



Adriano Tilgher



Istituto d'Istruzione Superiore



Ercolano (Na)



www.istitutotilgher.eu



Liceo scientifico – Liceo linguistico -Tecnico Amministrazione, finanza e marketing

Indirizzo: giuridico economico aziendale - operatore turistico –

Indirizzo: enogastronomia e ospitalità alberghiera

Via Casacampora, 3 - 80056 Ercolano (Na) tel. 081 7396340 – fax 081 7396269

Via Marittima, 3 – 80056 Ercolano (NA) – Tel. /fax 0817397980- Tel. 08119575109

p.e.c. – nais01100g.istruzione@pec.it - nais01100g@istruzione.it

Oggetto: *Convocazione riunione dei dipartimenti disciplinari settore enogastronomia dei servizi di sala – vendita, di cucina e di ricevimento*

Programmazione annuale di dipartimento per l'a.s. 2012/2013, ai fini delle certificazioni regionali: obiettivi e finalità, livelli minimi di conoscenza e competenze per il passaggio all'anno successivo, criteri di verifica e valutazione;

I giorni 03 e 10/09/2012 nell'aula n°9 dell'istituto "Adriano Tilgher" di Ercolano, si sono riuniti i docenti di "SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA SETTORE DI SALA VENDITA, CUCINA E RICEVIMENTO"

Il dipartimento procede a definire e approvare i seguenti punti in vista dell'anno scolastico in corso:

individuazione degli obiettivi delle discipline

- individuazione di strategie e metodologie di insegnamento di apprendimento più idonee in funzione degli obiettivi
- Individuazione dei criteri e strumenti per la valutazione dei livelli di partenza
- Criteri di valutazione del grado di maturazione dell'alunno
- Azione di recupero per eventuali allievi in difficoltà
- Criteri e modalità di interventi didattici integrativi
- Coordinamento dell'insegnamento della disciplina secondo i criteri dell'orizzontalità e della verticalità
- Proposte e suggerimenti relativi alla programmazione modulare

- Individuazione dei livelli minimi per ciascuna disciplina e ciascuna annualità di insegnamento
- Suggerimenti e proposte circa l'applicazione della continuità didattica alla luce dell'innovazioni sulla normativa in materia.

I docenti concordano all'unanimità che gli obiettivi educativi da raggiungere sono:

- rispettare le scadenze ragionevoli ai tempi ed agli impegni;
- sviluppare le capacità di intervento in maniera costruttiva;
- potenziare le capacità di relazione dei discenti tra loro e con i docenti.

Le strategie previste per il raggiungimento di tali obiettivi saranno:

- partire, quando è possibile, da situazioni concrete;
- favorire momenti di lezioni dialogate;
- lavori di ricerca individuali e di gruppo;
- metodologia del *problem-solving* e del *team teaching*;
- visite di istruzione.

I singoli docenti procederanno autonomamente alla rilevazione del comportamento e del processo di apprendimento degli allievi, riportando, sistematicamente, osservazioni nel registro personale.

Gli strumenti per la verifica formativa saranno:

- un congruo numero di elaborati svolti in classe;
- il controllo sistematico del lavoro svolto;
- la verifica dell'apprendimento di conoscenze e di concetti attraverso relazioni scritte oppure oralmente durante lezioni dialogate, attraverso lavori di gruppo;
- le prove oggettive.

Gli strumenti per la verifica sommativi saranno:

- ✓ i colloqui orali;
- ✓ le verifiche scritte del tipo risposte aperte e/o chiuse, corrispondenze, completamenti, relazioni.

Se i contenuti dell'unità didattica risultassero di non facile comprensione da un numero elevato di allievi, la verifica sommativa sarà utilizzata come indicatore di recupero.

