



# 1

# Programmazione didattica

## Finalità educative e articolazione dell'attività didattica

I contenuti della programmazione modulare proposta intendono fornire agli allievi solide basi nel-

la disciplina Laboratorio dei servizi di Sala e Bar.

In relazione a ciò, l'articolazione dell'attività didattica sarà impostata come segue.

FASI	ATTIVITÀ DIDATTICA	STRATEGIE DA UTILIZZARE
1	<b>Accertamento dei prerequisiti e riscontro della motivazione</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifica diagnostica</li><li>• Riferimenti propedeutici</li></ul>
2	<b>Allineamento dei prerequisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Raccordo culturale</li><li>• Inserimento di rinforzi per l'apprendimento</li><li>• Tutoring</li><li>• Didattica laboratoriale</li></ul>
3	<b>Attività teorica e attività sperimentale</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Didattica modulare</li><li>• Didattica multimediale</li><li>• Didattica breve</li><li>• Didattica laboratoriale</li></ul>
4	<b>Attività di recupero e di approfondimento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mappe di richiamo</li><li>• Didattica orientante</li><li>• Didattica multimediale</li><li>• Mappe concettuali</li><li>• Collegamenti interdisciplinari</li></ul>
5	<b>Valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifica <i>in itinere</i></li><li>• Verifica sommativa</li></ul>

## PIANO DELLE ATTIVITÀ CLASSE TERZA

### Obiettivi generali

- Acquisire una certa autonomia nella pratica di Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, avvalendosi delle indicazioni di massima fornite dal docente.
- Acquisire abilità tali da poter operare con sicurezza.
- Sviluppare buona capacità di autocontrollo rispetto al proprio operato.
- Acquisire un metodo di studio efficace.
- Raggiungere una buona professionalità.

### Obiettivi specifici

- Comprendere gli scopi della disciplina.
- Acquisire abilità relative alle tecniche di servizio delle portate particolari.
- Saper effettuare una corretta valutazione dei vini e saperne riconoscere le caratteristiche in relazione alla zona di provenienza.
- Acquisire una conoscenza complessiva della cultura enogastronomica italiana, con i diversi prodotti tipici delle varie regioni.
- Apprendere le tecniche di preparazione dei cocktail, imparando a utilizzare al meglio i diversi ingredienti nei vari servizi proposti al bar.
- Comprendere l'importanza di una buona formazione professionale, in relazione alla domanda del mercato del lavoro e imparare a orientarsi nella ricerca dell'impiego.

### Obiettivi minimi

- Apprendere le strategie organizzative minime per allestire la preparazione di un servizio.
- Essere in grado di saper valutare la qualità di un vino.
- Saper utilizzare e comprendere il linguaggio professionale.

### Prerequisiti

- Aver compreso l'importanza di un comportamento professionale, nell'aspetto e nei modi.
- Essere in grado di relazionarsi con il pubblico.
- Aver sviluppato piena consapevolezza del proprio contesto di lavoro.

### 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;
- saper utilizzare i seguenti sussidi didattici:
  - libro di testo;
  - dispense e materiale integrativo;
  - lavagna luminosa;
  - videoproiettore;
  - Pc collegato in rete;
- utilizzare un insieme di strumenti didattici:
  - lezione frontale; – esercitazioni pratiche;
  - lavoro di gruppo; – visite guidate;
  - lavoro di ricerca; – seminari con esperti del settore.

#### BLOCCO TEMATICO 1 – I SERVIZI DI PORTATE CLASSICHE

<b>Obiettivi didattici</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Acquisire un quadro completo dei prodotti utilizzati per la realizzazione dei servizi particolari di sala.</li><li>• Conoscere le tecniche di preparazione e conservazione di ognuno di essi.</li><li>• Conoscere la mise en place per ogni servizio e le diverse operazioni che permettono di eseguirlo correttamente.</li></ul>	<b>Modulo 1 - Il servizio di portate particolari</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>1. Il caviale</li><li>2. Il salmone</li><li>3. Il foie gras</li><li>4. Il filetto alla tartara e il pinzimonio</li></ul>
	<b>Modulo 2 - Cucinare in sala</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>1. Le preparazioni alla lampada</li><li>2. I piatti flambé: i primi piatti</li><li>3. I piatti flambé: le carni e il pesce</li><li>4. I piatti flambé: i dessert</li></ul>

	<b>Modulo 3 - Filettare, tagliare e sezionare in sala</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il taglio e la porzionatura</li> <li>2. La pulizia del pesce in sala</li> <li>3. Il taglio e il trancio delle carni</li> <li>4. Il pollame e altri pezzi</li> </ol>
--	---	---

