

## PATTO FORMATIVO A.S. 2014/2015

**DOCENTE** \_Sasso Silvia\_

**MATERIA** \_Sala\_

**CLASSE** \_2\_      **SEZIONE** \_B\_      **INDIRIZZO** \_Servizi Enogastronomici (SEN)\_

### **2. OBIETTIVI MINIMI CHE L'ALLIEVO/A DEVE RAGGIUNGERE IN TERMINI DI ABILITÀ, CONOSCENZE E COMPETENZE**

- Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e nozioni rudimentali di primo soccorso.
  - Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili
  - Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.
  - Tecniche di base di sala : mise en place e stili di servizio.
  - Ruoli e gerarchia della brigata di sala bar.
  - Principali tipi di menu e successione dei piatti
  - Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita di servizi.
  - Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
  - Identificare attrezzature e utensili di uso comune.
  - Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
  - Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni del bar.
  - Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale.
  - Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti e servizi offerti.
  - Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici nelle preparazioni di bar.
- 
- Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
  - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
  - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti

### **3. ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ:**

#### **3.1 CONTENUTI DA SVILUPPARE NEL 1° QUADRIMESTRE (Moduli e UDA):**

2 A.1

Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni 1 A 1a - Attrezzature di servizio

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore

1 A 1b- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti

1 A 1c- Principali terminologie tecniche di settore

1 A 1d- Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo

1 A 1e- Tecniche di comunicazione organizzativa

Tecniche di pianificazione 1 A 1a -Sicurezza sul lavoro

- Pericoli sul lavoro

1 A 1b- HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare

-Lavorare in modo igienicamente corretto

1 A 1c- le aree operative, mobilio, tovagliato, vasellame, posateria, coltelli e vassoi, bicchieri, altro materiale di sala

1 A 1d- pulizie e manutenzione di attrezzature e zone di lavoro; la brigata di sala; momenti di servizio; la sequenza operativa

1 A 1e- principali norme di comportamento con i colleghi, con i clienti; come ci si rivolge al cliente; menu

2 A.2

Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso 1 A 2a-Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar

1 A 2b-Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo

1 A 2c-Tipologie delle principali attrezzature, macchine,

strumenti, del processo ristorativo

1 A 2a- ristorazione commerciale e collettiva; principali tipologie di bar

1 A 2b- mise en place: tecnica di base e avanzata ;principali stili di servizio.

1 A 2c- l'office della sala ristorante

2 A.3

Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria 1A 3a-Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine

1A 3b- Procedure e tecniche di monitoraggio

1A 3c-Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

1A 3a- Pulizia e manutenzione di attrezzature e zone di lavoro.

Piano pulizie

1A 3b- Schede di rilevamento HACCP

1A 3c- HACCP gestione delle non conformità

2 A.4

Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali 1A 4a-Elementi di ergonomia

1A 4b-Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia

e riordino

1A 4c-Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la

disinfestazione igienico-sanitaria 1A 4a- Muoversi bene per vivere meglio; principi di ergonomia

1A 4b- Ripasso e controllo attrezzatura prima dell' uso

1A 4c- Piano di pulizie giornaliero, settimanale, mensile del reparto sala-bar e prodotti in uso.

2 A.5

Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie 1 A 5a-Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari

1 A 5b-Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti

1 A 5c-Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti 1 A 5a- produzione e lavorazione di caffè, cacao, the; il latte.

1 A 5b- l'HACCP e la conservazione degli alimenti nei reparti di sala-bar.

1 A 5c- La dispensa del giorno e settimanale in office; utilizzo dei frigoriferi e temperature di conservazione

### **3.2 CONTENUTI DA SVILUPPARE NEL II° QUADRIMESTRE (Moduli e UDA):**

2 A.6

Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti 1 A 6a-Elementi di gastronomia

Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi

1 A 6b-Standard di qualità dei prodotti alimentari

1 A 6c-Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina

1 A 6d-Utensili per la preparazione dei cibi 1 A 6a- prodotti tipici Piemontesi: riso, formaggi, vini.

1 A 6b- varietà di riso, formaggi DOP, vini IGT, DOC, DOCG.

1 A 6c- la cucina di sala: dimostrazione di preparazione di un primo piatto in sala.

1 A 6d- funzionamento e principali norme di sicurezza della lampada; le attrezzature per il servizio

2 A.7

Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto. 1 A 7a-Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche

1 A 7b-Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza

1 A 7c-Tecniche di cottura classica

1 A 7a- caratteristiche nutrizionali dei principali prodotti serviti al bar (caffetteria e semplici snack); effetti negativi della caffeina, dell'alcool e del mangiare fuori pasto.

