



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

a.s. 2021-2022

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 5 Descrizione:

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Competenze Chiave n 6 Descrizione:

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

Competenze Chiave n 7 Descrizione:

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

Competenze Chiave n 8 Descrizione:

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

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 *“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 di AREA GENERALE n.G2

Descrizione della competenza in uscita: *“Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana se-condo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali”*

COMPETENZA di AREA GENERALE n.G5

Descrizione della competenza in uscita: *“Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per-corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro”*

COMPETENZA di AREA GENERALE n.G7

Descrizione della competenza in uscita: *“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”*

COMPETENZA di AREA GENERALE n.G8

Descrizione della competenza in uscita: *“Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ri-cerca e approfondimento”*

COMPETENZA di AREA GENERALE n.G10

Descrizione della competenza in uscita: *“Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi”*

COMPETENZA di AREA GENERALE n.G11

Descrizione della competenza in uscita: *“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”*

COMPETENZA di AREA GENERALE n.G12

Descrizione della competenza in uscita: *“Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi”*

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 |
| (vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Descrizione: “Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.” | Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali | Terminologia tecnica specifica di settore. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi. | La relazione con i clienti dalla prenotazione al commiato Le tipologie di clienti e le forme di comunicazione |

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.”

| 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 |
|---|---|--|------------------|
| (vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Descrizione: “Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.” | Individuare all’interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera | Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. | La vendita |

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.”

| 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 |
|--|--|--|--|
| (vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 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 | Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell’ambiente. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). | Lavorare a norma e in sicurezza Igiene, HACCP e sicurezza |

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 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 |
|---|---|--|---|
| (vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Descrizione: “Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.” | Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. | Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Tecniche per ridurre lo spreco. Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. | Aspetti tecnici e gestionali della carta Vari tipi di carta |

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 5

Descrizione della competenza in uscita: “Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.”

| 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 |
|---|--|--|---|
| (vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Descrizione: “Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.” | Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. | Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. | <ul style="list-style-type: none">• Gestione delle fasi ciclo cliente• 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 progettazione, 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 |

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.”

| 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 |
|---|--|---|---------------------------|
| (vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Descrizione: “Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.” | Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste | Tecniche di ascolto attivo del cliente. Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera. | Cenni menu internazionali |

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.”

| 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 |
|---|--|--|---|
| (vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Descrizione: “Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.” | Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell’evento. | Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell’ambiente del lavoro. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico. | L’azienda digitale Sistemi di comunicazione La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio |

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 8

Descrizione della competenza in uscita: “Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.”

| 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 |
|--|---|--|--|
| (vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Descrizione: “Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell’eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.” | Effettuare l’analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web. | Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l’abbinamento cibi-prodotti locali | Regioni: prodotti tipici, cucina e vini |

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 9

Descrizione della competenza in uscita: “Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.”

| 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 |
|---|--|---|--|
| (vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Descrizione: “Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.” | Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore | Tecniche di base di Hospitality Management. Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi. Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Elementi di contabilità generale e bilancio. Normativa di settore. | Le tipologie di clienti e le forme di comunicazione I diversi stili di servizio Banqueting & Catering |

ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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

- 1. UDA**
- 2. COMPITI DI REALTA'**
- 3. LABORATORI**
- 4. PROGETTI**

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

Classi 3°

- Saper instaurare rapporti di collaborazione all'interno della brigata e con il personale di cucina.
- Saper essere cordiale con il cliente e pronto ad esercitare l'arte dell'accoglienza.
- Saper gestire i vari momenti di lavoro in sala ed al bar.
- Saper preparare le principali bevande di caffetteria e di bar.
- Saper svolgere i principali servizi di sala.
- Saper collaborare all'allestimento di un buffet per le occasioni più ricorrenti.
- Conoscere e saper preparare alcuni cocktail I.B.A.
- Saper curare l'igiene della propria persona e degli ambienti di lavoro.

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 didattica – 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

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 **3** nel primo trimestre e **3** 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:

- allega griglie di Dipartimento coerenti con quelle d'Istituto

Torino, 16/09/2021

Il Coordinatore di Dipartimento

(prof. LARITONDA Vito)
