

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO

□ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE

X ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

anno scolastico	2025/2026
Classe	1A
disciplina	LABORATORIO SALA E VENDITA
Settore	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
indirizzo	
Ore settimanali	4 (di cui 1 in compresenza)
Ore annuali	120
Docente	RONDONI PLACIDO

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Al II° anno del corso di studio della disciplina tecnico pratica, l'allievo dovrà acquisire sufficiente conoscenza della struttura ricettiva e delle diverse attività di reparto, in particolare, l'allievo dovrà apprendere la peculiarità dei sistemi di organizzazione ed esecuzione del servizio di Sala e di Bar in ordine alle diverse esigenze che possono profilarsi all'interno di una struttura ricettiva. Tale attività costituisce il presupposto necessario per il perfezionamento ed il miglioramento delle conoscenze negli anni successivi, facilitando l'inserimento al mondo del lavoro ormai prossimo.

FINALITÀ EDUCATIVE

Lo studio della disciplina è finalizzato a far acquisire ai discenti una conoscenza quanto più completa possibile sia per quanto attiene i fenomeni turistici in generale sia per quanto riguarda l'organizzazione e la gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

Per stesura della programmazione annuale si è resa necessaria un'attenta analisi della situazione di partenza. Attraverso il dialogo e un test d'ingresso, sono state osservate le attitudini e le abilità di base dei singoli allievi, il livello delle conoscenze e delle competenze, i ritmi di apprendimento, la partecipazione alla vita scolastica, l'impegno, gli interessi, le motivazioni, ed ogni altro elemento atto a caratterizzare la classe. Purtroppo sotto il profilo comportamentale la classe presenta in alcuni alunni problemi e situazioni difficili. Qualche alunno, quindi non rispetta le principali norme di comportamento e deve essere sollecitato a mantenere l'attenzione. La partecipazione all'attività didattica evidenziata è mediamente discreta.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10	ASSENTI
n. 2	n. 12	n. 6	n.	n. 2

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

■ 1° BIENNIO □ 3° ANNO □ 4° ANNO □ 5° ANNO

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

	C1	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
	C2	COMPETENZA MULTILINGUISTICA
	C3	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
X	C4	COMPETENZA DIGITALE
X	C5	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
	C6	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
X	C7	COMPETENZA IMPRENDITORIALE

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

	L1	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
	L2	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
	L3	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
	L4	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
	L5	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
X	L6	Utilizzare e produrre testi multimediali.
	M1	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
	M2	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
X	M3	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	M4	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
	S1	Comprendere il cambiamento e la 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.
	S2	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

X

- S3** Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
- T1** Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- T2** Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- T3** Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
- SM** SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere
- IRC** Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

X

- G1** Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
- G2a** Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
- G2b** Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
- G3** Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodologie adeguati.
- G4a** Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
- G4b** Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
- G5** Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testatori e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
- G6** Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
- G7** Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
- G8** Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
- G9** Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
- G10** Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
- G11** Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.

- G12** Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

4. COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO –Enogastronomia e ospitalità alberghiera

- | | | |
|--|-------------|---|
|  | IE1 | Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. |
|  | IE2 | Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. |
| X | IE3 | Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. |
|  | IE4 | Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. |
|  | IE5 | Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti. |
| X | IE6 | Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione. |
|  | IE7 | Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. |
| X | IE8 | Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche. |
| X | IE9 | Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>HospitalityManagement</i> , assicurando la conformità delle attività svolte. |
| X | IE10 | Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione. |
| X | IE11 | Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza. |

SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in **abilità** e **conoscenze** nel **Piano delle Unità di Apprendimento**.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

abilità

- Riconoscere i reparti dell'albergo e i relativi responsabili
- Saper svolgere le operazioni elementari delle fasi operative al front office
- Sapersi orientare e riconoscere la modulistica dei reparti del front office
- Sapersi presentare in modo adeguato al proprio ruolo
- Sapersi esprimere verbalmente in maniera corretta e formale
- Conoscere la terminologia tecnica di base del settore

