DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

POLO TECNICO PROFESSIONALE
ALETTI - FILANGIERI
TREBISACCE (CS)

CAF

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

TERZO PERIODO IDA
CORSO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO 2026/27

il Docente
Prof. VINCENZO RUSSO

1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1. Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

L'analisi della situazione di partenza è stata necessaria per rilevare il possesso dei prerequisiti considerati fondamentali per l'individuazione degli obiettivi e delle strategie d'intervento da seguire nell'impostazione della programmazione didattico – educativa.

2. Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Le attività di recupero dei prerequisiti saranno compiute durante la normale attività didattica attraverso il ripasso volto al rafforzamento delle conoscenze e allo sviluppo delle competenze

2.UNITÀ FORMATIVESPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

UNITA' FORMATIVA 1: IL POSTO A TAVOLA

COMPETENZE

- Disporre i tavoli e stendere il tovagliato.
- Preparare il coperto e disporre gli accessori e le decorazioni.
- Preparare l'attrezzatura di servizio.
- Essere in gradodi valutare, sulla base del piatto da servire, quali posate sono indicate.

ABILITÀ

- Saper predisporre un tavolo con la mice en place di base.
- Saper predisporre una mice en place del gueridon a seconda del servizio da effettuare.
- Essere in grado di svolgerei servizi particolari al tavolo di servizio

CONOSCENZE

- Sapere cos'è la mise en place di base e conoscerne le diverse tipologie,anche per servizi particolari.
- Conoscere le tecniche di servizio e la posateria necessaria

NUCLEI FONDANTI

- Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar, elementi di deontologia professionale
- Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili
- Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro
- L'Igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro
- Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio
- Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche
- Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi
- Gli alimenti e le bevande

METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO

- Lezioni frontali e partecipate in aula.
- Lezioni laboratoriali e partecipate .
- Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di sala

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

- Simulazione di una brigata operativa
- Preparazione delle pietanze in laboratorio

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

- Aula
- Laboratorio di sala

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

- Libro di testo
- Lim
- Video
- Lavagna interattiva
- Visite guidate in aziende del territorio

VALUTAZIONE

- Osservazione partecipata
- Elaborati
- Colloqui

- Verifiche
- Esercitazione pratica

TEMPI

Ottobre

DENOMINAZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA DISCIPLINARE

UNITA' FORMATIVA 2: STILI DI SERVIZIO COMPLEMENTARI

COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Per i professionali:ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017; Per i tecnici: Linee guida istituti tecnici -D.P.R. 15 marzo 2010, articolo 8, comma 3)

All. 2G

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. .
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolareun'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

ABILITA'

- Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la lavorazione e la realizzazione dei prodotti
- Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali

CONOSCENZE

- Le caratteristiche degli stili di servio complementari e i criteri per la loro scelta
- Punti di forza e debolezza dei diversi stili di servizio
- Servizio con carrello
- Servizio con buffet

NUCLEI FONDANTI

- Mise en place speciale, apparecchiatura a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi
- Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale
- L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori
- Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti
- I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio
- Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore
- Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni
- Tecniche di stesura di ricette e relazioni
- Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche
- Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale
- L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori
- Tecniche di stesura di ricette e relazioni
- Organizzazione della produzione di beni e servizi
- La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione
- La decorazione e la presentazione dei piatti
- Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte
- Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta
- L'autocontrollo: HACCP
- La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare
- Le certificazioni di qualità
- Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi
- Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici
- Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio, i rapporti con il cliente e la gestionedelle risorse
- La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti
- I principali piatti della tradizione del paese di cui si studiano le lingue
- Organizzazione del lavoro
- La gestione tecnica e organizzativa del bar
- Tipologia di buffè e allestimento della sala
- Aspetti gestionali e organizzativi nel servizio di banqueting e catering
- Enografia nazionale ed estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande
- Ricerche di mercato quali e quantitative

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale, partecipata
- Apprendimento collaborativo e fra pari
- Discussione guidata.
- Lezione con esperti.
- Problem solving.
- Analisi dei casi.

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

- Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Sala.

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

- Aula
- Laboratorio di sala

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

- Libro di testo
- LIM
- Attrezzi di bar e di sala
- Video
- Visite guidate in aziende del territorio

VALUTAZIONE

- Interrogazione breve.
- Colloquio.
- Relazioni personali e di gruppo.
- Risoluzione di problemi.
- Esercitazioni di laboratorio.
- Prove di realtà.
- Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione.
- Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

TEMPI

Novembre

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

NITA' FORMATIVA 3: Valorizzazione dei prodotti tipici

COMPETENZE

Essere già a conoscenza di ricette, vini e prodotti della regione aiuta ad introdursi ne complesso e articolato mondo legato alla valorizzazione dei prodotti tipici.

ABILITA'

I marchi di tutela, nazionale e europei.
I marchi di tutela.
Il riconoscimento di un prodotto doc.

