

## **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.

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

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

**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**

Marturano Giovanni

Torino, 21/10/2009