

PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

ARTICOLAZIONE SALA - VENDITA

CLASSI TERZE - QUARTE - QUINTE

A.S. 2022/2023

1. TITOLO PROGETTO: "ITINERARI TURISTICO - ENOGASTRONOMICI"

Durata complessiva: 400 ore

N° ore in azienda: 120 ore annue

N° ore d'aula: 34 ore + 3 ore (verifica delle competenze) annue

CONTENUTI

1. ITALIANO/STORIA

Modulo: Distillati e bevande alcoliche nel Medioevo e nel Rinascimento – CLASSE TERZA

Unità didattiche	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
U.D.1 Il banchetto tra Medioevo - Rinascimento-Barocco (Agendastoria percorsi di storia settoriale pagg. 10-23)	<ul style="list-style-type: none">• Gli elementi essenziali della banchettistica dal Medioevo al Barocco	<ul style="list-style-type: none">• Individuare il legame esistente tra base materiale del vivere sociale e manifestazioni culturali	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee e della cultura materiale	U.D.1: 2h
U.D.2 A tutta birra (Agendastoria percorsi di storia settoriale Pagg 46-47)	<ul style="list-style-type: none">• Percorso storico: birra Medioevo		<ul style="list-style-type: none">• Collegare concetti e contenuti in chiave multidisciplinare	U.D.2: 1h
U.D.3 Laliquoristica tra 500- 600 (Agendastoria percorsi di storia settoriale Pagg. 26-27 Approfondimento storico sulle origini della	<ul style="list-style-type: none">• Percorso storico: sulla liquori- stica	<ul style="list-style-type: none">• Collegare l'evoluzione dell'enogastromia con la cultura del		U.D.3: 1h

liquoristica)		territorio		
----------------	--	------------	--	--

Modulo: Cultura e cultura del vino – CLASSE QUARTA

Unità didattiche	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi di realizzazione
U.D.1 -Breve storia della viticoltura: dalla vendemmia alla cantina (La scoperta della letteratura- Percorsi di alimentazione e ospitalità vol.3, Pag.44) - Vino, birra e superalcolici, nell'età moderna	<ul style="list-style-type: none"> Storia della viticoltura italiana e pugliese 	<ul style="list-style-type: none"> Individuare il legame esistente tra base materiale del vivere sociale e manifestazioni culturali 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee e della cultura materiale 	U.D.1: 1 h

<p>(Percorsi di alimentazione e ospitalità – Storia e progetto, Calvani, pag. 55-57)</p> <p>U.D.2 -Il rapporto tra alcool e ispirazione letteraria (La scoperta della letteratura- Percorsi di alimentazione e ospitalità vol.3, Pag.45)</p> <p>- Alda Merini, <i>Le osterie</i>, pag. 46 Viaggio storico/letterario sul vino attraverso i Promessi Sposi: l'osteria della Luna piena (cap. XIV)</p> <p>U.D.3 -Intervista a cura di Slow food, <i>Un mestiere, una passione: il sommelier</i> (La scoperta della letteratura- Percorsi di alimentazione e ospitalità vol.3, pag.50)</p> <p>- Davide Paolini, <i>Nuovi locali di tendenza: wine bar, enolibrerie</i> (La scoperta della letteratura- Percorsi di alimentazione e ospitalità vol.3, pag.52)</p> <p>U.D.4 -Invito al cinema: due docufilm sul mondo del vino (La</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Storia del territorio e delle sue tradizioni enogastronomiche ● Percorsi letterari: il binomio letteratura-alcol ● Professioni e competenze, luoghi di consumo, abitudini sociali e culturali del mondo enogastronomico ● “L'enogastronomia al cinema” 	<p>e letterarie</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Raccogliere informazioni sui prodotti locali poco conosciuti e comprendere il loro legame con il territorio, la storia e le tradizioni 	<ul style="list-style-type: none"> ● Collegare concetti e contenuti in chiave multidisciplinare ● Padroneggiare gli strumenti espressivi ed espositivi indispensabili per gestire la comunicazione scritta ● Decodificare e diverse tipologie testuali e 	<p>U.D.2: 1 h</p> <p>U.D.3: 1 h</p> <p>U.D.4: 1 h</p>
--	---	--	---	--

scoperta della letteratura- Percorsi di alimentazione e ospitalità vol.3, pag. 53)			codici comunicati vi iconici.	
--	--	--	-------------------------------	--