CONOSCENZE

Far capire l' importanza e il ruolo dei prodotti tipici per la ristorazione
Vini e prodotti della propria regione

I **NUCLEI FONDANTI**

I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio
Valorizzare la ristorazione come anello fondamentale per la promozione dei prodotti tipici
Serate a tema con degustazione guidate
Menu con piatti e prodotti della tradizione gastronomica locale

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio.
Lezioni laboratoriali e partecipate
Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

Simulazione di una brigata operativa
Preparazione e servizio delle
pietanze

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula

Laboratorio scolastico

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

Libro di testo Lim Video Lavagna interattiva

Classroom per condivisione materiale

VALUTAZIONE

Osservazione partecipata Elaborati, Colloqui Verifiche dal banco

TEMPI

Dicembre

NITA' FORMATIVA 4: Catering e Banqueting

COMPETENZE

Essere in grado di utilizzare le tecniche di base di servizio, conoscere in modo approfondito gli stili di servizio e aver eseguito tradizionali servizi di ristorazione

ABILITÀ

Saper gestire gli eventi, essere in grado di proporre ai propri clienti un assortimento di strutture per la Location. Essere in grado di saper gestire un banchetto

CONOSCENZE

Tecniche operative approfondite per la preparazione, esecuzione e gestione dei ricevimenti ed eventi vari.

NUCLEI FONDANTI

Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi
di buffet e allestimento della sala
Aspetti gestionali e organizzativi nel servizio di banqueting e catering
Mise en place speciale, apparecchiatura a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi
Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio.
- Lezioni laboratoriali e partecipate
- Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

Simulazione di una brigata operativa
Preparazione e servizio delle pietanze

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula
Laboratorio scolastico

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

- Libro di testo Lim Video Lavagna interattiva
- Classroom per condivisione materiale

VALUTAZIONE

Osservazione partecipata Elaborati, Colloqui Verifiche dal banco

TEMPI

Gennaio

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

NITA' FORMATIVA 5: Enologia e abbinamenti

COMPETENZE

ntrollare e analizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico.

ABILITA'

istinguere le differenti tecniche di vinificazione.
assificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione.
ilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.

CONOSCENZE

rincipi di enologia.
nozioni sulla vite e sulle tecniche di cantina. Le
modalità di produzione dei vini.
classificazione del vino.

NUCLEI FONDANTI

ganizzazione della produzione di beni e servizi
gestione del vino, dall'ordinazione fino all'utilizzazione Analisi
e strategie nella gestione della carta dei vini
autocontrollo: HACCP
tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare Le
certificazioni di qualità
gestione tecnica e organizzativa della cantina Tipologia
di buffet e allestimento della sala Aspetti
gestionali e organizzativi beverage
ografia regionale nazionale ed estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo- birra e
altre bevande

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

zioni frontali Peer to
peer
luzione di casi pratici e professionali Problem
solving; problem finding
le play; flipped classroom

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

mulazioni di tipo operativo tra sala e cantina
mulazione di una brigata operativa con la collaborazione del Sommelier Simulazioni ,
presentazione e servizio di un vino

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

la
boratorio, cantina operativa durante la vinificazione

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

ɔro di testo Lim Video Lavagna interattiva Classroom
per condivisione materiale Libro di testo, dispense digitali, applicazioni associate

VALUTAZIONE

servazione partecipata Elaborati Colloqui
rifiche orale
Lavori di gruppo
errogazione dal banco

TEMPI

Febbraio - Marzo

NITA' FORMATIVA 6: Il bar distillati, liquori e cocktail

COMPETENZE

Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione e vendita di servizi e prodotti enogastronomici.
Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

ABILITÀ

Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food Beverage cost).
Simulare la gestione degli approvvigionamento e degli stok.
Realizzare bevande alcoliche e analcoliche preparate al bar e servirle.
Classificazione delle birre in base all'utilizzo e alla modalità di produzione.

CONOSCENZE

L'organizzazione del lavoro ala bar. Le tecniche di gestione del bar.
La preparazione delle bevande alcoliche e analcoliche.
I distillati.
Le fasi della distillazione.

NUCLEI FONDANTI

servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale
La gestione tecnica e organizzativa del bar
La classificazione dei cocktail
Distillati e produzione

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio.
- Lezioni laboratoriali e partecipate
- Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE
Simulazione di una brigata operativa Preparazione e servizio delle pietanze
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
Aula

Laboratorio scolastico
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI • Libro di testo Lim Video Lavagna interattiva • Classroom per condivisione materiale
VALUTAZIONE Osservazione partecipata Elaborati, Colloqui Verifiche dal banco
TEMPI Aprile - Maggio

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone)dapartedeglistudenti

SIX **NO**

Trebisacce, 03/10/2026

Il Docente
Vincenzo Russo