<b>BLOCCO TEMATICO 2 – IL VINO</b>		
<b>Obiettivi didattici</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la coltura della vite e identificare i terreni idonei a ospitarla.</li> <li>• Individuare le diverse tecniche di allevamento, il trattamento del frutto, la tecnica di raccolta e la vinificazione.</li> <li>• Analizzare le caratteristiche della cantina e le diverse operazioni che vanno eseguite per ottenere un prodotto di qualità.</li> <li>• Apprendere le tecniche relative alla degustazione e al servizio del vino.</li> </ul>	<b>Modulo 1 - L'enologia</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La vite</li> <li>2. La trasformazione</li> <li>3. La conservazione</li> </ol>
	<b>Modulo 2 - La degustazione</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La tecnica della degustazione</li> <li>2. L'esame visivo</li> <li>3. L'esame olfattivo</li> <li>4. L'esame gustativo</li> </ol>

<b>BLOCCO TEMATICO 3 - LE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE REGIONALI</b>		
<b>Obiettivi didattici</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a distinguere le diverse culture alimentari regionali.</li> <li>• Associare per grandi aree (Nord, Centro, Sud e isole) le tradizioni gastronomiche delle diverse regioni.</li> <li>• Identificare le preparazioni tipiche e i prodotti locali.</li> <li>• Conoscere i vini più caratteristici delle varie regioni.</li> </ul>	<b>Modulo 1 - Il Nord</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La Valle d'Aosta</li> <li>2. Il Piemonte</li> <li>3. La Lombardia</li> <li>4. Il Trentino-Alto Adige</li> <li>5. Il Veneto</li> <li>6. Il Friuli-Venezia Giulia</li> <li>7. La Liguria</li> <li>8. L'Emilia-Romagna</li> </ol>
	<b>Modulo 2 - Il Centro</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La Toscana</li> <li>2. Le Marche</li> <li>3. L'Umbria</li> <li>4. Il Lazio</li> <li>5. L'Abruzzo</li> <li>6. Il Molise</li> </ol>
	<b>Modulo 3 - Il Sud e le isole</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La Campania</li> <li>2. La Puglia</li> <li>3. La Basilicata</li> <li>4. La Calabria</li> <li>5. La Sicilia</li> <li>6. La Sardegna</li> </ol>
	<b>Percorsi enogastronomici</b>	

## BLOCCO TEMATICO 4 – I COCKTAIL

### Obiettivi didattici

- Acquisire un quadro completo della diversa tipologia di distillati, liquori e aromatizzanti e del loro utilizzo nei cocktail.
- Distinguere le caratteristiche degli elementi che compongono un cocktail.
- Identificare un buon numero tra i cocktail più conosciuti, con grammature e ingredienti.

### Modulo 1 - I distillati

1. Il processo di distillazione
2. Il whisky
3. Il gin
4. Il rum
5. La tequila
6. La vodka
7. Il cognac
8. Il brandy
9. La grappa

### Modulo 2 - I liquori

1. La produzione dei liquori
2. Il vermouth
3. Bitter Campari e Galliano
4. I liquori a base di arancia
5. I liquori a base di ciliegia
6. I vini liquorosi

### Modulo 3 - I correttori e le guarnizioni

1. Come terminare il cocktail
2. Gli agrumi
3. La frutta nei cocktail
4. Zuccheri e sciroppi
5. Spezie ed erbe
6. La frutta in conserva
7. Salse, concentrati e sott'aceti
8. Latte, uova e creme
9. Le bevande gassate e il ghiaccio

### 40 Schede - I cocktail mondiali più famosi

## BLOCCO TEMATICO 5 – LE FIGURE PROFESSIONALI DI SETTORE

### Obiettivi didattici

- Distinguere le diverse figure professionali, individuandone i requisiti.
- Identificare i principali reparti che costituiscono il comparto Food and Beverage.
- Calcolare correttamente i costi (food cost e drink cost).
- Stilare un efficace curriculum vitae e sostenere con sicurezza e disinvoltura un colloquio di selezione del personale.

### Modulo 1 - La formazione professionale

1. La formazione professionale di base
2. La gestione delle risorse umane

### Modulo 2 - Il comparto Food and Beverage

1. Il comparto F&B e la sua programmazione
2. Il F&B department

### Modulo 3 - La ricerca del lavoro

1. Come cercare lavoro
2. Il curriculum vitae
3. La selezione