



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO” (GRIS00900X)

Via Panoramica, 81
58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490 - Fax +39 0564 814175 - C.F. 82002910535

Sito web: www.daverrazzano.it Telefono +39 0564 812490 - Fax +39 0564 814175
- C.F. 8200291053 e-mail: segreteria@daverrazzano.it itn@daverrazzano.it

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO”
I.P.E. “Del Rosso”

INDIRIZZO :Enogastronomico

RELAZIONE FINALE

CLASSE	2^A
DISCIPLINA	SALA E VENDITA
DOCENTE	GIANCARLO BARBIERI

Contenuti disciplinari programmati

MODULO 1: Aziende e personale della ristorazione

MODULO 2: Sicurezza e igiene negli ambienti di lavoro

MODULO 3: La sala ristorante

MODULO 4: La mise en place

MODULO 5: Il servizio / Le comande

MODULO 6: La caffetteria

MODULO 6: Educazione civica

PROGRAMMAZIONE

MODULO 1: Aziende e personale della ristorazione

- Le aziende della ristorazione
- L'organizzazione del personale : le figure della brigata di sala e di bar
- La divisa, differenze nelle varie mansioni, l'importanza di avere sempre una figura in ordine

MODULO 2: Sicurezza e igiene negli ambienti di lavoro

- La sicurezza sul lavoro
- Le buone pressioni igieniche

MODULO 3: La sala ristorante

- L'arredamento del ristorante
- il mobilio e l'attrezzatura
- i reparti adiacenti al ristorante
- La pulizia della sala e dell'attrezzatura

MODULO 4: La mise en place

- la mise en place della sala, a tavolo quadrato, tondo, a banchetto, imperiale
- la mise en place del tovagliato
- la mise en place del coperto, e le varie varianti

MODULO 5: Il servizio / Le comande

- Le comande
- le posizioni e come individuare le donne
- come si servono i piatti in base alla presenza di donne e bambini
- il servizio di gruppi o tavolate

MODULO 6: La caffetteria

- il caffè
- le diverse tipologie di caffè
- la macchina del caffè, e le sue parti
- la macinatura

MODULO 7: Educazione civica

- Alcol e l'abuso

il docente

GIANCARLO BARBIERI

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	TUTTI	MAGGIORANZA	META'	
Lavoro o studio sotto supervisione con un certo grado di autonomia. (destrezza nello svolgere un'attività di routine)		X		
Possedere la terminologia tecnica delle attrezzature e degli utensili presenti in un laboratorio di sala-bar e delle principali operazioni di servizio		X		
Il sistema Haccp ed il manuale di autocontrollo igienico-sanitario	X			
Elabora, propone e trasforma in forma semplice i prodotti in modo autonomo			X	
Riconosce e segue le procedure di base per realizzare degli elaborati di sala e bar	X			
Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio		X		
Simulare la realizzazione di un servizio	X			

METODOLOGIA

L'impostazione metodologica è quella che, dall'accertamento della formazione di base degli studenti, consente di sviluppare il senso della problematicità del sapere e della autonomia degli allievi coinvolti individualmente e in gruppo. Essa propone la realtà come problema aperto e la cultura come processo attivo di conquista del sapere, secondo la seguente articolazione del lavoro:

- Percezione del fenomeno e della sua problematicità;
- Analisi del problema in tutti i suoi aspetti strutturali e formali, nell'ambito tecnico pratico ;
- Comprensione, soluzione, e valutazione del problema.

Lo svolgimento dell'attività didattica e pratica privilegia le seguenti tecniche o procedure:

- *discussione interattiva*, con contributi di inter-pluridisciplinarietà, per la presentazione dell'argomento;
- *lezione frontale*, per la trasmissione dei saperi;
- *problem- solving*, per l'analisi di situazioni complesse o in contesti non usuali;
- *lezione in laboratorio*, per l'utilizzo delle attrezzature e strumentazione speciale e per le applicazioni pratiche (secondo le risorse disponibili);

Strumenti e sussidi

Libro di testo, Lim, materiale informativo utilizzo altri testi specifici, materiale multimediale e ricerca con Internet, uso dei laboratori e delle attrezzature specifiche.

Tipologia delle prove di verifica

prove strutturate, semi strutturate; prove orali.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" (GRIS00900X)

Via Panoramica, 81
58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490 - Fax +39 0564 814175 - C.F. 82002910535

Sito web: www.daverrazzano.it Telefono +39 0564 812490 - Fax +39 0564 814175
- C.F. 8200291053 e-mail: segreteria@daverrazzano.it itn@daverrazzano.it

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"
I.P.E. "Del Rosso"

VOTO	GIUDIZIO	CONOSCENZE	COMPETENZE RIELABORAZIONE PERSONALE	LINGUAGGIO TECNICO CAPACITA' ESPOSITIVA
1-3	Totalmente negativo	Estremamente scarse	Non rielabora nulla di significativo	Non usa linguaggio tecnico e si esprime in modo inadeguato
4	Gravemente insufficiente	Non risponde in modo corretto	Non esprime i concetti più semplici	Esponde in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme
5	Insufficiente	Interviene in modo lacunoso e parziale	Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento dell'insegnante	Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentarie
6	Sufficiente	Dimostra di conoscere superficialmente i contenuti minimi	Sa produrre solo o concetti basilari	Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice
7	Discreto	Argomenta in maniera esauriente	Elabora con logica e chiarezza	Esponde in modo adeguato usando termini appropriati
8	Buono	Conosce gli argomenti in modo approfondito	Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate	Si esprime correttamente e usa terminologia accurata
9	Ottimo	Conosce ampiamente ed interpreta in modo personale i contenuti	Elabora in modo accurato le competenze richieste	Usa linguaggio completo ed esponde in modo lineare
10	Eccellente	Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti	Elabora in modo autonomo, mostrando attenzione specifica per le competenze richieste	Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato

La valutazione conclusiva

oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo, progressi rispetto ai livelli di partenza.

Osservazioni

La classe ha raggiunto, in generale, un sufficiente livello di conoscenze degli argomenti trattati; alcuni alunni conoscono in modo discreto le basi dell'organizzazione ristorativa, altri hanno approfondito la disciplina raggiungendo un buon livello nella comprensione dei testi e delle modalità di organizzazione delle attività tecnico pratiche.

Una minoranza di studenti, nonostante le oggettive mancanze di studio e di applicazione alla materia nel primo quadrimestre, hanno raggiunto un sufficiente interesse alla materia, tale da recuperare nel lavoro pratico le lacune teoriche di base.

Obiettivi minimi

Come da programma svolto, tenendo conto delle problematiche individuali.

Nella parte teorica, limitando in semplici e essenziali, i concetti come le figure della sala, o alla terminologia di base (es. pass, piatti, bicchieri, clip)

Nella parte pratica, limitando in semplici e essenziali movimenti come la mise en place, servizio, sbarazzo.

il docente

GIANCARLO BARBIERI