 4 - IL BAR**Obiettivi didattici**

- Conoscere le caratteristiche principali delle bevande alcoliche proposte al bar.
- Acquisire un quadro completo di tutte le attrezzature e le dotazioni necessarie per la preparazione delle bevande miscelate.
- Imparare a usare lo shaker e il mixing glass.
- Apprendere le tecniche di preparazione delle bevande miscelate.

Le bevande alcoliche e quelle miscelate

- Cenni su aperitivi, amari, distillati e liquori
- I cocktail
- Birra

Il Docente

Contartese Pasquale

Torino, 21/10/2009