

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	data	Pagina 1 di 1
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

INDIRIZZO SCOLASTICO

X ALBERGHIERO • MANUTENZIONE • INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA	LABORATORIO SALA E VENDITA		
CLASSE	1 A	SEZIONE ALBERGHIERO	DOCENTE ALESCIO MAURIZIO
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE			
LA CLASSE, SEPPUR NUMEROSA, SI PRESENTA IN PARTE DISCIPLINATA E RISPETTOSA DELLE REGOLE; ALCUNI ALUNNI INVECE RISULTANO PIU' VIVACI E NECESSITANO DI ESSERE ATTENZIONATI. SONO PRESENTI 4 ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI.			

CONTENUTI PRIMO PERIODO
UNITÀ 1. AZIENDE E PERSONALE DELLA RISTORAZIONE UNITÀ 3. SICUREZZA E IGIENE AL RISTORANTE E AL BAR UNITÀ 4. STRUTTURA E OFFERTA DEL RISTORANTE

CONTENUTI SECONDO PERIODO
UNITA' 5. LA MISE EN PLACE UNITA' 6. IL SERVIZIO IN SALA (GLI STILI DI SERVIZIO) UNITA' 8. STRUTTURA E OFFERTA DEL BAR (IL BAR E LE BEVANDE CALDE)

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA/ESAME DI STATO
- SAPER DISTINGUERE LE DIVERSE AZIENDE; - IMPARARE A LAVORARE IN GRUPPO, ADOTTANDO COMPORTAMENTI NEL RISPETTO DELL'ETICA PROFESSIONALE; - SAPER ILLUSTRARE LE FUNZIONI DELLE DIVERSE FIGURE PROFESSIONALI DELLA BRIGATA DI SALA E COMPRENDERE L'IMPORTANZA DEL LAVORO DI SQUADRA; - CONOSCERE E SAPER APPLICARE LE PRINCIPALI PRECAUZIONI PER EVITARE INFORTUNI NELL'AMBIENTE DI LAVORO. - RISPETTARE LE REGOLE DELLA CORRETTA PRASSI IGIENICA; - RICONOSCERE LE AREE DI LAVORO E LE DOTAZIONI DELLA SALA RISTORANTE, SAPENDOLE UTILIZZARE IN MODO APPROPRIATO E NEL RISPETTO DELLE NORME IGIENICHE E DI SICUREZZA; - SVOLGERE CON COMPETENZA E PROFESSIONALITA' LA MISE EN PLACE DELLA SALA E DEI COPERTI PER OGNI OCCASIONE DI SERVIZIO; - SVOLGERE CON COMPETENZA E PROFESSIONALITA' I SERVIZI ENOGASTRONOMICI E RISTORATIVI;

CRITERI DI VALUTAZIONE (INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI) X RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE X IMPEGNO X PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO X PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE	STRUMENTI DELLE MISURAZIONI X SONDAGGI DAL POSTO X PROVE STRUTTURATE X INTERROGAZIONI X SONDAGGI DAL POSTO X ESERCITAZIONI PRATICHE DI LABORATORIO
---	--

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI: LIBRO DI TESTO, LIM E LABORATORIO DI SALA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: MAITRE CON MASTERLAB

