

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	Data 20/10/2025	Pagina 1 di 1
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO 2025/26

INDIRIZZO SCOLASTICO

☒ ALBERGHIERO

☐ MANUTENZIONE

☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA Sala e vendita		
CLASSE 4 B sala	SEZIONE ALBERGHIERO	DOCENTE LUCA CASCONI
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE: Il livello della classe è sufficiente per buona parte della classe e buono per alcuni alunni		

CONTENUTI PRIMO PERIODO

1. Il menu come strumento di vendita
 - a. le funzioni del menu
 - b. i tipi di menu
 - c. la composizione del menu
 - d. la grafica del menu
2. Il cliente e la vendita del servizio
 - a. spiegare il menu e descrivere i piatti
 - b. accogliere e servire i clienti di altre religioni
 - c. le strategie di vendita
3. L'organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale
 - a. i costi nell'azienda ristorativa e i prezzi di vendita
 - b. l'avvio di un'azienda ristorativa
4. La gastronomia regionale italiana
 - a. introduzione
 - b. le regioni del nord
 - c. le regioni del centro
 - d. le regioni del sud e delle isole
5. Gli antipasti e le insalate
 - a. la tecnica gastronomica
 - b. la vendita degli antipasti
 - c. il servizio degli antipasti
 - d. la vendita e il servizio delle insalate
6. I primi piatti
 - a. la tecnica gastronomica
 - b. la vendita dei primi piatti
 - c. il servizio dei primi piatti
7. I secondi piatti
 - a. la tecnica gastronomica
 - b. la vendita dei secondi piatti
 - c. il servizio dei prodotti ittici
 - d. il servizio delle carni
8. I dessert
 - a. i formaggi
 - b. i dolci
 - c. la frutta

CONTENUTI SECONDO PERIODO

9. La gestione del vino
- la gestione degli acquisti
 - la conservazione in cantina
 - la carta dei vini
 - il costo del vino e il ricarico sul prezzo

10. La tecnica di degustazione del vino
- i principi base
 - l'esame visivo
 - l'esame l'olfattivo
 - l'esame gusto-olfattivo

I COCKTAILS

- le nuove tendenze :mocktail e virgin
- gli american drink

OBBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

Lo studente deve saper utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici , ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Conoscenza delle basi della produzione del vino, gli elementi di viticoltura.

Conoscenza delle diciture riportate in etichetta.

Conoscere gli ingredienti principali per la produzione della birra, i principali tipi di birra e gli abbinamenti più importanti.

Conoscenza della storia della distillazione , delle differenti tecniche di distillazione e le caratteristiche organolettiche dei principali distillati.

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
- ☐ progresso nell'apprendimento rispetto al livello iniziale

STRUMENTI DELLE MISURAZIONI

- ☐ sondaggi dal posto
- x esercitazioni in classe e/o a casa
- ☐ prove strutturate
- ☐ temi
- ☐ questionari
- x interrogazioni
- ☐ relazioni

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: : **MAITRE (A.FARACCA,T.FICCADENTI)**
LE MONNIER SCUOLA

IL DOCENTE
LUCA CASCONI