



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

[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.*

Competenza Chiave n 1 Descrizione:

*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*

Competenza Chiave n 4 Descrizione:

*Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e inter-nazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro*

Competenza Chiave n 7 Descrizione: *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*

### 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	Conoscenze	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida)  Livello QNQ: 2  Descrizione: "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."	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida  Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera  Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici  Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza  Utilizzare i principali software applicativi  Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento  Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida  Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento  L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali  Terminologia tecnica di base di settore  Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.  Software applicativi di base.  Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.  Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.  Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	1. La Professione del Cameriere  2. Norme di Comportamento

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 2**

**Descrizione della competenza in uscita:** “Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.”

<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: 3  Descrizione: “Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.”	Applicare semplici procedure di gestione aziendale.  Applicare modalità di trattamento e trasformazione di base delle materie prime di base.  Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera.  Applicare metodologie di base di lavoro in équipe.	Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.  Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l’offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato.  Filieri produttive: dall’origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.  Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.  Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.	Le principali realtà enogastronomiche italiane attraverso presentazioni guidate con supporto multimediale  Approfondimenti su specifiche tipologie attraverso l’ausilio di riviste specializzate e ricerche in rete

**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.”

<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 per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.”	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	Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.  Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.  Principali tipi di menu e successione dei piatti Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	3. Il Menu  4. La Comanda  5. Rapporti con il cliente

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 6**

**Descrizione della competenza in uscita:** “Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.”

<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 per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.”	Presentarsi in modo professionale  Controllare l’impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale  Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti  Individuare all’interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.  Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all’assistenza clienti.  Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.  Il rapporto tra alimentazione, cultura e società.	6. Mise en place 7. Stili di Servizio  Bar: 8. Espresso e suoi derivati 9. Cioccolata 10. Tè e Tisane

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 7**

**Descrizione della competenza in uscita:** “Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy..”

<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: “Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.”	Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.	Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. L’evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.	1. Il menu e la comanda: come presentare bene i piatti e prendere le ordinazioni

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 11**

**Descrizione della competenza in uscita:** “Contribuire alle strategie Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio”

<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  Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.	Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione.  Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza  Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.	La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione.  Il concetto di bene culturale e ambientale.  Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici.  Marchio Biologico.  Tecniche di marketing dei servizi turistici	Servire al meglio il cliente  Accoglienza e professionalità  Le regole del galateo: saper stare a tavola



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

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

- 1. UDA: Happy hour per la nostra salute**
- 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 2°**

- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale.
- Identificare attrezzature e utensili di uso comune.Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
- Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.
- Rispettare le “buone pratiche” inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio
- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per Compiti semplici. Eseguire le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar
- Conoscere e saper effettuare la disposizione di alcuni schemi di sale da pranzo.
- Conoscere e sapereeffettuare la mise en place per diverse tipologie di menù.
- Conoscere le caratteristiche e le tecniche di servizio della frutta, dei dolci, deiformaggi, dei vini, delle bevande alcoliche ed analcoliche in genere e delle principalibevande di caffetteria.
- Saper effettuare le principali mansioni dei servizi di banqueting.

## **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:**

1. Lezione frontale: lezione teorica di presentazione di un argomento nei suoi aspetti specifici e tecnici.
2. Fase ripetitiva: l'allievo ripete tutte le fasi operative mostrate dal docente per preparazioni e cotture.
3. 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

## **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

---