Conoscenze

- Conoscere i reparti dell'albergo e il relativo personale
- Conoscere le operazioni relative al front-desk e back office
- Conoscere le operazioni relative alla fase booking, check in, live in, check out e post check out
- Conoscere le principali funzioni di un'agenzia di viaggi
- Conoscere i servizi che un albergo può mettere a disposizione della clientela durante il soggiorno in hotel
- Conoscere la corretta terminologia tecnica del settore turistico alberghiero
- Conoscere la modulistica di base dei reparti del front office

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0

ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA

Primo trimestre

competenze

abilità

conoscenze

C1, C2, C3,
C5, C6

Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla ospitalità alberghiera e coglierne le differenze

Accertamento dei livelli di partenza attraverso colloqui e verifiche orali

UdA 1

HACCP, IGIENE E SICUREZZA

Primo trimestre

competenze

abilità

Conoscenze

C1, C2, C3,
C5, C6
IE3

Applicare alle normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente

UdA 2	LA COMUNICAZIONE NELLA RISTORAZIONE	Primo/Secondo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze

C1, C2, C3, C5, C6 IE3, IE6	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.	Principi di fidelizzazione del cliente. Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi. Tecniche di organizzazione del lavoro per la gestione organizzativa.
UdA 3	I METODI DI SERVIZIO	Secondo/terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
C1, C2, C3, C5, C6 IE3, IE4, IE6	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Applicare i criteri di pianificazione del proprio lavoro operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione	Tipologia di servizio offerto nelle strutture ricettive. Tecniche di rilevazione di nuovo tendenze in relazione a materie prime. Tecniche professionali materiali e attrezzature. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Terminologia tecnica, specifica del settore anche in lingua straniera.
UdA 4	STRUTTURA E OFFERTA DEL BAR	Terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze

C1, C2, C3, C5, C6 IE3, IE4, IE6	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.	Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime. Tecniche professionali materiali e attrezzature. Terminologia tecnica, specifica del settore anche in lingua straniera. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.
	COMPRESENZA CON LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	Prima/secondo/terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
C 4, 5, 7; L 6; M 3; S 3; G4a, 6, 8 IE 3, 6, 8, 10, 11	Comprendere l'importanza del rapporto di collaborazione e sinergia tra i reparti di un albergo al fine di offrire un servizio di qualità Eseguire le operazioni al front office Eseguire correttamente i vari servizi di sala Riconoscere le risorse culinarie, ambientali, storiche, artistiche e culturali del proprio territorio Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere	La Fase Ante: Richiesta informazioni, prenotazione e servizio ai piani La Fase Live-in ed il Servizio Ristorante e Promozione del territorio La Fase Check – out; Gestione delle comande del Bar I momenti dell'ospitalità; i Reparti dell'albergo con particolare riferimento alla sala ed al Bar; le tipologie di bar nelle strutture ricettive; Gli arrangiamenti in Hotel in relazione alla sala Comunicazione tra reparti.

	COMPRESENZA CON LINGUA INGLESE	
Competenze	abilità	Conoscenze
C1, C2, C3, C5, C6	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.	- Il menu, il ristorante ed il bar. - English breakfast - Il vino e i cocktails

