



1° Istituto Superiore "Archimede"

Verbale n.1

**Riunione del Dipartimento Disciplinare dell'aria Tecnico Professionale
Alberghiero.**

Il giorno 04/09/2015, alle ore 9.00, nella classe I B del Liceo Archimede, si è riunito il gruppo dei docenti del Dipartimento Disciplinare di Laboratorio dei Servizi Enogastronomici; Laboratorio dei Servizi Sala e Vendita e Laboratorio per discutere il seguente O.D.G.:

1. Il raccordo delle programmazioni didattiche annuale specifica dei settori/indirizzi, per aree disciplinari/singoli discipline per classi parallele;
2. Scelta della struttura di programmazione (per unità didattiche, per unità di apprendimento, per moduli.);
3. Curricolo verticale: Biennio (Assi Culturali) Triennio (discipline e aree di indirizzo)
4. Griglie di valutazione per disciplina.

Sono presenti i prof.: **Marcello Petrolo**, classe di concorso C/500 (Laboratorio dei Servizi Enogastronomici). **Roberto Tardino**, classe di concorso C/510 (Laboratorio dei Servizi Sala e Vendita) **Boncoraglio Corrado**, classe di concorso C/510 (Laboratorio dei Servizi Sala e Vendita) . Il Prof. Marcello Petrolo assume la funzione di Coordinatore. Segretario verbalizzante del **Dipartimento di Enogastronomia e Accoglienza Turistica** è il Prof. Roberto Tardino.

I singoli punti all'O.d.g. sono stati così sviluppati:

ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO

Discipline afferenti: Laboratori di Enogastronomia, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica

Competenze di base a conclusione dell'obbligo dell'istruzione

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità
- Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici attraverso il confronto fra epoche e 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

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e vari modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro

Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti

Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti.

Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri

Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo tra fatti ed opinioni

Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche, costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline

Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni, riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità

Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomenti coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

PRIMO BIENNIO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

competenze	abilità	conoscenze
<p>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</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale. • Identificare attrezzature e utensili di uso comune. • Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. • Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. • Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente. • Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. • Distinguere il menu dalla carta. • Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria. • Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. • Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. • Elementi di deontologia professionale. • Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. • Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell’ambiente. • Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. • Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime. • Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera. • Principali tipi di menu e successione dei piatti. • Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura. • Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti. • Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.

Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

Secondo biennio e quinto anno

Competenze	Abilità	conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici , ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le componenti culturali della gastronomia. • Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu. • Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. • Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti • Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti • Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. • Calcolare i costi di produzione specifici del settore. • Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina. • Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. • Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina. • Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi 	<ul style="list-style-type: none"> • Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. • Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. • Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. • Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'. • Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. • Costi di produzione del settore cucina. • Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. • Organizzazione del personale del settore cucina. • Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti • Programmazione e organizzazione della produzione • Tecniche di cucina. • Tecniche di pasticceria. • Software di settore.

	<p>(Food and beverage cost).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici. • Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio. • Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali. 	
--	---	--

PRIMO BIENNIO
laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita

competenze	abilità	conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale. • Identificare attrezzature e utensili di uso comune. • Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. • Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. • Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera • Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. • Utilizzare le forme di 	<ul style="list-style-type: none"> • Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. • Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. • Elementi di deontologia professionale. • 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. • Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. • Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. • Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. • Principali tipi di menu e successione dei piatti.

	<p>comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere il menu dalla carta. • Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar. • conoscere le principali figure professionali correlate al settore bar 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi. • Tecniche di base di sala: <i>mise en place</i> e stili di servizio. • Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.
--	--	--

SECONDO BIENNIO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • valorizzare e promuovere utilizzando le tecniche di comunicazione le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando nuove tendenze di filiera. • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. • Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. • Progettare menu e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. • Progettare menu e servizi funzionali all’organizzazione di catering e banqueting. • Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. • Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l’attribuzione delle denominazioni dei vini. • Proporre un corretto abbinamento cibo – 	<ul style="list-style-type: none"> • Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. • Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. • Tecniche di catering e banqueting. • Caratteristiche organolettiche del vino. • Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail • Software di settore.

