

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO □**LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE****X ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA****ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

	PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE –
anno scolastico	2025/2026
Classe	2 C
disciplina	LABORATORIO SALA E VENDITA
Settore	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
indirizzo	
Ore settimanali	6 (di cui 3 in compresenza)
Ore annuali	198
Docente	CUSMA' SALVATORE

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. 3	n. 3	n. 8	n.	5

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

	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 metodi adeguati.
X	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 testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
X	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.
X	G8	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscrivendo 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 affidando 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>Hospitality Management</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	Conoscenze
---------	------------

• Riconoscere i reparti del ristorante e le figure professionali che vi operano • Saper svolgere le operazioni elementari delle fasi organizzative ed operative in sala ristorante • Conoscere le regole e le misure di igiene e sicurezza ed HACCP • Sapersi presentare in modo adeguato al proprio ruolo • Sapersi esprimere verbalmente in maniera corretta e formale • Conoscere la terminologia tecnica di base del settore	• Conoscere i reparti del ristorante il relativo personale • Conoscere attrezzature ed utensili del sala ristorante e del Bar • Conoscere le varie tipologie di menù e le regole per poterlo redigere • Conoscere le principali tipologie di ristorazione • Conoscere i servizi che un ristorante ed un bar può mettere a disposizione della clientela • Conoscere la corretta terminologia tecnica
---	--

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. Tecnica 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 nuove 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 delle 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

	COMPRESENZA CON LABORATORIO CUCINA	
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 una struttura ristorativa o alberghiera. Eseguire correttamente i vari servizi. Riconoscere le risorse culinarie, l'offerta enogastronomica ed eventuali intolleranze ed allergeni, metodi di cottura e di preparazione	Tipi di servizio in base agli accordi con la brigata di cucina. I diversi stili di cucina e sala. La sinergia tra i due reparti Sala- Cucina

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 L'evento a scuola	Competenze a livello base sia riguardo alla mise en place, che al corretto metodo di servizio da utilizzare in sala. Valorizzare le tradizioni enogastronomiche nazionali e internazionali,(anche utilizzando a livello basico, termini in lingua straniera: inglese e o francese)	Effettuare una corretta mise en place in base ai piatti preparati dal settore cucina, abbinando un adeguato metodo di servizio e sapendo compilare correttamente la presa della comanda.	Le tecniche base di servizio al tavolo (Inglese, Francese, Italiana, Russa, Buffet. Le principali tipologie di mise en place del coperto. La presa della comanda, anche in lingua straniera. Lessico specifico di settore	3 ORE Terzotrimestre	Proporre e realizzare un brunch anche in laboratorio, elaborare una brochure dedicata all'evento soffermandosi soprattutto sui metodi di servizio e sulla mise en place, anche in maniera particolare e originale nuove metodologie ed attrezzature.
UDA N°2 Alla scoperta del nostro territorio	Riconoscere, individuare e valorizzare le risorse enogastronomiche comprese le bevande alcoliche e non alcoliche, proponendo anche drink di tendenza. (anche in ambito interdisciplinare con accoglienza turistica) anche utilizzando terminologia in lingua straniera.	Distinguere le caratteristiche e le peculiarità dei vari prodotti alimentari, soffermandosi soprattutto sulla produzione di vino e birra e bevande alcoliche proponendo anche drink di tendenza o con prodotti tipici.	La produzione del vino, della birra e di altre bevande alcoliche e non. Le attrezzature principali da utilizzare al bar per poter preparare e servire drink.	3 ORE Secondo trimestre	Creare una carta geografica o un itinerario del cibo(in formato multimediale) , anche con termini in lingua inglese, dove riuscire ad individuare in maniera semplice e veloce i vari prodotti tipici che contraddistinguono un territorio.

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

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

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

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