

## Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

**DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

**DOCENTE: Ernesto Severino**

**LIBRO DI TESTO: Il bello della letteratura**

### COMPETENZE DISCIPLINARI/ABILITÀ

#### CONOSCENZE

##### Lingua

Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale

Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.

Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo

Software "dedicati" per la comunicazione professionale.

##### Letteratura

Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.

Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.

Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali.

Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato.

#### ABILITÀ

##### Lingua

Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali

Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.

Comparare e utilizzare termini tecnici e scientifici nelle diverse lingue.

Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento

Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale

Elaborare il curriculum vitae in formato europeo.

##### Letteratura

Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.

Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.

Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.

#### OBIETTIVI (GENERALI/SPECIFICI) CONSEGUITI

- Imparare ad imparare;
- Progettare, comunicare, collaborare e partecipare;
- Agire in modo autonomo e responsabile;
- Risolvere i problemi;
- Individuare collegamenti e relazioni;
- Acquisire ed interpretare le informazioni.



## Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

La classe ha mostrato complessivamente un buon interesse verso le attività proposte. Fin dall'inizio dell'anno scolastico la classe è stata stimolata a dovere per poter tenere l'attenzione alta e il rendimento adeguato. Da metà anno in poi si è instaurato un clima di studio continuo e proficuo. Gli obiettivi posti all'inizio dell'anno, quindi, sono stati raggiunti in alcuni casi in maniera discreta, in altri in maniera ottimale e solo un ristretto numero di studenti ha mostrato un andamento altalenante. È stato sviluppato a dovere lo spirito critico, la curiosità per il sapere al di fuori del semplice voto scolastico, è stata potenziata la capacità di risolvere problemi piccoli e grandi. La classe è stata spinta a fare più del consueto e a pensare alla scuola non come un arrivo, ma come una partenza. Anche le scelte fatte in merito allo studio, alla produzione orale o scritta, si sono dimostrate mature, responsabili e volte alla piena consapevolezza di sé.

<b>CONTENUTI SVOLTI: MODULI DISCIPLINARI – UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	
1	Il quadro storico culturale tra fine Ottocento e primo Novecento
1.1.	<i>Naturalismo</i>
1.2.	<i>Verismo</i>
1.2.1.	<b>Verga</b> (biografia, poetica e brani scelti)
1.2.1.1	I romanzi: <i>I Malavoglia e il ciclo dei vinti</i>
.	Le novelle: <i>Rosso Malpelo, La lupa, Fantasticheria</i>
1.3.	<i>Decadentismo, l'Estetismo e il Simbolismo</i>
1.3.1.	<b>D'Annunzio</b> (biografia, poetica e brani scelti)
1.3.1.1	I romanzi: <i>Il piacere</i>
.	Le poesie (da <i>Alcyone</i> ): <i>La pioggia nel pineto</i>
1.3.2.	<b>Pascoli</b> (poetica e brani scelti)
1.3.2.1	Le poesie (da <i>Myricae</i> ): <i>Novembre, X agosto, Lavandare, Temporale, L'assiuolo</i>
.	
1.3.3.	<b>Svevo</b> (biografia, poetica e brani scelti)
1.3.3.1	I romanzi: <i>La coscienza di Zeno</i> (passi scelti)
.	
1.3.4.	<b>Pirandello</b> (biografia, poetica e brani scelti)
1.3.4.1	I romanzi: <i>Il fu Mattia Pascal</i> (passi scelti), <i>Uno nessuno e centomila</i>
.	Il teatro: <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i> (passi scelti)
1.4.	<i>Crepuscolarismo e Futurismo</i>
2.	<i>Il Novecento</i>
2.1.	<b>Ungaretti</b> (biografia, poetica e brani scelti)
2.1.1.	Le poesie (da <i>L'allegria</i> ): <i>Veglia, Soldati, I fiumi, Mattino, Fratelli, Porto sepolto, Sono una creatura</i>
2.2.	<i>L'Ermetismo</i>
2.2.1.	<b>Quasimodo</b> (poetica e brani scelti)
2.2.1.1	Le poesie (da <i>Acque e terre</i> ): <i>Ed è subito sera</i> ; (da <i>Giorno dopo giorno</i> ) <i>Alle fronde dei salici</i>
.	
2.2.2.	<b>Montale</b> (biografia, poetica e brani scelti)
2.2.2.1	Le poesie: (da <i>Ossi di seppia</i> ): <i>Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato, Forse un mattino andando in un'aria di vetro, I limoni</i> ; (da <i>Satura</i> ) <i>Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale</i>
.	
2.2.3.	<b>Saba</b> (biografia, poetica e brani scelti)
2.2.3.1	Le poesie: (da <i>Canzoniere</i> ): <i>Ed amai nuovamente, Amai, Goal</i>
.	
3.	Il quadro culturale del secondo dopoguerra

## Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

3.1.	<i>Il Neorealismo</i>
3.1.1.	<b>Primo Levi</b> (biografia, poetica e brani scelti da <i>Se questo è un uomo</i> )
3.1.2.	<b>Pavese</b> (biografia, poetica e brani scelti da <i>La luna e i falò</i> )
3.1.3.	<b>Calvino</b> (biografia, poetica e brani scelti da <i>Il sentiero dei nidi di ragno</i> )

### METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

I metodi utilizzati possono essere schematicamente riportati così:

- contestualizzazione delle opere prese in esame mettendo in evidenza i rapporti con altri autori e con le correnti letterarie a loro contemporanee;
- messa in evidenza dello spessore culturale del testo attraverso rimandi intertestuali e approfondimento dei significati;
- costruzione dei percorsi biografici e letterari attraverso presentazioni e mappe concettuali analizzate dallo studente anche attraverso l'ausilio di materiali multimediali.

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi specifici dell'apprendimento prefissati e in relazione alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali e dialogate, lavori di gruppo e individuali, dibattiti, visioni di filmati/documentari, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, giochi di ruolo e teatralizzazione delle opere. Sono state usate spesso le metodologie di *cooperative learning* e di *tutoring* per favorire l'integrazione di tutta la classe e in particolare degli allievi con BES. Spesso è stato assegnato a ognuno un ruolo all'interno del piccolo gruppo, favorendo il lavoro del singolo in concomitanza con quello di gruppo.

### STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Griglie dipartimentali.

La scala di valutazione adottata è stata da 0 a 10 e gli indicatori sono stati desunti dalle griglie elaborate in ambito dipartimentale e dal documento relativo pubblicato nel PTOF d'Istituto. La verifica delle capacità di comprensione e sintesi e delle competenze lessicali dello studente è avvenuta attraverso la valutazione degli interventi orali durante le lezioni, mentre quella delle capacità linguistiche, espressive e argomentative attraverso la somministrazione di prove scritte quali: analisi del testo, testo argomentativo, testo espositivo-argomentativo. Per quanto concerne le prove strutturate (quesiti a risposta multipla, vero/falso, completamento) e semistrutturate (quesiti a risposta aperta) per ogni risposta corretta è stato attribuito un punteggio superiore o uguale a 0,5; per ogni risposta errata o non espressa, invece, 0 punti.

La valutazione ha tenuto conto del livello delle conoscenze e competenze acquisite e della correttezza e chiarezza espositive. Le modalità di verifica degli apprendimenti sono state varie; la valutazione è stata tempestiva e trasparente. Il docente ha sempre stimolato negli alunni il processo di autovalutazione delle verifiche orali, ossia la consapevolezza del livello raggiunto, degli elementi positivi e di quelli da potenziare. È stata altresì valutata la partecipazione, l'attenzione, la capacità di intervenire con argomentazione adeguata e pertinente, il rispetto delle consegne indicate, la costanza e l'impegno nel lavoro domestico e in quello in classe, la capacità di studiare da solo e in gruppo e di produrre un risultato positivo all'interno del piccolo gruppo.