UDA EDUCAZIONE CIVICA

	Disciplina	Conoscenze	Abilità	Competenze
UDA N°3 Il Menu	Laboratorio di Sala e Vendita	Gli allievi dovrebbero conoscere i punti dell'Agenda 2030 dell'ONU, riguardanti il Menu . -2 "Sconfiggere la fame", modalità di aiuto ai paesi in difficoltà economica . Come garantire a tutti i popoli un piatto nutriente . -3 "Salute e Benessere", elaborare dieta e/o piatti sani sotto l'aspetto nutritivo (come indica Slow Food -14 "Vita sott'acqua" , importanza dei prodotti ittici e giusta valorizzazione nei piatti e diete alimentari sane, oltre che economicamente sostenibili , sia per aziende ristorative che privatamente in modo personale.	Applicare i principi democratici. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di democrazia. Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli in rete. Sapere utilizzare la rete per ricercare fonti e dati. Utilizzare le informazioni per adottare comportamenti eco-sostenibili. Predisporre il menù completo delle informazioni necessarie al consumatore. Compiere scelte economiche consapevoli.	Saper apprezzare l'importanza delle libertà nei paesi democratici, quali veicolo del riconoscimento dei diritti della persona, della collettività e dell'ambiente. Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. Essere consapevoli dell'importanza del ruolo degli organi costituzionali. Essere in grado di interpretare l'informazione dei mass-media. Capire l'importanza della riservatezza dei dati. Riconoscere che l'informazione può determinare comportamenti eco-sostenibili. Saper acquisire le informazioni necessarie per la predisposizione del menù. Essere in grado di capire il ruolo degli Stati trainanti nelle scelte economiche mondiali.

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI	PRODOTTO
UDA N°1 Dall'aroma ai prodotti tipici del territorio	Valorizzare i prodotti tipici del territorio, influenzando la scelta di esse alla clientela nelle aziende ristorative (anche utilizzando a livello basico, termini in lingua straniera: inglese e o francese).	Rispettare le corrette fasi di lavorazione delle materie prime tipiche utilizzando le attrezzature e le tecniche appropriate per la lavorazione e distribuzione in modo adeguato.	Conoscere le materie prime del territorio: gli alimenti principali d'eccellenza come: Pistacchio, salame S.Angelo, arancia rossa di Sicilia, cioccolato di Modica.doc vini ecc.	3 ore Primo trimestre	Presentazione menu degustazione con piatti e ingredienti tipici del territorio
UDA N°2 Visite in Albergo	Acquisire la consapevolezza della complessità del lavoro di Sala anche in relazione al tipo di ristorazione, in particolare lo street food come nuova ristorazione (anche utilizzando a livello basico, termini in lingua straniera: inglese e o francese),	Rispettare le corrette fasi di preparazioni usate nel strade Distinguere le caratteristiche essenziali delle varie aziende ristorative e dove si colloca lo street. Riconoscere le varie aree di lavoro e loro funzionamento.	Conoscere le ricette e gli alimenti tipici dello street food nel mondo, applicando le tecniche e le strategie migliori per la vendita	3 ore Terzo trimestre	Presentazione Multimediale con power point di alcune ricette famose dello street food nel mondo

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

- | | |
|---|---|
| ☒ lezione frontale | ☒ flipped classroom |
| ☒ lezione interattiva lezione multimediale | ☐ debate |
| ☐ videolezione cooperative learning | ☒ attività di gruppo |
| ☐ problem based learning | ☒ attività di laboratorio |
| ☐ project based learning ☐ role playing | ☒ esercitazioni pratiche |
| ☐ digital storytelling | ☐ altro: |
| ☐ EAS - episodi di apprendimento situato | |

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

- | | |
|--|--|
| ☐ libro di testo (indicare il titolo) | ☒ risorse didattiche online |
| ☒ lezioni registrate | ☒ visite didattiche |
| ☒ file multimediali | ☐ attività integrative ☐ |
| ☒ laboratori | ☐ interventi di esperti |
| ☐ sussidi didattici | ☒ materiale prodotto dall'insegnante |
| ☒ strumenti digitali | ☐ altro: |

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE
☐ prove scritte strutturate ☐ prove scritte semi-strutturate ☐ prove scritte non strutturate ☒ interrogazioni orali ☐ prove pratiche	- Prove pratiche n. 1 per ciascun trimestre - Prove orali n. 1 per ciascun trimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza e, se necessario, in DDI, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.
MODALITÀ DI RECUPERO	
☐ Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; ☒ Attività guidate a crescente livello di difficoltà; ☒ Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; ☐ Recupero in itinere attraverso studio autonomo; ☐ Recupero durante la pausa didattica; ☐ Sportello didattico; ☐ Corsi di recupero pomeridiani	

Milazzo, 22/10/2025

Docente
Rondoni Placido

