

# **PROGRAMMA SVOLTO**

## **ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA**

**I. I. S. “Buonarroti-Volta” Guspini**

**Docente Monica Deidda**

**Classe 2I a.s. 2024/25**

UNITA' DIDATTICA	TEMPI
<p align="center"><b>Unità LA COMUNICAZIONE NELLA RISTORAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicare con il cliente <ul style="list-style-type: none"> <li>○ L'arte della comunicazione</li> <li>○ La comunicazione verbale e paraverbale</li> <li>○ La comunicazione non verbale</li> <li>○ La comunicazione efficace</li> </ul> </li> </ul>	1^quadr
<p align="center"><b>Unità Le aziende e il personale della ristorazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le figure professionali addette al servizio di sala e relativi compiti</li> </ul>	1^quadr
<p align="center"><b>Unità La sicurezza e l'igiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le precauzioni da prendere per evitare gli infortuni</li> <li>• Le regole di una corretta prassi igienica</li> <li>• Le regole relative alla salubrità degli alimenti</li> <li>• Operare nel rispetto delle normative sulla sicurezza, la salute e l'igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro</li> </ul>	1^quadr
<p align="center"><b>Unità Struttura e offerta del ristorante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le aree di lavoro , gli arredi, le attrezzature e gli utensili del ristorante</li> <li>• I requisiti igienici del reparto</li> </ul>	2^quadr
<p align="center"><b>Unità Il lavoro di sala</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio in tutte le occasioni</li> <li>• Introduzione alla presentazione e al servizio del vino</li> </ul>	2^quadr
<p align="center"><b>Unità Struttura e offerta del bar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aree di lavoro, attrezzature e utensili in uso nel bar: i ferri del mestiere del barman</li> <li>• Le preparazioni della caffetteria e le preparazioni analcoliche</li> </ul>	2^quadr
<p align="center"><b>ATTIVITA', METODI E STRUMENTI UTILIZZATI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulistica di reparto;</li> <li>• Elaborazione di mappe concettuali che sintetizzano i temi studiati;</li> <li>• Lavori di ricerca individuali o di gruppo;</li> <li>• Proiezione di video, utilizzo della LIM , slide, programma di power point su argomenti di carattere professionale;</li> <li>• Lezione frontale in laboratorio: esercitazioni pratiche mirate all'acquisizione di specifiche abilità (stesura del tovagliato, realizzazione del buffet, uso delle clips, riconoscimento delle diverse figure professionali e delle attrezzature; manualità nell'esecuzione di preparazioni di base (preparazione di caffetteria: caffè espresso e</li> </ul>	

derivati, cioccolata classica e relativo servizio nel trasporto di piatti e vassoi). Esecuzione di drinks analcolici per apprendere le basi dell'arte della miscelazione e le varie tecniche ( shaker, blender, pestato, miscelato). Esecuzione di: Virgin Mojito, Virgin colada, Florida, Rainbox, Green light, Orange light, Shirley Temple), esecuzione di frappè aromatizzati. Attivazione di diversi progetti PNRR extrascolastici di orientamento e partecipazione a iniziative ed eventi ( biodiversità e slow food)	
---	--

### METODOLOGIE DIDATTICHE

- Predisposizione di un ambiente accogliente, sicuro, motivante che ha contribuito ad accrescere l'autostima, l'autonomia e la fiducia dell'alunno;
- Problem solving, brainstorming, role playing;
- Promozione della vita di relazione attraverso l'organizzazione di gruppi di lavoro e di esperienze significative per l'acquisizione di adeguate competenze relazionali tra pari e con gli adulti;

### VALUTAZIONE

Le verifiche **formative** sono state effettuate regolarmente, in maniera veloce ed informale, volte a controllare “ in itinere” l'apprendimento. La verifica **continua** del processo di apprendimento è stata attivata al completamento di ciascun blocco tematico risultando coerente con le relative attività svolte.

Le verifiche **sommative** sono state somministrate in:

prove scritte, anche sotto forma di test, prove strutturate e semistrutturate, colloqui e verifiche orali, prove tecnico-pratiche.

**Nei colloqui orali nei quali si è valutato:**

conoscenza specifica degli argomenti

padronanza della lingua e proprietà di linguaggio disciplinare

capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle

### STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Vengono considerati i seguenti indicatori i cui valori di riferimento sono riconducibili al PTOF

- CONOSCENZA
- COMPRENSIONE
- ESPRESSIONE
- APPLICAZIONE
- AUTONOMIA
- 

Nelle valutazioni pratiche di laboratorio la valutazione considerava:

- Applicazione delle tecniche di base,
- Portamento
- Livello di manualità pratica

La valutazione complessiva dello studente ha tenuto conto anche degli obiettivi trasversali , quali l'impegno, la partecipazione, la puntualità, l'acquisizione e l'elaborazione delle conoscenze .

22 Maggio 2025

la Docente

