

I.I.S. "REMO BRINDISI"

PROGRAMMAZIONE ANNUALE CLASSI 1° - 2° - 3° - 4° - 5°

Settore SALA-BAR

CLASSE PRIMA

SALA 1° *Quadrimestre:*

- Conoscere le norme di sicurezza e di igiene
- Avere cura della persona e della divisa
- Saper riconoscere le figure professionali e la deontologia
- Sapere riconoscere i laboratori e le principali attrezzature

2° *Quadrimestre:*

- I principali stili di servizio
- La M.E.P. nelle diverse presentazioni
- Simulazioni pratiche
- Progetto di coesistenza interdisciplinare

BAR 1° *Quadrimestre:*

- Saper riconoscere le figure professionali che operano al bar
- Saper riconoscere le principali attrezzature e la minuteria
- Conoscere i bicchieri e il loro utilizzo

2° *Quadrimestre:*

- Il caffè, storia, origine e produzione
- La macchina del caffè
- Il macina-dosatore
- Utilizzo delle principali attrezzature
- Prove pratiche di caffetteria

CLASSE SECONDA

SALA 1° *Quadrimestre:*

- Raccordo con gli argomenti della classe precedente
- Ripasso punti fondamentali
- Approfondimenti
- Progetto di coesistenza interdisciplinare

2° *Quadrimestre:*

- Sapersi collocare in modo autonomo all'interno della brigata
- Saper svolgere con precisione mansioni semplici nelle diverse tipologie di servizio
- Progetto di coesistenza interdisciplinare

BAR 1° *Quadrimestre:*

- Raccordo con gli argomenti della classe precedente
- Ripasso punti fondamentali
- Approfondimenti
- Le tecniche di miscelazione semplici

2° *Quadrimestre:*

- Preparazione di alcuni drinks aperitivi analcolici
- Saper predisporre la linea di servizio al banco-bar
- Prove pratiche di caffetteria

CLASSE TERZA

SALA 1° *Quadrimestre:*

- Raccordo con gli argomenti della classe precedente
- Ripasso punti fondamentali
- Approfondimenti
- Saper svolgere con autonomia le varie fasi riguardanti il servizio
- Lezioni in abbinamento con la cucina

2° Quadrimestre:

- Saper utilizzare la diversa attrezzatura in modo autonomo
- Capacità di svolgere varie mansioni all'interno della brigata
- Saper allestire la sala ristorante in funzione delle diverse attività da svolgere
- Lezioni di abbinamento con la cucina
- Saper svolgere servizi particolari (piccole colazioni, banchetti, party, ecc.)

BAR 1° Quadrimestre:

- Raccordo con gli argomenti della classe precedente
- Ripasso punti fondamentali
- Approfondimenti
- Le tecniche di miscelazione avanzate
- Saper utilizzare l'attrezzatura in autonomia

2° Quadrimestre:

- Saper organizzare il lavoro in funzione delle preparazioni e delle attività da svolgere.
- Conoscere le bevande in uso al bar
- Preparare drinks di diverse tipologie, codificati e non
- Saper creare ricette di fantasia
- Saper realizzare guarnizioni complesse.

CLASSE QUARTA settore SALA BAR

SALA 1° Quadrimestre:

- Raccordo con gli argomenti della classe precedente
- Enologia: ripasso punti fondamentali sulle tecniche di servizio
- Enologia: dall'uva al vino, le tecniche produttive
- Saper svolgere con autonomia le varie fasi riguardanti il servizio
- Lezioni in abbinamento con la cucina
- Cenni di gastronomia regionale

2° Quadrimestre:

- Saper utilizzare la diversa attrezzatura in modo autonomo
- La cucina di sala: uso e manutenzione della lampada da flambé con preparazione di

alcuni piatti

- Saper allestire la sala ristorante in funzione delle diverse attività da svolgere
- Lezioni di abbinamento con la cucina
- Saper svolgere servizi particolari (piccole colazioni, banchetti, party, ecc.)
- La tecnica di degustazione dei vini

BAR 1° Quadrimestre:

- Raccordo con gli argomenti della classe precedente
- Le tecniche di miscelazione avanzate
- Saper utilizzare l'attrezzatura in autonomia
- Le principali bevande in uso al bar: i distillati e i liquori

2° Quadrimestre:

- Saper organizzare il lavoro in funzione delle preparazioni e delle attività da svolgere.
- Preparare drinks di diverse tipologie, codificati e non
- Saper creare ricette di fantasia
- Saper realizzare guarnizioni complesse
- Cenni di gestione del bar

CLASSE QUARTA settore CUCINA

SALA 1° Quadrimestre:

- Raccordo con gli argomenti del biennio iniziale
- Enologia: ripasso punti fondamentali sulle tecniche di servizio
- Enologia: dall'uva al vino, le tecniche produttive
- Saper svolgere con autonomia le varie fasi riguardanti il servizio
- Cenni di gastronomia regionale

2° Quadrimestre:

- Saper utilizzare la diversa attrezzatura in modo autonomo
- Saper allestire la sala ristorante in funzione delle diverse attività da svolgere
- Saper svolgere servizi particolari (piccole colazioni, banchetti, party, ecc.)
- La tecnica di degustazione dei vini

BAR 1° Quadrimestre:

- Raccordo con gli argomenti del biennio iniziale
- La caffetteria: ripasso nozioni generali
- Le tecniche di miscelazione base
- Saper utilizzare l'attrezzatura in autonomia

2° Quadrimestre:

- Saper organizzare il lavoro in funzione delle preparazioni e delle attività da svolgere.
- Caffetteria: esecuzione e servizio delle principali preparazioni col caffè
- Preparazione di alcuni drinks di diverse tipologie, codificati e non
- Cenni di gestione del bar

CLASSE QUINTA settore SALA BAR

SALA 1° Quadrimestre:

- Raccordo con gli argomenti della classe precedente
- Enologia: ripasso punti fondamentali sulle tecniche di servizio
- Saper svolgere con autonomia le varie fasi riguardanti il servizio
- Lezioni in abbinamento con la cucina
- I principali prodotti tipici del territorio
- La gastronomia regionale

2° Quadrimestre:

- Saper utilizzare la diversa attrezzatura in modo autonomo
- La cucina di sala: preparazione delle principali proposte culinarie alla lampada
- Saper allestire la sala ristorante in funzione delle diverse attività da svolgere
- Lezioni di abbinamento con la cucina
- Saper organizzare e svolgere servizi di catering e di banqueting
- La gestione del vino e della cantina
- La tecnica di abbinamento cibo-vino

BAR 1° Quadrimestre:

- Raccordo con gli argomenti della classe precedente

- Le tecniche di miscelazione avanzate
- Saper utilizzare l'attrezzatura in autonomia
- Saper organizzare e svolgere servizi di coffee break e cocktail party

2° Quadrimestre:

- Saper organizzare il lavoro in funzione delle preparazioni e delle attività da svolgere.
- Preparare drinks di diverse tipologie, codificati e non
- Saper creare ricette di fantasia
- Saper realizzare guarnizioni complesse
- La gestione del bar

CLASSE QUINTA settore CUCINA

SALA 1° Quadrimestre:

- Raccordo con gli argomenti della classe precedente
- Enologia: ripasso punti fondamentali sulle tecniche di servizio
- Saper svolgere con autonomia le varie fasi riguardanti il servizio
- I principali prodotti tipici del territorio
- La gastronomia regionale

2° Quadrimestre:

- Saper utilizzare la diversa attrezzatura in modo autonomo
- Saper allestire la sala ristorante in funzione delle diverse attività da svolgere
- Saper organizzare e svolgere servizi di catering e di banqueting
- La gestione del vino e della cantina
- La tecnica di abbinamento cibo-vino

BAR 1° Quadrimestre:

- Raccordo con gli argomenti della classe precedente
- Le tecniche di miscelazione avanzate
- Saper utilizzare l'attrezzatura in autonomia
- Saper organizzare e svolgere servizi di coffee break e cocktail party

2° Quadrimestre:

- Saper organizzare il lavoro in funzione delle preparazioni e delle attività da svolgere.
 - Preparare drinks di diverse tipologie, codificati e non
- La gestione del bar

Le competenze disciplinari per gli alunni in uscita dal biennio sono quelle tratte dalle nuove disposizioni ministeriali, con riferimento alle conoscenze e alle abilità previste.

Gli obiettivi minimi individuati dai docenti sono i seguenti:

- le figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.
- deontologia professionale
- Il laboratorio di Sala e di Bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili
- L'igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.
- Norme di prevenzione e di sicurezza sul lavoro
- Tecniche di base di sala: Mise en place e stili di servizio
- Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche

Per i criteri di valutazione delle prove di verifica, si adotterà la seguente scala di punteggio:

- voto **3**: rifiuto della disciplina, non rispetto delle norme igieniche e di sicurezza;
- voto **4**: scarsa cura della persona, preparazione scadente con gravi lacune cognitive e difficoltà gravi nello svolgimento delle mansioni affidate;
- voto **5**: conoscenza degli argomenti in modo superficiale, impreciso o incompleto ed esecuzione delle operazioni tecnico-pratiche assegnate con scarsa competenza;
- voto **6**: esecuzione in maniera sufficiente, se guidato, e conoscenza degli argomenti nelle linee essenziali;
- voto **7**: conoscenza degli argomenti ed esecuzione delle mansioni in modo autonomo;
- voto **8**: conoscenza degli argomenti ed esecuzione delle mansioni in maniera completa, precisa ed autonoma;
- voto **9/10**: conoscenza degli argomenti in modo completo, preciso ed autonomo con capacità di organizzare e di intervenire nelle problematiche del servizio.

Misure – strategie – strumenti compensativi da adottare per allievi con DSA saranno concordati con i colleghi di Sostegno per adattarli ai singoli casi, in modo da trovare le soluzioni migliori.