1 A 7b- principali norme relative alla preparazione e vendita di cibi e bevande al bar.

1 A 7c- il forno e il forno a microonde.

2 A.8

Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme-igienico sanitarie vigenti.

1 A.8a-Tecniche di comunicazione

1 A.8b-Tecniche di servizio base ed avanzate

1 A.8c-Tipologie di servizio banqueting 1 A.8a- scrivere un menu;

1 A.8b- Vantaggi e svantaggi dei principali stili di servizio;

1 A.8c- Il servizio di catering & banqueting

2 A.9

Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

1A.9a-Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio

1A.9b- Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime

1A.9c-Normative sulla miscita e somministrazione alcolici

1A.9d- Tecniche di servizio al tavolo

1A.9a- Nozioni di base di preparazione e di servizio delle bevande fredde non miscelate al bar.

- 1A.9b- Servizio e preparazione di spremute e frullati.
- 1A.9c- La classificazione delle bevande alcoliche non miscelate.
- 1A.9d- Prelevare e servire: l'utilizzo del vassoio.

#### 2 A.10a

Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa 1 A 10aa-Direttive e normative sulla qualità di settore

1 A 10ab-Principi ed elementi di base di un sistema qualità 1 A 10aa- Normativa sulla certificazione della qualità.

1 A 10ab-II concetto di qualità; il concetto di certificazione della qualità;

#### 2 A.10b

Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per se', per altri e per l'ambiente 1 A 10ba-D.Lsg. 81/2008

1 A 10bb-Dispositivi di protezione individuale e collettiva

1 A 10bc-Nozioni di primo soccorso

1 A 10ba- Testo unico sulla sicurezza sul lavoro.

1 A 10bb- L'importanza della divisa;

1 A 10bc- nozioni di primo soccorso in caso di: cadute accidentali, taglio con coltelli o frammenti, ferite da macchinari, uso di prodotti tossici, ustioni e folgorazioni.

## 4. METODOLOGIE, STRUMENTI E STRUTTURE:

### 4.1 METODO D'INSEGNAMENTO

- Lezioni frontali partecipate in aula, per presentare un nuovo tema di studio o l'esercitazione pratica da svolgere o per verificare i risultati.
- Attività dimostrative da parte del docente o degli allievi, esercitazioni pratiche in Laboratorio;
- Trascrizione delle esercitazioni e delle ricette studiate
- Esercitazioni programmate per apprendere il coordinamento delle attività tra sala e cucina.
- Lavoro di gruppo;

### 4.2 STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di Testo
- Visione di videocassette e dvd
- Fotocopie e appunti del docente
- Esercitazioni pratiche guidate

### 4.3 STRUTTURE CHE S'INTENDONO UTILIZZARE

- Laboratorio differito: visite guidate.
- Esercitazioni pratiche nei rispettivi laboratori di sala bar.
- laboratorio informatico;

## 5. CONTROLLO E VALUTAZIONE DEL PROFITTO

### 5.1 STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA (controllo in itinere del processo di apprendimento)

- Domande individuali o a tutta la classe sull'argomento trattato o su parti di ripasso; saranno anche richiesti commenti e relazioni personali su alcuni argomenti, verifiche pratiche (al termine di ogni lezione sarà effettuato un controllo attraverso la ripetizione pratica dell'attività proposta, es. preparazione del caffè, ed interrogazioni orali).

### 5.2 STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione)

- Verifiche strutturate, semi-strutturate, pratiche

### 5.3 NUMERO DELLE VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER QUADRIMESTRE

- a) scritte/grafiche \_1\_
- b) orali \_0\_
- c) pratiche \_2\_
- d) \_ (0)\_

### 5.4 CRITERI DI VALUTAZIONE

Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti)

## 6. VALUTAZIONE INTERMEDIA

Nell'ambito dei Consigli di classe il docente dovrà fornire ai colleghi, ai genitori e agli studenti, precise informazioni sui seguenti aspetti:

- comportamento degli alunni (assenze, condotta, impegno, partecipazione)
- grado di apprendimento degli alunni (carenze e lacune)
- difficoltà individuate ed interventi correttivi proposti.

L'adeguamento del percorso formativo (modifiche ed integrazioni del P.f.), opportunamente motivato, va reso noto al Dirigente Scolastico tramite compilazione dell'apposito modello.

Per attivare interventi di recupero al di fuori dell'orario didattico il docente deve presentare richiesta al Dirigente Scolastico indicando, sull'apposita scheda, il nominativo degli allievi interessati, le carenze riscontrate, gli obiettivi minimi da raggiungere e la metodologia d'intervento (data e orario di svolgimento, numero di ore totali richieste, tipologia delle verifiche previste).

**Data, 29/10/2014**

**firma del docente** \_\_\_\_\_