Il docente

Prof. Ernesto SEVERINO

## Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**DOCENTE: Prof.ssa Marciano Rosanna**

**LIBRO DI TESTO: La Scienza degli alimenti Alma editore**

### COMPETENZE DISCIPLINARI/ABILITÀ

Competenze Area di Indirizzo n. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione e di servizi di filiera in contesti strutturati e noti. Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menu coerenti al contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali, nazionali e internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative. • Essere in grado di individuare i processi che favoriscono l'innovazione e la sostenibilità di impresa

Competenze Area di Indirizzo n. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Applicando strumenti e metodi adeguati. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Migliorare le capacità espositive nella produzione orale e scritta

Competenze Agenda 2030 obiettivi 2; 3; 4; 5; 12; 13; 15

Analizzano le abitudini alimentari, il ciclo di produzione e lavorazione dei prodotti e l'impatto di questi sul cambiamento climatico, la biodiversità e la povertà. Mettono in relazione questi fattori con la salute pubblica ed ambientale studiando e promuovendo gli SDGs.

### ABILITÀ

Ampliare in generale il vocabolario personale e la conoscenza del linguaggio specifico della materia (scienza e cultura dell'alimentazione) coi relativi termini tecnici, che adoperano con maggior proprietà

Adattare al contesto socioculturale i menu. Promuovere la consapevolezza alimentare resa possibile grazie al legame col territorio, alla conoscenza della stagionalità, della biodiversità e della naturalità degli alimenti. Valutare l'impronta ecologica e carbonica degli ingredienti.

Individuare gli elementi essenziali della pianificazione e gestione dei processi di approvvigionamento e lavorazione delle materie prime.

Promuovere la salute globale e affrontare i bisogni delle persone sulla base dell'intima relazione tra la loro salute, il cibo, gli animali e l'ambiente in cui vivono, considerando l'ampio spettro di determinanti che da questa relazione emerge.

### OBIETTIVI (GENERALI/SPECIFICI) CONSEGUITI

- Imparare ad imparare;
- Progettare, comunicare, collaborare e partecipare;
- Agire in modo autonomo e responsabile;
- Risolvere i problemi;
- Individuare collegamenti e relazioni;
- Acquisire ed interpretare le informazioni.

In ordine agli obiettivi formativi e didattici formulati ad inizio anno scolastico, la classe ha evidenziato un approccio non sempre motivato nei confronti dell'attività scolastica denotando livelli di interesse verso le attività proposte e di impegno alquanto differenziati, al pari di una conduzione dello studio non sempre all'insegna dell'autonomia e dell'approfondimento in senso critico positivo ai testi ed ai materiali proposti e trattati. Una delle caratteristiche precipue di questa classe è stata quella relativa ad un divario esistente sia

## Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

fra l'attenzione e la partecipazione mostrate durante le ore di lezione, indubbiamente cresciute col passare degli anni, sia fra esse e lo studio individuale a casa, in alcuni casi poco adeguato e continuo, e/o non sempre rielaborato e sistematico. In considerazione che alcuni studenti e studentesse, alla fine del primo quadrimestre presentavano notevoli problemi nella assimilazione dei principali contenuti di studio, conseguenza di una conduzione del lavoro affidato a casa poco attenta e continua, anche in presenza di un metodo di lavoro scarsamente rigoroso e assiduo. Nel corso della seconda parte dell'anno, si è proceduto ad una fase iniziale al recupero in itinere e/o attraverso la modalità dello studio individuale. La frequenza scolastica è sempre stata costante, solo in alcuni casi e per motivi medici si sono verificate assenze prolungate nella seconda parte del quadrimestre.