Gli elementi che concorreranno alla valutazione finale di ciascun trimestre e pentamestre saranno:

- ❖ situazioni individuali di partenza;
- ❖ evoluzione nell'ambito didattico e cognitivo;
- ❖ risultato ottenuto nelle prove di verifica, previste nel curriculum di ciascuna disciplina;
- ❖ dati comportamentali e socio-affettivi osservati, segnalati e rilevati dai docenti nel corso delle attività curriculari ed extracurriculari;

❖ situazioni particolari emergenti nel corso dell'anno scolastico e che influenzano la resa dei discenti.

Circa il livello comportamentale e disciplinare, i docenti sono unanimemente concordi nell'affermare che gli allievi osservano un contegno consono alla vita di classe, avendo cura e rispetto delle suppellettili e delle strutture scolastiche.

Si discute delle competenze, delle metodologie, dei mezzi, degli strumenti e degli spazi:

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA:

COMPETENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	CONOSCENZE
<p>L'alunno deve avere una conoscenza generale dei seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ il settore della cucina, ➤ le piccole e grandi attrezzature, ➤ i principali stili di cucina, ➤ le norme igieniche e la sicurezza, ➤ le figure principali della brigata di cucina, ➤ gli alimenti di base, ➤ le varie tipologie ristorative, ➤ gli impasti di base e la loro esecuzione, ➤ i condimenti (grassi, erbe aromatiche e spezie, ecc.), ➤ gli ortaggi e i legumi in uso in cucina ➤ Conoscere e saper eseguire le principali salse, ➤ Conoscere le minestre e la loro classificazione, ➤ Conoscere gli impasti delle minestre asciutte e saper eseguire i principali primi piatti, ➤ Conoscere la classificazione delle carni e saper realizzare alcune ricette di base. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina ➤ Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente ➤ Indicare le funzioni nutrizionali dei principi nutritivi ➤ Individuare i rischi di contaminazione alimentare ed adottare i comportamenti igienici corretti ➤ Riconoscere le principali figure professionali ➤ Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione ➤ Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo ➤ Rispettare il percorso delle merci ➤ Identificare attrezzature e utensili ➤ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature ➤ Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia dei laboratori 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni ➤ Ruoli e gerarchia della brigata di cucina ➤ Deontologia professionale ➤ Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili ➤ L'igiene professionale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente ➤ Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso ➤ Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime ➤ Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera ➤ Principali tipi di menù e successione dei piatti ➤ Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura ➤ Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservare correttamente ➤ Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera ➤ Distinguere il menù alla carta ➤ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici ➤ Eseguire le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria ➤ Presentare dei piatti nel rispetto delle regole tecniche 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme ➤ I condimenti ➤ Gli ortaggi e i legumi. ➤ Le salse di base e le salse composte ➤ I fondi di cucina ➤ Le carni: gli animali da macello, da cortile e la selvaggina
--	---	---

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA: SETTORE SALA - VENDITA

AREE DISCIPLINARI	DI BASE	TECNICO-PROFESSIONALI	TRASVERSALI (cognitivi)
Area tecnico-pratica (Laboratori)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere l'evoluzione storica del settore della ristorazione e le caratteristiche tecnico-organizzative delle diverse attività che ne fanno parte ➤ Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle 	<p>Laboratorio</p> <p>Enogastronomia - sala e vendita</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ conoscere la terminologia tecnica delle attrezzature e saperle utilizzare in modo appropriato, nonché la modulistica di settore ➤ Applicare le norme igienico-sanitarie ad ambienti, persone, 	