**Modulo: La tavola e i luoghi della convivialità tra 800 e 900 – il cibo come socializzazione –
CLASSE QUINTA**

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
<p>U.D.1 Breve storia del menu - Il cibo come socializzazione nell'800 - La critica gastronomica e i ristoranti di Parigi - Le tecniche di servizio nell'800 - Una rivoluzione in sala da pranzo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Storia del menù • Storia e cultura del banchetto tra '800 e '900 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee e della cultura materiale • Collegare concetti e contenuti in chiave multidisciplinare 	Saper cogliere la persistenza di elementi del passato nel presente.	U.D.1: 1 h
<p>U.D.2 I grandi cambiamenti del '900 -Il sogno alimentare del dopoguerra -A tavola nella Belle Epoque -Le radici del futuro e la sfida scagliata alle stelle: la cucina futurista</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Percorso storico: la tavola della Belle Époque 	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed espositivi indispensabili per gestire la comunicazione scritta 		U.D.2: 1 h
<p>U.D.3 Il cibo come socializzazione nel '900: -La nouvelle cuisine e il</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Storia e cultura del servizio in sala nel '900 			U.D.3: 1 h

<p>servizio sul piatto</p> <p>Un nuovo stile di servizio in sala</p> <p>U.D.4 Il cibo come socializzazione nel XXI sec. -La mcdonalizzazione e del cibo- fast food e slow food.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Luoghi di consumo, abitudini sociali e culturali nel XXI sec 			<p>U.D.4: 1 h</p>
---	--	--	--	-------------------------------------

2. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Modulo: Le varie tipologie di imprese di ristorazione – CLASSE TERZE

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1 – Concetto di ristorazione e classificazione degli esercizi pubblici.	Conoscere l'evoluzione della domanda di servizi di ristorazione	Individuare gli elementi che influenzano l'evoluzione della domanda di servizi di ristorazione	Capacità di operare nel campo delle imprese e delle professioni relative al settore turistico	1 h
2 – Classificazione tipologica	Esaminare gli aspetti fondamentali delle diverse tipologie della ristorazione commerciale e collettiva e la loro evoluzione	Distinguere gli elementi che caratterizzano le diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale e collettiva	Capacità di operare nel campo delle imprese e delle professioni relative al settore turistico	1 h
3 – Le autorizzazioni all'esercizio dell'attività ristorativa	Conoscere gli adempimenti necessari all'avvio di un'azienda turistico-ristorativa	Individuare le autorizzazioni necessarie all'avvio di un'azienda turistico-ristorativa	Capacità di operare nel campo delle imprese e delle professioni relative al settore turistico	1 h
4 – Sicurezza sul lavoro	Esaminare gli aspetti fondamentali della normativa della sicurezza del lavoro	Utilizzare il linguaggio giuridico e riconoscere nei contesti di riferimento i casi di applicazione delle norme di sicurezza del lavoro.	Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro	1 h

Modulo: La sicurezza sul lavoro – CLASSE QUARTA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1 – Sicurezza dei lavoratori	Conoscere il concetto di sicurezza del lavoro Esaminare gli aspetti fondamentali della normativa della sicurezza del lavoro	Utilizzare il linguaggio giuridico e riconoscere nei contesti di riferimento i casi di applicazione delle norme di sicurezza del lavoro.	Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.	2 h
2 – Sicurezza del luogo di lavoro	Esaminare gli aspetti fondamentali della normativa della sicurezza del luogo di lavoro e della normativa antincendio	Utilizzare il linguaggio giuridico e riconoscere nei contesti di riferimento i casi di applicazione delle norme di sicurezza del luogo di lavoro	Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.	2 h

Modulo: I prodotti a Km 0 - CLASSE QUINTA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1 – Abitudini alimentari ed economia del territorio.	Conoscere l'evoluzione e le caratteristiche dei consumi alimentari	Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari	Operare nel sistema produttivo valorizzando la cultura enogastronomica legata al territorio e alle tradizioni locali in armonia con l'ambiente.	2 h
2 – I prodotti a km 0	Conoscere i prodotti a km0 Esaminare gli aspetti fondamentali delle filiere corte e degli itinerari enogastronomici	Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo territoriale. Individuare i prodotti a chilometro 0 come strumento di marketing. Riconoscere e interpretare le tendenze dei mercati locali per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico-enogastronomico.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.	2 h