<ul style="list-style-type: none"> • predisporre menu' coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Adeguare e valorizzare la vendita in relazione alla domanda di mercato, valorizzando i prodotti tipici. 	<p>vino.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali. 	
--	--	--

GRIGLIA LABORATORIO DI CUCINA CLASSI I E II

Obiettivi generali

Applicazione	Punti	Conoscenza/ applicazione	Punti
Non sa applicare principi, regole e procedure studiate	1	Pressoché nulla	1
Applica principi, regole e procedure in modo occasionale e parziale	2	Frammentaria e superficiale	2
Sa applicare principi, regole e procedure, se guidato	3	Completa, anche se non approfondita	3
Sa applicare regole, principi, procedure autonomamente, ma conserva delle incertezze	4	Completa e approfondita	4
Sa applicare in modo autonomo principi e regole in tutte le situazioni	5	Completa coordinata e assimilata	5

Obiettivi specifici di laboratorio

1. **Igiene e cura della persona** (max. 3 punti - suff. punti 2)) Barba e capelli come da regolamento
Mani ben curate
Assenza di monili vistosi
2. **La divisa** (max. 3 punti; suff. punti 2))
Secondo modello prescritto
Pulita ed ordinata
3. **Conoscenza aspetti tecnici della materia** (punteggio vedi griglia: **Conoscenza - suff. punti 3**) Sa spiegare le principali ricette in modo sintetico
Conosce tutte le tematiche della lezione
Sa organizzare il servizio in base
4. **Manualità /applicazione del servizio** (punteggio vedi griglia: **Applicazione - suff. punti 3**) È informato su come verranno confezionate e presentate le vivande
Sa predisporre tutto il materiale necessario
Si organizza con i colleghi per il servizio

5. servizi particolari (punteggio vedi griglia:

Applicazione - suff. punti 3)

Sa preparare piatti di base con diversi metodi di cottura

Sa identificare e usare le attrezzature e gli utensili

Provvede alla pulizia e manutenzione degli stessi

La valutazione in decimi è determinata dalla seguente tabella

Punteggio	Valutazione
Da 0 a 4 punti	Voto 1 - 2
Da 5 a 6	Voto 3
Da 7 a 8	Voto 4
Da 9 a 10	Voto 5
Da 11 a 12	Voto 5.50
Punti 13	Voto 6 sufficienza
Da 14 a 15	Voto 6.50
Punti 16	Voto 7
Da 17 a 18	Voto 7.50
Punti 19	Voto 8
Punti 20	Voto 9
Punti 21	Voto 10

LABORATORIO DI CUCINA CLASSI III

Griglia di valutazione

Cognome	Nome		
	Max	Valutazione	
Ordine della persona (etica professionale);	10		
Conoscere la corretta procedura delle diverse fasi della ricetta. (progressione metodologica);	10		
Conoscenza della corretta terminologia;	10		

Capacità di lavorare secondo le regole igienico-sanitarie;	10	
Capacità di lavorare individualmente;	15	
Sapersi contestualizzare nel gruppo;	10	
Sapersi rapportare con i reparti presenti. (sala-bar);	10	
Saper applicare le regole della produzione del piatto (saper scegliere gli ingredienti, saper impostare il proprio piano di lavoro, saper applicare le diverse cotture, saper confezionare e presentare il piatto, saper conservare i prodotti in esubero e quelli già' trattati) in base al lavoro per regole;	15	
Porsi in modo critico e risolutivo durante la prova. (problem-solving);	10	
Totale	100	

GRIGLIA LABORATORIO SALA- BAR CLASSI I E II

Obiettivi generali

Applicazione	Punti	Conoscenza/ applicazione	Punti
Non sa applicare principi, regole procedure studiate	1	Pressoché nulla	1
Applica principi, regole e procedure in modo occasionale e parziale	2	Frammentaria e superficiale	2
Sa applicare principi, regole e procedure se guidato	3; suff.	Completa, anche se non approfondita	3; suff.
Sa applicare regole, principi, procedure autonomamente, ma conserva delle incertezze	4	Completa e approfondita	4
Sa applicare in modo autonomo principi e regole in tutte le situazioni	5	Completa coordinata e assimilata	5

Obiettivi specifici di laboratorio

- Igiene e cura della persona** (max. 3 punti; suff. punti 2)
Barba e capelli come da regolamento
Mani ben curate
Assenza di monili vistosi
- La divisa** (max. 3 punti; suff. punti 2)
Secondo modello prescritto
Pulita ed ordinata
- Manualità /applicazione del servizio** (punteggio vedi griglia: Applicazione - suff. punti 3)
È informato su come verranno confezionate e presentate le vivande Sa predisporre tutto il materiale necessario
- Servizi particolari (buffet)** (punteggio vedi griglia: Applicazione - suff. punti 3)
Sa predisporre buffet
Provvede manutenzione e pulizia del materiale
- Conoscenza delle regole di base** (punteggio vedi griglia: Conoscenza - suff. punti 3)
conosce le regole principali di servizio
conosce le regole base per lo sbarazzo
conosce le regole base del galateo

