

TAV. A Disciplina: laboratorio di servizi enogastronomici sala e vendita –5^D “Sala e Vendita” Prof. Policelli Michele

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
La carta dei vini – E il wine cost La certificazione di qualità La qualità attraverso l’etichetta. Le risorse umane	X Lezione frontale Didattica breve X Gruppi di lavoro X Esercitazioni guidate X Discussione guidata X Elaborazione di mappe concettuali Metodi di ricerca X Attività di laboratorio Problem solving X Collegamenti interdisciplinari Percorsi differenziati Altro	X Libro di testo Quaderno degli appunti X Riviste specifiche Computer X Attrezzature di lab. Sussidi audiovisivi Cartine geografiche X Documenti Biblioteca Palestra Altro	Orale X Interrogazioni X Colloquio Questionario Power point Scritto Tema Saggio breve Riassunto Rapporto di ricerca Prove strutturate Prove semistrustrate Problema X Esercizi	- Competenze - integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche e il coordinamento con i colleghi; - valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; - Lo studente è in grado di presentare le preparazioni al cliente con una conoscenza approfondita dei prodotti DOP e IGP. - predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; Abilità - Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. - Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere. - Individuare l’importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. - Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. - Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. Conoscenze - Conoscere i criteri per la stesura di una carta dei vini. - Principi di analisi sensoriale dei vini. - Conosce i prodotti DOP e IGP italiani - Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala Numero verifiche effettuate durante l’anno scolastico: Scritte 0 Orali
	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE			
	Nell’affrontare gli argomenti una parte della classe ha mostrato vivo interesse ed ha collaborato con entusiasmo al lavoro svolto, raggiungendo una conoscenza più che sufficiente della disciplina, mentre l’altra parte si è applicata con discontinuità e non ha partecipato attivamente al dialogo educativo. Nel corso del 5° anno scolastico gli alunni hanno approfondito dei concetti già appresi nei due anni precedenti e, insieme a nuovi argomenti trattati, hanno acquisito certezza circa le competenze della propria figura a professionale. A conclusione del 5°anno gli obiettivi specifici raggiunti non sono stati in parte rispettati, sia per i motivi sopra citati, sia perché riadattati alla DAD in base al Programma Ministeriale previsto. Per quanto riguarda le mete educative raggiunte, gli alunni si sono inseriti nel gruppo classe coordinando il proprio lavoro, acquisendone conoscenza, abilità e competenza e dimostrando progressi lenti ma lineari nell’acquisizione dei nuovi contenuti.			