3. LABORATORIO DI SALA - VENDITA

Modulo: I cocktails e le bevande alcoliche: dalla preparazione alla somministrazione in riferimento alla normativa vigente – CLASSE TERZA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1 – I cocktails non codificati e di fantasia.	Approfondire le conoscenze sulle nuove tendenze del bere miscelato	Abilità: diversificare le varie tipologie di bevande	Competenze: saper preparare drink in base alle esigenze ed ai gusti della clientela	4 h
2 La somministrazione e la vendita di bevande alcoliche.	Conoscere le normative vigenti in materia di superalcolici	Abilità: individuare i pericoli derivanti da un consumo eccessivo di alcool	Competenze: saper gestire con sicurezza la somministrazione di alcolici in rispetto della normativa	4 h
3 – I potenziali clienti dell'american bar.	Approfondire le conoscenze su fattore psicologico del consumatore assiduo di bevande alcoliche	Abilità: analizzare quanto a disposizione in relazione allo specifico caso (cliente)	Competenze: essere in grado di utilizzare empatia, persuasione, dissuasione nei confronti del cliente	4 h

Modulo: Enografia Regionale dal “ Salento al Gargano - CLASSE QUARTA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1. Vitigni autoctoni Regionali (2 vini per Provincia)	Approfondire le conoscenze sulla viticoltura regionale	Abilità: diversificare le varie tipologie di vitigni	Competenze: saper distinguere vitigni Autoctoni da quelli non autoctoni	4 h
2-Servizio del vino in sala (da svolgersi in sala)	Conoscere i vari tipi di vino ^[1] (spumante,vino bianco,rosato,vino rosso e le loro caratteristiche)	Abilità: conoscere i principali vini regionali	Competenze: servizio del vino dalla cantina al cliente.	4 h
3 – Cenni di degustazione e abbinamento	Approfondire le conoscenze sulla degustazione organolettica	Abilità: conoscenza e percezione dei sentori organolettici principali ^[1] presenti nei vini	Competenze: essere in grado di effettuare l'abbinamento enogastronomico con la cucina regionale	4

--	--	--	--	--

Modulo: Le varie tipologie di menu nella ristorazione moderna - CLASSE QUINTA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1 – Tipologie di menu tradizionali	Approfondire le conoscenze sulle funzioni e tipologie di menu tradizionali.	Riconoscere il ruolo centrale dei menu tradizionali.	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.	4 h
2- I Menu nella ristorazione moderna	Conoscere la struttura dei menu in base alla tipologia; i vari tipi di menu nella ristorazione moderna; l'ordine delle portate nel menu.	Distinguere i diversi tipi di menu e di carta.	Integrare le competenze professionali orientate al cliente utilizzando le corrette tecniche di comunicazione.	
3 – Il menu come strumento di vendita	Approfondire le conoscenze sul menu quale strumento di vendita. Conoscere le regole per la costruzione di menu tecnicamente e graficamente corretti. I linguaggi della comunicazione e le fasi della vendita.	Elaborare menu che tengano conto delle esigenze della clientela e rispondano a criteri corretti di gestione. Presentare il menu e descrivere i piatti al cliente.	Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio al cliente.	

4. LINGUA INGLESE

Modulo: Preparing cocktails in Apulia and abroad - CLASSE TERZA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1 – I cocktails	Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 del QCER	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare appropriate strategie di comprensione di testi scritti ,orali e multimediali con un sufficiente grado di autonomia. • Comprendere globalmente testi scritti di interesse generale su questioni di attualità e relativi all'ambito tecnico-pratico. Comprendere semplici discorsi su argomenti di studio e di lavoro cogliendone le idee principali con un certo grado di autonomia. <p>Esprimere, pur con imprecisioni lessicali e grammaticali, le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale con un certo grado di autonomia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Strategie di comprensione di testi comunicativi semplici scritti, orali e multimediali. • Strategie di produzione di testi comunicativi semplici scritti e orali(monologo e interazione) anche con l'ausilio di strumenti multimediali. • Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d'uso e che conferiscono coerenza e coesione al discorso. 	4 h

Modulo: Classifying and tasting Apulian wines – CLASSE QUARTA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1 – Apulian wines	Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare appropriate strategie di comprensione di testi scritti ,orali e multimediali con un sufficiente grado di autonomia. • Comprendere globalmente testi scritti di interesse generale su questioni di attualità e relativi all'ambito tecnico-pratico. Comprendere semplici discorsi su argomenti di studio e di lavoro cogliendone le idee principali con un certo grado di autonomia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Strategie di comprensione di testi comunicativi semplici scritti, orali e multimediali. • Strategie di produzione di testi comunicativi semplici scritti e orali(monologo e interazione) anche con l'ausilio di strumenti multimediali. • Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d'uso e che conferiscono coerenza e coesione al discorso. 	4 h

		<ul style="list-style-type: none"> • Esprimere, pur con imprecisioni lessicali e grammaticali, le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale con un certo grado di autonomia. 	
--	--	---	--

