



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)

[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

## PIANO di LAVORO del DIPARTIMENTO di SALA & VENDITA

(Insegnamento di Area di Indirizzo)

Classe ☒ Prima ☐ Seconda

Classe ☐ Terza ☐ Quarta ☐ Quinta

☐ **Enogastronomia:** esperto della gastronomia del gusto e del benessere

☒ **Servizi di sala e Vendita:** esperto di Mixology e Sommellerie

☐ **Accoglienza turistica:** esperto del settore turistico – ricettivo del territorio

## COMPETENZE CORRELATE

*trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo*

### 1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

*si fa riferimento al documento europeo 'Raccomandazione' del 22 maggio 2018 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.*

<b>COMPETENZA N.1</b>
<b>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</b>
<b>COMPETENZA INTERMEDIA</b>
Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.

<b>COMPETENZA N.4</b>
<b>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</b>

<b>COMPETENZA N.7</b>
<b>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</b>

### 2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

*Si fa riferimento all'allegato B delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.*

*Per le classi del BIENNIO riportare la descrizione corrispondente al livello QNQ 2; per le classi TERZE al livello QNQ 3; per le classi QUARTE al livello QNQ 3/4.*

#### COMPETENZA di AREA GENERALE n.G1

**Descrizione della competenza in uscita: n°1** “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.”

**Descrizione della competenza in uscita: n° 2:** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

**Descrizione della competenza in uscita: n° 5:** Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

**Descrizione della competenza in uscita: n° 7:** Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

**Descrizione della competenza in uscita: n° 8:** Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

**Descrizione della competenza in uscita: n° 11:** Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

## COMPETENZE DI INDIRIZZO

*si fa riferimento all'Allegato C delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento*

NB: nell'individuazione delle competenze, gli insegnamenti coinvolti nella seconda prova fanno riferimento ai documenti ministeriali "QdR" (Quadri di riferimento) che contengono i nuclei tematici oggetto della seconda prova stessa (<https://www.miur.gov.it/-/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018>)

### COMPETENZA di INDIRIZZO n. 1

**Descrizione della competenza in uscita:** "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."

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Contenuti
<p>(vedere Allegato C delle Linee Guida)</p> <p style="text-align: center;"><b>Livello QNQ: 2</b></p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</p> <p>Utilizzare i principali software applicativi</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p>	<p>Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento</p> <p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali</p> <p>Terminologia tecnica di base di settore</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Software applicativi di base.</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione</p>	<p>Le Aziende Enogastronomiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ristorazione Commerciale</li> <li>- Ristorazione Collettiva</li> <li>- Neo-Ristorazione</li> </ul>

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 3****Descrizione della competenza in uscita:** “Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.”

<b>Competenza INTERMEDIA</b> relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	<b>Abilità</b> Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	<b>Conoscenze</b> Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	<b>Contenuti</b>
(vedere Allegato C delle Linee Guida)  Livello QNQ: 2  Descrizione: “Applicare procedure di base relative all’igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.”	Applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature Applicare procedure di base di autocontrollo relative all’igiene alimentare Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione	Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell’ambiente. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Igiene e Sicurezza sul Lavoro</li><li>• HACCP</li></ul>

#### COMPETENZA di INDIRIZZO n. 4

**Descrizione della competenza in uscita:** “Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.”

Competenza <b>INTERMEDIA</b> relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida)  Livello QNQ: 2  Descrizione: “Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.”	Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida  Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l’utilizzo delle materie e dei semilavorati  Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell’ambiente in relazione alla pratica professionale  Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida  Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.  Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.  Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.  Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Impariamo a conoscere le abilità di base utili per intraprendere correttamente la professione del cameriere</li><li>- Impariamo a conoscere come si devono approntare i tavoli prima del consumo dei pasti</li><li>- Impariamo a conoscere le varie tecniche per servire i cibi al cliente</li><li>- Impariamo a conoscere il mondo del bar e dei protagonisti che ci lavorano</li></ul>

## **ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO**

*(per esempio: UdA, compiti di realtà, progetti, indagini, uscite didattiche, laboratori...)*

- 1. UDA: COSA C'E' NEL PIATTO**
- 2. COMPITI DI REALTA'**
- 3. ATTIVITA' LABORATORIALE**
- 4. USCITA DIDATTICA SUL TERRITORIO**

**ABILITA' MINIMEE SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s.necessari per l'ammissione alla classe successiva:**

### **Classi 1°**

- Conoscere ed utilizzare la terminologia settoriale di sala e bar.
- Conoscere le caratteristiche generali della sala e dei locali di servizio, delle figure professionali, delle attrezzature.
- Conoscere le normative igieniche e di sicurezza generali e le normative in vigore.
- Saper organizzare il lavoro per il servizio di sala.
- Conoscere ed applicare semplici tecniche per il servizio di sala e bar.

## **METODOLOGIA**

Gli studenti saranno informati del piano di lavoro, delle finalità dell'insegnamento e del suo significato all'inizio e durante tutto l'anno scolastico; saranno altresì resi noti i criteri di valutazione.

La metodologia si avvarrà delle seguenti modalità/tecniche di interventi:

**Per la formazione didattico – professionale le lezioni saranno svolte come riportato qui di seguito:**

- Lezione frontale: lezione teorica di presentazione di un argomento nei suoi aspetti specifici e tecnici.
- Fase ripetitiva: l'allievo ripete tutte le fasi operative mostrate dal docente per preparazioni e cotture.
- Esercitazione in laboratorio: l'allievo applica praticamente quanto appreso durante le precedenti fasi.

## **MATERIALI**

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

1. Libro di Testo
2. Informazioni tratte da Siti Specializzati e Riviste del Settore
3. Dispense fornite dal docente
4. Laboratorio di sala e vendita

## **VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Al fine di verificare la conoscenza e il grado di competenza, ad ogni singolo allievo, oltre alle esercitazioni in laboratorio, verranno presentati test e proposte di lavoro da valutare in base alla griglia approntata dal docente e concordata nel dipartimento.

Qualche colloquio orale, nel corso dell'anno, potrà aiutare a valutare i soggetti che presentano qualche incertezza.

Il numero complessivo delle verifiche (pratiche) sarà di almeno **2** nel primo trimestre e **4** nel pentamestre.

La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte/pratiche/orali degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze (di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo).

Il Dipartimento:

- stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto

Il Coordinatore di Dipartimento

---