

PROGRAMMA DI SALA E VENDITA SVOLTO NELLA CLASSE 2 C
anno scolastico 2019/2020

Prof. SABATINO GIUSEPPE

Ripetizione argomenti trattati nell'anno precedente A.S

-IL MONDO DELLA RISTORAZIONE

-LE DIVERSE FORME DI RISTORAZIONE : Commerciale-collettiva-neoristorazione

-IL RISTORANTE

-I LOCALI DEL RISTORANTE – Il personale che opera al ristorante – L'attrezzatura- Mobilio – Biancheria – Offerta ristorante

-LA PROFESSIONE DELL'OPERATORE DI SALA

-La mise en place – i diversi stili di servizio – Il servizio delle prime colazioni – Il rapporto con il cliente -Lo sbarazzo

-Il bar -le aree di lavoro di un bar –il personale che opera al bar – l'attrezzatura del bar – i particolari del bancone bar – la caffetteria

ARGOMENTI TRATTATI NEL NUOVO ANNO SCOLASTICO

LA SICUREZZA negli ambienti di lavoro attraverso la **sicurezza alimentare HACCP** e la sicurezza sul posto di lavoro

Rischi e infortuni nella ristorazione.

- IL VINO

-Le diverse fasi della produzione del vino -vendemmia –pigiatura –diraspatura –torchiatura – fermentazione – illimpidimento –stabilizzazione –conservazione –invecchiamento – imbottigliamento

-I diversi tipi di vinificazione –in bianco –in rosso –rosee –macerazione carbonica

- La cantina e la disposizione dei vini –la carta dei vini

-Il servizio del vino e relativa temperatura di servizio

- **la spumantizzazione** metodo classico e metodo charmat

La piramide geo qualitativa del vino.

-BAR -mise en place del banco –riordino e pulizia

-I prodotti più in uso al bar –caffè –infusi vari –cioccolata –aperitivi –amari

-I frappe e i frullati

-I COCKTAIL –la corretta composizione dei cocktail –le modalità di dosaggio ,preparazione e servizio –categorie dei cocktail -i principali cocktail internazionali

-I VARI MOMENTI DI SERVIZIO IN UNA GRANDE AZIENDA ALBERGHIERA

-Gli orari di servizio –l'organizzazione del personale.

PERIODO COVID : (ARGOMENTI TRATTATI CON VIDEO LEZIONI)

- Il taglio della frutta
- La birra, le diverse fasi di lavorazione
- La distillazione – i distillati più in uso –il gin –il whisky –il rum –
- La lista delle vivande, indagine di mercato prima di redigerla
- I menù , tipologie e caratteristiche tecniche.
- La comanda, utilità e modalità di compilazione.

-ELABORATI DEI LABORATORI

-PIATTI ALLA LAMPADA

Farfalle acciughe pinoli e gamberetti
Ravioli ricotta e spinaci su letto di spinaci
Zuppa di pesce
Scaloppine di vitello ai vari modi
Pennette zucchine e gamberetti
Pollo al curry
Risotto salsiccia e zafferano
Dadolata di manzo in camicia di crudo
Mezze maniche spada e melanzane
Ananas flambe' con stecche di vaniglia
Carbonara flambe'
Pere in salsa di cioccolata

-COCKTAIL

-Americano -Negroni -Alexander -Grasshopper -Dry martini -Spritz veneziano -Manhattan
- Daiquiri – irissh coffee –mojito – cuba libre –Champagne cocktail – Bellini -
Margarita – Bacardi – Black Russian – Moscow Mule – tequila sunrise .
Caffetteria con particolare attenzione ai cappuccini.

L'Insegnante

gli alunni

RELAZIONE FINALE

CLASSE 2 sez. c - ANNO SCOLASTICO 2019/2020

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI “ SALA E VENDITA”

PROF. GIUSEPPE SABATINO

La classe 2 sez. C composta inizialmente da n 29 alunni, nel corso dell'anno alcuni hanno abbandonato e oggi la classe risulta composta di 27 alunni di cui 9 ragazze e 18 ragazzi, In classe sono presenti 6 alunni D.S.A. e una alunna D.A. seguita dall'insegnante di sostegno.

Il programma è stato svolto per intero, si sono alternate esercitazioni pratiche di laboratorio con lezioni frontali in classe fino al 4 marzo. Dal 5 marzo alla fine dell'anno scolastico le lezioni si sono svolte in remoto con video-lezioni.

I risultati conseguiti sono sufficientemente accettabili, gli alunni hanno seguito con sufficiente interesse le lezioni, in particolare migliori risultati si sono visti nei laboratori. La classe nel primo trimestre ha dimostrato continuità e impegno maggiore, nella seconda parte dell'anno, in particolare nel periodo COVID in quanto si è dovuta adottare la DIDATTICA A DISTANZA la classe ha avuto una flessione nel rendimento in quanto non tutti gli alunni hanno potuto partecipare in modo adeguato.

La DAD in un primo momento è stata affrontata con comunicazioni, video, e assegnazione compiti tramite WhatsApp. A partire dal 1 Aprile le lezioni sono andate avanti sistematicamente tramite Classroom e video lezioni. Per tutto il periodo le lezioni e i compiti assegnati sono stati inseriti nel registro elettronico.

La partecipazione alle video lezioni è stata apprezzata dagli alunni, che hanno dimostrato interesse alle spiegazioni e ai video inviati, interesse che non sempre ha dato risultati accettabili alle verifiche dove si sono riscontrate carenze e poca partecipazione. 1 alunno non ha mai partecipato alle video lezioni.

Nel complesso solo pochi alunni hanno raggiunto risultati discreti, la maggioranza della classe ha trovato più difficoltà raggiungendo appena la sufficienza.

Il criterio di valutazione adottato è stato quello di verificare per ogni unità didattica il risultato conseguito sia nella teoria che nella pratica operativa in base all'elaborato che veniva loro assegnato o nel ruolo che rivestivano di volta in volta in laboratorio

All'inizio del pentamestre il programma svolto in precedenza è stato ripetuto per poter permettere agli alunni che non avevano raggiunto la sufficienza di recuperare. Nella valutazione si è tenuto conto anche della partecipazione e puntualità alle video lezioni e alla fine di questo percorso è stata propinata una verifica scritta sotto forma di quiz per verificarne i risultati ottenuti.

Per lo svolgimento del programma ci si è avvalso del libro di testo in adozione, e alcuni argomenti sono stati integrati con dispense, appunti dettati e video.

Le difficoltà che si sono riscontrate nel corso dell'anno sono da attribuirsi al disagio nei laboratori, in quanto nonostante fossero di nuova costruzione, si sono evidenziate molte carenze, tra le altre cose è da evidenziare il problema degli spogliatoi in quanto non sufficienti visto il numero degli alunni e la mancata divisione della sala ristorante risultando caotica in presenza di più classi.

Per la DAD molti ragazzi hanno trovato spesso problemi di connessione, e qualcuno di loro ha addirittura dichiarato di non essere in possesso di strumenti idonei come PC, Tablet ecc.

L'INSEGNANTE