La valutazione in decimi è determinata dalla seguente tabella

Punteggio	Valutazione
Da 0 a 4 punti	Voto 1-2
Da 5 a 6	Voto 3
Da 7 a 8	Voto 4
Da 9 a 12	Voto 5
Da 12 a 13	Voto 6 sufficienza
Da 14 a 16	Voto 7
Da 17 a 19	Voto 8
Punti 20	Voto 9
Punti 21	Voto 10

GRIGLIA LABORATORIO SALA- BAR CLASSI III*

Obiettivi generali

Applicazione	Punti	Conoscenza/ applicazione	Punti
Non sa applicare principi, regole procedure studiate	1	Pressoché nulla	1
Applica principi, regole e procedure in modo occasionale e parziale	2	Frammentaria e superficiale	2
Sa applicare principi, regole e procedure se guidato	3	Completa, ma non approfondita	3
Sa applicare regole, principi, procedure autonomamente, ma conserva delle incertezze	4	Completa e approfondita	4
Sa applicare in modo autonomo principi e regole in tutte le situazioni	5	Completa coordinata e assimilata	5

Obiettivi specifici di laboratorio

1. Igiene e cura della persona

Barba e capelli come da regolamento

Mani ben curate

Assenza di monili vistosi

2. La divisa

Secondo modello prescritto, pulita ed ordinata

Per entrambe le voci massimo punti 3; sufficienza punti 2

3. Conoscenza aspetti tecnici della materia (lista delle vivande, tipologia del servizio, altre..)

(**punteggio vedi griglia: Conoscenza - da 1 a 5 punti - suff. punti**

3) Conosce le tematiche della lezione

Sa organizzare il servizio

4. Manualità /applicazione del servizio (**punteg. v. griglia: Applicazione-da 1 a 5- suff. punti 3) È**

informato su come verranno confezionate e presentate le vivande

Si organizza con i colleghi per il servizio

Sa predisporre tutto il materiale necessario

5. Organizzazione del lavoro all'interno del rango (**punteg. v. griglia: Applicazione- da1 a 5 suff. punti. 3) Sa organizzare in modo professionale**

Stima il materiale necessario

6. Competenza espositiva della microlingua (a discrezione dell'insegnante massimo 2 punti)

Esponde con linguaggio decisamente corretto (microlingua)

Redige con precisione i buoni di servizio

La valutazione in decimi è determinata della seguente tabella

Punteggio	Valutazione
Punti 1	Voto 1
Da 2 a 3	Voto 2

Da 4 a 5	Voto 3
Da 6 a 7	Voto 4
Da 8 a 9	Voto 5
Da 10 a 11	Voto 6 sufficienza
Da 12 a 14	Voto 7
Da 15 a 16	Voto 8
Punti 17	Voto 9
Punti 18	Voto 10

PRIMO BIENNIO

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

competenze	abilità	conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire la consapevolezza dell'importanza del fenomeno turistico e del ruolo fondamentale che il personale ricopre all'interno di una struttura ricettiva • Saper utilizzare i principali strumenti a disposizione del reparto front-office 	<ul style="list-style-type: none"> • Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio • Presentare i prodotti/servizi turistici offerti dal territorio • Identificare le strutture ricettive e di ospitalità e riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte • Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente • Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante, check-in, live-in del ciclo cliente • Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente • Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero • Impostare il conto di un cliente individuale • Riconoscere le risorse ambientali, artistiche e culturali del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali • L'albergo: struttura del Front Office • Cenni sulle operazioni del ciclo cliente • Tecniche elementari di prenotazione nelle strutture ricettive • Gli arrangiamenti alberghieri • Località d'interesse turistico, risorse naturalistiche e parchi del proprio territorio • Concetti base della comunicazione nelle diverse situazioni • Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera • Elementi di base di vendita e assistenza clienti • Il conto cliente • Differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere e alla stagionalità

2) Il dipartimento dopo un dibattito, si propone di adottare, una programmazione modulare, in quanto si ritiene che essa sia più flessibile in termini di miglioramento della didattica laboratoriale e settoriale.

Rosolini, 09/09/2013

Il Referente di dipartimento: Prof. Marcello Petrolo