



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	Accertamento dei prerequisiti e 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 rinforzi per l'apprendimento • Tutoring • Didattica laboratoriale
3	Attività teorica e attività sperimentale	<ul style="list-style-type: none"> • Didattica modulare • Didattica multimediale • Didattica breve • Didattica laboratoriale
4	Attività di recupero e di approfondimento	<ul style="list-style-type: none"> • Mappe di richiamo • Didattica orientante • Didattica multimediale • Mappe concettuali • Collegamenti interdisciplinari
5	Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica <i>in itinere</i> • Verifica sommativa

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;
 - lavoro di gruppo;
 - lavoro di ricerca;
 - esercitazioni pratiche;
 - visite guidate;
 - seminari con esperti del settore.

BLOCCO TEMATICO 1 – I SERVIZI DI PORTATE CLASSICHE

Obiettivi didattici

- Acquisire un quadro completo dei prodotti utilizzati per la realizzazione dei servizi particolari di sala.
- Conoscere le tecniche di preparazione e conservazione di ognuno di essi.
- Conoscere la mise en place per ogni servizio e le diverse operazioni che permettono di eseguirlo correttamente.

Modulo 1 - Il servizio di portate particolari

1. Il caviale
2. Il salmone
3. Il foie gras
4. Il filetto alla tartara e il pinzimonio

Modulo 2 - Cucinare in sala

1. Le preparazioni alla lampada
2. I piatti flambé: i primi piatti
3. I piatti flambé: le carni e il pesce
4. I piatti flambé: i dessert

Modulo 3 - Filettare, tagliare e sezionare in sala

1. Il taglio e la porzionatura
2. La pulizia del pesce in sala
3. Il taglio e il trancio delle carni
4. Il pollame e altri pezzi

BLOCCO TEMATICO 2 – IL VINO**Obiettivi didattici**

- Conoscere la coltura della vite e identificare i terreni idonei a ospitarla.
- Individuare le diverse tecniche di allevamento, il trattamento del frutto, la tecnica di raccolta e la vinificazione.
- Analizzare le caratteristiche della cantina e le diverse operazioni che vanno eseguite per ottenere un prodotto di qualità.
- Apprendere le tecniche relative alla degustazione e al servizio del vino.

Modulo 1 - L'enologia

1. La vite
2. La trasformazione
3. La conservazione

Modulo 2 - La degustazione

1. La tecnica della degustazione
2. L'esame visivo
3. L'esame olfattivo
4. L'esame gustativo

BLOCCO TEMATICO 3 - LE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE REGIONALI**Obiettivi didattici**

- Imparare a distinguere le diverse culture alimentari regionali.
- Associare per grandi aree (Nord, Centro, Sud e isole) le tradizioni gastronomiche delle diverse regioni.
- Identificare le preparazioni tipiche e i prodotti locali.
- Conoscere i vini più caratteristici delle varie regioni.

Modulo 1 - Il Nord

1. La Valle d'Aosta
2. Il Piemonte
3. La Lombardia
4. Il Trentino-Alto Adige
5. Il Veneto
6. Il Friuli-Venezia Giulia
7. La Liguria
8. L'Emilia-Romagna

Modulo 2 - Il Centro

1. La Toscana
2. Le Marche
3. L'Umbria
4. Il Lazio
5. L'Abruzzo
6. Il Molise

Modulo 3 - Il Sud e le isole

1. La Campania
2. La Puglia
3. La Basilicata
4. La Calabria
5. La Sicilia
6. La Sardegna

Percorsi enogastronomici

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