<b>CONTENUTI SVOLTI: MODULI DISCIPLINARI – UNITÀ DI APPRENDIMENTO F.I.D.U.C.I.A. UDA N° 1 INCLUSIONE E N° 2 COMPETENZE</b>	
1	MODULO N.1 Qualità e del prodotto alimentare in relazione alla sostenibilità. Nuovi prodotti alimentari ed etichettatura e Agenda 2030 I sistemi agro-alimentari; qualità e sostenibilità; tracciabilità e rintracciabilità; produzioni biologiche, lotta integrata, certificazione ISO, DOP IGP, STG, PAT e De.Co; controlli di qualità ed E.F.S.A, biodiversità
2	MODULO N.2 Igiene degli Alimenti: contaminazione biologica e chimico fisica. Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche e chimiche e Agenda 2030 normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Individuare il rischio di possibili contaminazioni indeterminate condizioni ambientali
3	MODULO N.3 Haccp, One Health Igiene del personale e tutela della salute del consumatore e Agenda 2030 HACCP e One Health per una salute eco-sistemica integrata contaminazione chimico fisica e microbiologica degli alimenti. Conoscere le problematiche per la salute del consumatore,
4	MODULO N.4 Tipologie dietetiche e stili alimentari e Agenda 2030 la Dieta Mediterranea, piramide ambientale, biodiversità, le diverse tipologie di diete, relazione con Agenda 2030.
5	MODULO N. 5 Alimentazione equilibrata e ristorazione Agenda 2030 Bioenergetica, LARN, stili di vita equilibrati e criteri di scelta delle materie prime e loro trasformazione e conservazione. Classificazione NOVA
6	MODULO N. 6 La dieta nelle diverse fasi della vita e Agenda 2030 Il Raccomandazioni nutrizionali per il: bambino, adolescente, adulti, donna in gravidanza, sportivo
7	MODULO N.7 Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni e Agenda 2030 Cibo e religioni e rispetto della Costituzione

### METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

- Comunicazione diretta del docente.
- Discussione guidata.
- Osservazioni guidate.
- Comunicazioni degli alunni con relazioni scritte e orali.
- Lavori individuali e/o di gruppo.
- Lettura, visione e discussione di articoli o video riguardanti argomenti di attualità nel campo della Scienza degli alimenti.

## Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

Tutte le lezioni sono state strutturate in modo interattivo tra insegnante e alunni che sono stati continuamente stimolati ed invitati a partecipare al dialogo. Per ogni argomento trattato si è partiti dalle conoscenze pregresse dei ragazzi, dalla loro esperienza maturata sia nel privato che in ambito scolastico. Si è costantemente cercato di stimolare i ragazzi a sviluppare processi intuitivi e deduttivi, e a trovare i collegamenti tra le diverse discipline.

È stato utilizzato il libro di testo come guida per gli argomenti da trattare. Tutti i contenuti delle lezioni sono stati presentati alla classe utilizzando slides (PowerPoint), filmati. Sono stati utilizzati inoltre informazioni sul web, casi di cronaca, curiosità e problematiche personali per approfondire o trattare ex novo diverse tematiche.

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi specifici dell'apprendimento prefissati e in relazione alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali e dialogate, lavori di gruppo e individuali, dibattiti, visioni di filmati/documentari, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico. Sono state usate spesso le metodologie di cooperative learning e di tutoring per favorire l'integrazione di tutta la classe e in particolare degli allievi con BES e DSA. Spesso è stato assegnato a ognuno un ruolo all'interno del piccolo gruppo, favorendo il lavoro del singolo in concomitanza con quello di gruppo.

### **STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

La scala di valutazione adottata è stata da 0 a 10 e gli indicatori sono stati desunti dalle griglie elaborate in ambito dipartimentale e dal documento relativo pubblicato nel PTOF d'Istituto. La verifica delle capacità di comprensione e sintesi e delle competenze lessicali dello studente è avvenuta attraverso la valutazione degli interventi orali durante le lezioni, mentre quella delle capacità linguistiche, espressive e argomentative attraverso la somministrazione di prove scritte quali: analisi del testo, testo argomentativo, testo espositivo-argomentativo. Per quanto concerne le prove scritte sono tutte a risposta aperta fatta eccezione quando previsto dalla normativa o cogente o previsto in sede di CDC.

La valutazione ha tenuto conto del livello delle conoscenze e competenze acquisite e della correttezza e chiarezza espositive. Le modalità di verifica degli apprendimenti sono state varie; la valutazione è stata tempestiva e trasparente. Il docente ha sempre stimolato negli alunni il processo di autovalutazione delle verifiche orali, ossia la consapevolezza del livello raggiunto, degli elementi positivi e di quelli da potenziare. È stata valutata la partecipazione, l'attenzione, la capacità di intervenire con argomentazione adeguata e pertinente, il rispetto delle consegne indicate, la costanza e l'impegno nel lavoro domestico e in quello in classe, la capacità di studiare da solo e in gruppo e di produrre un risultato positivo all'interno del piccolo gruppo.

