

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO☐ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE☒ ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE –

anno scolastico	2025/2026
Classe	5 D
disciplina	LABORATORIO SALA E VENDITA
Settore	PROFESSIONALE – SERVIZI
indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	3 + 1 (compresenza con Inglese)
Ore annuali	132
Docente	CUSMA' SALVATORE

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Al termine del quarto e quinto anno l'alunno è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici, di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

FINALITÀ EDUCATIVE

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- 1.sviluppare la consapevolezza del proprio ruolo di studente ;
- 2.apprendere le modalità per collaborare al raggiungimento di un fine comune ;
- 3.attivare i processi di osservazione , comprensione, analisi e sintesi ;
- 4.riuscire ad applicare procedimenti operativi prestabiliti ;
- 5.attivare la consapevolezza relativa all'uso del linguaggio professionale nel contesto di appartenenza;
- 6.pianificare operazione di diversa tipologia e progressiva complessità .

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.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDI O 7 – 8	LIVELLO AVANZAT O 9 – 10	ASSENTE
n. 4	n. 6	n. 6	n.	n. 3

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 testoriali 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 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

Alla fine del quarto e quinto anno l'alunno dovrà:

1. Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.
2. Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambé di prestigio
3. Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.
4. Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione
5. Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.
6. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino
7. Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	Primo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
C4, C5, C7 IE3, IE6	Ripasso di argomenti propedeutici trattati nel secondo biennio	Ripasso di argomenti propedeutici trattati nel secondo biennio
UdA 1	IL LAVORO DI SALA	Primo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
C5, C7, L1, S2, G4a, G4b, IE11	• Affinare le tecniche di comunicazione per la buona riuscita di servizio e migliorare il coordinamento con i colleghi • Riconoscere la diversità di atteggiamento della clientela per interagire in modo professionale • Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera	• Tecniche avanzate di comunicazione professionale • Particolarità del servizio di sala • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
UdA 2	I VINI	Primo/Secondo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze

S2, G4a, G4b, G10 IE11	• Individuare la produzione enoica nazionale ed internazionale • Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera	• Principi di enologia • Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo • Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e dei vini speciali • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
------------------------------------	---	--

UdA 3	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE	Secondo/terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
S2 G 4 a G 4 b G 1 0 I E 1 IE10	• Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico/ fisiche e nutrizionali • Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta • Individuare i principi di abbinamento cibo/vino e cibo bevande • Proporre abbinamenti di vino e altre bevande ai cibi • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera	• Metodi di analisi di cibi, vini e altre bevande • Criteri di abbinamento cibo/ vino e cibo bevande • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
UdA 4	I SUPERALCOLICI	Terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
M3 S2 G11 IE1 IE9	• Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche • Servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori e creme liquore • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera	• Classificazione delle bevande superalcoliche • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
Uda 5	MARKETING, QUALITA' E TERRITORIO	Prima/secondo/terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze

C1 C5 C7 L1 L4 M3 G10 IE3 IE9	• Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica • Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia • Simulare la definizione di menù e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione • Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera	• Strumenti utili per studiare il mercato di riferimento • Mezzi per comunicare la specificità di un'attività enogastronomica • Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda di mercato • Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
	CATERINNG E BANQUETING	Prima/secondo/terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze

C5 M3 G11 IE3	• Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera	• Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
------------------------	--	---

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

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

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI	PRODOTTO
UDAN°1 Cibo e cultura nel mondo	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali, nazionali e internazionali.	Saper riconoscere la provenienza territoriale dei prodotti. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici	Le nozioni fondamentali di qualità, sicurezza e salute in cucina. Le caratteristiche della qualità alimentare. Conoscenza delle varie culture gastronomiche nel mondo.	3 ORE Secondo trimestre	Realizzazione di un piatto utilizzando come ingrediente principale un prodotto internazionale.
UDAN°2 Qualità alimentare e salute	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari. Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino prodotti salutari e di qualità.	Applicare le principali norme igienico-sanitarie. Riconoscere le caratteristiche degli alimenti come i cereali, gli ortaggi, formaggi e uova. Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti.	Le principali norme igienico-sanitarie. Gli ortaggi ed i legumi: classificazione conservazione, aspetti igienici, stagionalità, caratteristiche merceologiche.	3 ORE Terzo Trimestre	Realizzazione di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione.

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
☒ aule 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

Cusma' Salvatore