	<p>professioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ ruoli e gerarchia della brigata di sala/bar ➤ Elementi di deontologia professionale. ➤ Il laboratorio di sala/bar le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. ➤ Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. ➤ Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. ➤ Nozioni di base riguardanti alimenti e bevande, utilizzati in sala/bar ➤ Elementi gastronomia tipica del territorio in cui si opera. ➤ Principali tipi di menu e successione dei piatti. ➤ Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi. ➤ Tecnica di base: la mise en place di sala/bar: 	<p>alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere le competenze tecniche e professionali delle diverse figure che operano nel reparto di sala/bar richieste dal mondo del lavoro ➤ Essere in grado di gestire in maniera parzialmente autonoma il servizio con il reparto di cucina. ➤ Conoscere l'organizzazione aziendale nel suo complesso, gli obiettivi del servizio di riferimento, le funzioni assolute, la relativa struttura organizzativa ➤ Attuare comportamenti coerenti con le richieste di ruolo e con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro. ➤ Adottare individualmente i principi dell'ergonomia per prevenire e contrastare affaticamento e malattie professionali, nonché i criteri che regolano il rapporto tra salute ed ambiente di 	
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tecnica di lavorazione preliminare di frutta e di conseguente trasformazione tramite il taglio manuale. 	<p>lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Muoversi con sicurezza e padronanza all'interno degli spazi operativi e di servizio di sala/bar ➤ Possedere una buona comunicatività ed espressività nelle relazioni con la clientela, colleghi e superiori 	
--	---	--	--

LABORATORIO DI RICEVIMENTO E DI OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITÀ E CONOSCENZE

Competenze	Abilità/capacità	Conoscenze
1. Competenze relazionali	<ul style="list-style-type: none"> ➤ sapersi presentare nei diversi contesti ➤ sapersi presentare puntuali e correttamente abbigliati in laboratorio ➤ tenere un comportamento assertivo e collaborativo 	<p>Comportamento, presenza e cura della persona nelle attività dell'accoglienza</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Portamento e contegno ➤ Empatia e comportamento assertivo ➤ Igiene personale, della divisa e della postazione di lavoro
2. Competenze comunicative	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Individuare i principali meccanismi della comunicazione verbale e non verbale ➤ utilizzare forme elementari di comunicazione professionale per accogliere, assistere e informare il cliente ➤ comprendere e inviare correttamente un messaggio 	<p>Comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni Comunicazione professionale nelle attività dell'accoglienza</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Comunicazione telefonica ➤ Comunicazione scritta
3. Competenze tecniche	<ul style="list-style-type: none"> ➤ saper riconoscere le principali tipologie di strutture ricettive e la classificazione alberghiera ➤ Sapersi orientare all'interno di un albergo ➤ Saper riconoscere le principali figure professionali e i loro compiti 	<p>L'ospitalità e le strutture ricettive</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le strutture ricettive e la classificazione alberghiera ➤ La struttura dell'albergo ➤ Il front office e le figure professionali

4. Competenze informatiche	1_saper utilizzare i principali strumenti per la produzione di testi, tabelle e grafici 2_saper produrre testi multimediali 3_Saper fare semplici ricerche con Internet	L'informatica in albergo - Videoscrittura - Foglio di calcolo - Presentazione - Internet
5. Competenze operative	<ul style="list-style-type: none"> ➤ saper applicare le procedure elementari di prenotazione, check in erogazione dei servizi e check out ➤ saper compilare correttamente la modulistica di base ➤ riconoscere e utilizzare il linguaggio specifico del settore ➤ saper presentare e promuovere i servizi offerti ➤ riconoscere le risorse turistiche locali ➤ saper proporre semplici itinerari turistici ➤ saper utilizzare materiali informativi dell'offerta turistica 	Le operazioni del ciclo cliente <ul style="list-style-type: none"> ➤ La prenotazione in albergo ➤ L'arrivo del cliente ➤ Il soggiorno del cliente ➤ La partenza del cliente ➤ La fidelizzazione del cliente
6. Competenze metodologiche	<ul style="list-style-type: none"> ➤ affrontare e risolvere problemi semplici ➤ prendere decisioni in relazioni a semplici situazioni proposte ➤ lavorare in gruppo 	Project work Esercitazioni complete sul ciclo cliente

TEST DI INGRESSO

Classe 1° Domande generali per l'accertamento delle conoscenze e competenze nell'ambito della disciplina

