

# **Programmi di Sala e vendita**

## **Classi Quinte Articolate Cucina**

**I.I.S. "A. Prever - Pinerolo**

**Modulo n° 1 Sicurezza sul lavoro e e primo soccorso**

**Obiettivi generali: conoscere le norme e le procedure sulla sicurezza sul lavoro**

UDA		Competenze	Abilità	Conosenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Sicurezza e Norme HACCP	Essere consapevoli dei rischi, come prevenirli	Conoscenza unità didattiche degli anni precedenti	Regole di comportamento, prevenzione dei rischi e norme igieniche	Settembre - ottobre		
2	Prevenzione, sicurezza sul lavoro e primo soccorso	Evitare i rischi e lavarare in sicurezza nell'ambiente di lavoro	Conoscenza UDA 1 del presente modulo	Individuare i fattori e le sorgenti di rischio e monitoraggio delle misure preventive	Settembre - ottobre		
3	Prevenzione incendi	Conoscere ed individuare i fattori di rischio e attuazione di azioni per la prevenzione di incendi	Conoscenza delle unità didattiche 1 e 2 del presente modulo	Norme da utilizzare e rispettare nell'ambiente di lavoro	Settembre - ottobre		
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	Ore	Contenuti	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica orale</li> <li>• Test pratico</li> <li>• Strutture</li> <li>• Relazioni</li> </ul>	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione				

**Modulo n° 1: Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa**
**Obiettivi generali: Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa**

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Il personale dell'azienda turistico-ristorativa	Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa	Conoscenza generale dei principali organigrammi di settore	Gerarchia, le brigate, etica professionale, rapporti tra settori, organizzazione del lavoro	settembre - ottobre		
2	Costi e prezzi di vendita dell'azienda ristorativa	Acquisire competenze di politica gestionale	Conoscenze generiche di gestione contabilità	Costi e incidenza, food cost, determinazione prezzo di vendita	settembre - ottobre		
3	Procedure di avvio dell'azienda	Conoscere i principi adempimenti e procedure amministrativi	Conoscenze generali delle norme giuridiche	Requisiti professionali, adempimenti amministrativi, gestione fiscale, sicurezza sul posto di lavoro	settembre - ottobre		
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	Ore	Contenuti	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica orale</li> <li>• Test pratico</li> <li>• Strutture</li> <li>• Relazioni</li> </ul>	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione	Diritto, D.I.T.E.A.			

**Modulo n° 2: Tecniche di preparazione e di servizio della cucina di sala****Obiettivi generali: Acquisire competenze professionali nella cucina di sala**

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Cenni sulla origine dell'arte del flambage	Eseguire preparazione flambé	Principali norme di sicurezza e abilità tecnico-pratiche	L'organizzazione del flambage, le attrezzature, tecniche. Ricette classiche	novembre - dicembre		
2	Preparazioni pratiche	Sviluppare abilità tecnico-pratiche	Principali norme di sicurezza e abilità tecnico-pratiche	Creare ricette preferendo i prodotti tipici	gennaio - febbraio		
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	Ore	Contenuti	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate		<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifica orale</li><li>• Test pratico</li><li>• Strutture</li><li>• Relazioni</li></ul>	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione				

**Modulo n° 3 Principi di analisi sensoriale dei vini**
**Obiettivi generali: eseguire l'analisi sensoriale dei vini in funzione di un corretto abbinamento**

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Cenni sull'analisi sensoriale dei vini (livello uno)	Saper eseguire la degustazione dei vini livello base	Conoscenza del modulo "Dalla vite al vino" livello uno	Analisi sensoriale utilizzando schede di settore	febbraio - marzo		
2	Esecuzione dell'analisi sensoriale dei vini (livello due)	Saper riconoscere i principali pregi e difetti del vino	Conoscenza U.D. 1 del presente modulo	Riconoscere l'evoluzione del vino attraverso l'analisi sensoriale	marzo		
3	Principi di base sull'abbinamento cibo-vino	Saper abbinare un vino ad una preparazione gastronomica	Conoscenza di base delle preparazioni di cucina e U-D.2 del presente modulo	Uso della terminologia e uso delle schede	marzo - aprile		
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	Ore	Contenuti	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica orale</li> <li>• Test pratico</li> <li>• Strutture</li> <li>• Relazioni</li> </ul>	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione				

**Modulo n° 4Cenni sull'enografia nazionale - estera**

**Obiettivi generali: Conoscere le principali aree di produzione e loro vini**

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Enogastronomia nazionale: cenni sulle principali aree di produzione e loro vini	Conoscere le principali caratteristiche organolettiche e merceologiche dei vini delle aree in oggetto	Conoscenza dei contenuti del modulo "dalla vite al vino" livello 1	Cenni sui principali VQPRD italiani	aprile maggio		
2	Enografia europea	Cenni sulle principali aree e vini europei	Conoscenza dei contenuti del modulo Dalla vite al vino livello 1	Cenni sulla gastronomia europea	maggio		
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	Ore	Contenuti	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica orale</li> <li>• Test pratico</li> <li>• Strutture</li> <li>• Relazioni</li> </ul>	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione				

**Modulo n° 5 Lessico e fraseologia****Obiettivi generali: microlingua di settore per le lingue di studio**

UDA		Competenze	Abilità	Conoscenze	Periodo	Ore	Recupero
1	Microlingua di settore per le lingue di studio	Acquisire padronanza linguistica di settore	Conoscenze di base delle lingue di studio	Terminologia, fraseologia di settore	Tutto l'anno		
Metodi		Verifiche	Valutazioni	Interdisciplinarietà	Ore	Contenuti	
Lezioni frontali. Spiegazioni pratiche. Utilizzo sussidi didattici Riviste specifiche del settore Uso di glossari. Lavori di gruppo Visite didattiche guidate		<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifica orale</li><li>• Test pratico</li><li>• Strutturate</li><li>• Relazioni</li></ul>	Apprendimento ed esposizione. Livello di acquisizione delle tecniche. Cura dell'aspetto esteriore. Ordine sul posto di lavoro. Senso di responsabilità. Disponibilità alla collaborazione	Lingue straniere			