Modulo: Food allergies and intolerances - CLASSE QUINTA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1 – Food intolerances and allergies	Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali .	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare appropriate strategie di comprensione di testi scritti ,orali e multimediali con un sufficiente grado di autonomia. • Comprendere globalmente testi scritti di interesse generale su questioni di attualità e relativi all’ambito tecnico-pratico. Comprendere semplici discorsi su argomenti di studio e di lavoro cogliendone le idee principali con un certo grado di autonomia. <p>Esprimere, pur con imprecisioni lessicali e grammaticali, le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale con un certo grado di autonomia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Strategie di comprensione di testi comunicativi semplici scritti, orali e multimediali. • Strategie di produzione di testi comunicativi semplici scritti e orali(monologo e interazione) anche con l’ausilio di strumenti multimediali. • Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d’uso e che conferiscono coerenza e coesione al discorso. 	4 h

5. LINGUA FRANCESE

Modulo: Les apéritifs – CLASSE TERZA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
Boissons alcoolisées: apéritifs traditionnels français.	Conoscere gli aperitivi tradizionali francesi.	Individuare le diverse tipologie e nomi degli aperitivi.	Essere in grado di padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale.	4

Modulo : Vin : méthode de présentation et service - CLASSE QUARTA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
Vin : méthode de présentation et service.	Conoscere il lessico adeguato per descrivere un vino e la procedura del servizio.	Individuare e utilizzare gli strumenti e le diverse tecniche di presentazione dei vini	Utilizzare la lingua straniera per presentare e descrivere un vino.	4 h

Modulo : Allergies et intolérances - CLASSE QUINTA

Unità Didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
Allergies et intolérances	Conoscere i diversi tipi di allergie e intolleranze,	Individuare e proporre le alternative alimentari con menu sostitutivi.	Utilizzare la lingua straniera per individuare i bisogni specifici dei clienti	4 h

6. SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Modulo: I superalcolici – CLASSE TERZA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1 – Le acquaviti e loro classificazione	Conoscere le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei superalcolici ed i criteri di qualità. Conoscere i prodotti locali	Saper valutare gli aspetti nutrizionali e merceologici dei distillati con particolare riferimento alle produzioni del territorio	Essere in grado di utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e nutrizionale. Saper distinguere tra distillati e liquori	2 h
2 – Le bevande alcoliche liquorose e loro classificazione	Conoscere le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei liquori ed i criteri di qualità. Conoscere i prodotti locali	Saper valutare gli aspetti nutrizionali e merceologici delle bevande liquorose con particolare riferimento alle produzioni del territorio	Essere in grado di utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e nutrizionale. Saper proporre un adeguato abbinamento con cioccolato e dessert	2 h
3 – Le bevande superalcoliche e la salute	Conoscere gli effetti dell'alcool sull'organismo e relativi sintomi	Saper valutare i rischi derivanti da un consumo eccessivo di bevande alcoliche	Essere in grado di informare la clientela sugli effetti derivanti da un uso non responsabile di sostanze alcoliche	2 h

Modulo: Qualità alimentare - CLASSE QUARTA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1 – Qualità totale degli alimenti	Conoscere le proprietà e le caratteristiche di un prodotto alimentare	Descrivere il concetto di qualità totale declinandolo nelle sue forme specifiche	Individuare gli aspetti qualitativi di un alimento	2 h
2 – Marchi di qualità	Conoscere le caratteristiche distintive derivanti dall'ambiente geografico di origine e dal	Descrivere i principali aspetti che caratterizzano i prodotti di qualità	Saper distinguere i diversi marchi di qualità dei prodotti certificati a livello europeo	2 h

	metodo di produzione			
3 – Prodotti di qualità in Italia	Conoscere i prodotti di qualità italiani	Distinguere i criteri di certificazione di qualità attuati nel territorio italiano	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	2 h

Modulo: Allergie e Intolleranze – CLASSE QUINTA

Unità didattica	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi
1 – Reazioni avverse al cibo: le allergie alimentari	Riconoscere analogie e differenze tra allergie e intolleranze alimentari.	Formulare menu funzionali a persone affette da allergie/intolleranze alimentari.	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	2 h
2 – Le intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia	Conoscere le cause dell'intolleranza al lattosio e della celiachia.	Individuare gli alimenti alla base delle più diffuse intolleranze alimentari.	Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	2 h
3 – Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva	Conoscere gli additivi che più frequentemente sono coinvolti in episodi di allergie/intolleranze alimentari.	Illustrare l'importanza della formazione del personale addetto alla ristorazione collettiva al fine di evitare i rischi connessi alle allergie/intolleranze alimentari.	Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	2 h