Classe 2° Domande generali per accertare i prerequisiti necessari all'apprendimento dei nuovi argomenti di studio

SCALE MISURAZIONE/GRIGLIE

Classe 1° Sono utilizzate le griglie ed i sistemi di valutazione adottate dal collegio dei docenti

Classe 2° Sono utilizzate le griglie ed i sistemi di valutazione adottate dal collegio dei docenti

Per la seconda classe, allo scrutinio finale, verrà compilato per ogni alunno il certificato delle competenze di base acquisite nell'assolvimento dell'obbligo d'istruzione (modello allegato) per livelli: base, intermedio, avanzato (vedi retro modello allegato). Per chi non ha raggiunto il livello base, occorrerà formulare un giudizio di motivazione del mancato conseguimento degli apprendimenti.

NUMERO PROVE

1 / 2 prove orali/scritte e 1 / 2 prove pratiche per trimestre/pentamestre

TEMPI DI COMUNICAZIONE ESITO PROVE

Immediato se orali o pratiche, 15 giorni al massimo per prove scritte.

1. Verifica formativa

Essa ha come finalità sia l'accertamento delle conoscenze e delle capacità acquisite in rapporto agli obiettivi intermedi, sia il recupero tempestivo delle lacune emerse; consente inoltre di controllare l'efficacia del metodo di lavoro della classe e di apportare modifiche in ordine agli interventi e agli strumenti didattici.

2. Verifica sommativa

Viene effettuata al termine di ciascuna unità didattica o di un ciclo di lavoro per misurare il profitto degli alunni e dovrà mirare ad accertare il grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati nonché il possesso dei requisiti necessari per affrontare l'unità di lavoro successiva.

MODALITÀ DI LAVORO

Lezione frontale aperta al dialogo, gruppi di lavoro, esercitazioni in classe e in laboratorio.

PROPOSTE/INIZIATIVE A CARATTERE INTERDISCIPLINARE (CONFERENZE, SEMINARI, VISTE) E PROGETTI DA REALIZZARE

Classe 1° Partecipazione ad eventuali conferenze, seminari o visite presso strutture alberghiere organizzate nel territorio.

Classe 2° Partecipazione ad eventuali conferenze, seminari o visite presso strutture alberghiere organizzate sul territorio.

Per quanto riguarda le iniziative di recupero e di rinforzo saranno fatte ogni qualvolta se ne presenterà l'esigenza alla fine di uno o più moduli.

Infine i docenti stabiliscono che il recupero sarà effettuato tenendo conto delle linee guida definite dal collegio dei docenti.

PROPOSTE PER LA FORMAZIONE DEI DOCENTI

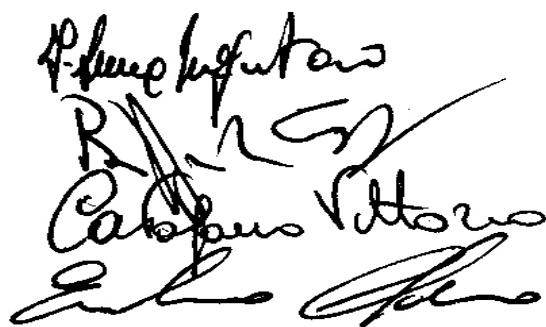
Corsi di aggiornamento specifici sia nel settore tecnico sia riguardante la gestione delle risorse umane.

➤ MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libri di testo		Registratore		Mostre
		Lettore DVD		Visite guidate strutture ricettive (alberghi, agriturismi, ristoranti, fast-food, McDonald)
Dispense		Computer		
Videoproiettore/LIM		Laboratorio di cucina, di sala-bar e ricevimento.		Altro _____

Del presente verbale viene data lettura alla fine della riunione, la seduta è tolta alle ore 11:30.

i docenti



Four handwritten signatures in cursive script, likely representing the teachers mentioned in the text above.