La docente  
Rosanna Marciano

## Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

**DISCIPLINA: INGLESE**

**DOCENTE: Rossella Di Gregorio**

**LIBRO DI TESTO: FLAVOURS English for cooking and service, E. Assirelli – A. Vetri, ed. Rizzoli**

### COMPETENZE DISCIPLINARI/ABILITÀ

Utilizzare la microlingua di settore di ogni percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

Utilizzare le competenze digitali acquisite per rafforzare le potenzialità espressive individuali e favorire collegamenti interdisciplinari con altre materie;

Redigere piccole relazioni e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;

Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### OBIETTIVI (GENERALI/SPECIFICI) CONSEGUITI

La classe è stata affidata alla sottoscritta a partire dall'anno scolastico in corso; si è pertanto reso necessario un periodo iniziale di adattamento al nuovo metodo di studio proposto. Dall'analisi diagnostica iniziale è emerso un livello di preparazione di base complessivamente medio, ma caratterizzato da una marcata eterogeneità.

In fase iniziale, molti alunni non erano in grado di esprimersi in modo adeguato, mostrando un lessico limitato e un uso ridotto dei registri linguistici. La comprensione dei testi si attestava prevalentemente su un piano globale, con conseguenti difficoltà nella produzione sia scritta sia orale, che risultava piuttosto limitata. Nel corso dell'anno, tuttavia, la classe ha mostrato un atteggiamento generalmente collaborativo e una partecipazione costruttiva al dialogo educativo, con progressivi miglioramenti sul piano dei risultati e delle prestazioni. La partecipazione alle lezioni è stata nel complesso accettabile, anche se si è reso spesso necessario sollecitare l'attenzione per evitare distrazioni e cali di concentrazione. Il lavoro domestico non è stato sempre puntuale.

L'impegno e i risultati raggiunti risultano differenziati: alcuni alunni si distinguono per costanza e profitto soddisfacente; altri mostrano un impegno corretto, pur non sempre commisurato alle proprie potenzialità; un ultimo gruppo manifesta ancora difficoltà riconducibili a carenze di base e a un metodo di studio non pienamente adeguato.



Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

<b>CONTENUTI SVOLTI: MODULI DISCIPLINARI</b>	
<b>UDA FIDUCIA n. 1: "I come INCLUSIONE"</b>	
1	Catering for Special Events
1.1	Banquets and Buffets
1.2	Banqueting Managers
1.3	Coffee Break
1.4	Business Lunch
2	Service
2.1	Dining room preparation and Place setting
2.2	Types of Service
3	Wine
3.1	Wine and wine types
3.2	Wine Classification
3.3	How to create a wine list
3.4	Food and wine matching
<b>UDA FIDUCIA n. 2: "C come COMPETENZE"</b>	
1	Food and Health
1.1	The Eatwell Guide (UK)
1.2	Food groups
1.3	The Food Pyramid
1.4	The Mediterranean Diet
1.5	Special diets for food allergies and intolerances
1.6	Celiac disease
2	Beverages
2.1	Coffee
2.2	Tea
2.3	Cold drinks, Soft drinks, Mocktails
2.4	Beer
2.5	Spirits & Liqueurs
2.6	Cocktails
3	The World of Work
3.1	Job Ad
3.2	The CV
3.3	The Job Interview



## Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

### **METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI**

Le metodologie utilizzate sono state lezioni frontali e partecipate, debate, brain-storming e peer education.

Per quanto attiene ai mezzi e agli strumenti, sono stati adoperati il libro di testo, dispense varie, la LIM, siti web in lingua autentica, il dizionario online e la piattaforma Google Classroom.

### **STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

Non ci sono state divergenze rispetto alle griglie dipartimentali nella valutazione.

Sono state espletate verifiche di vario tipo:

- scritte (prove strutturate e semi strutturate con test di vario tipo, sia in forma cartacea che multimediale a casa/laboratorio);
- orali: rielaborazione autonoma di testi relativi alla lingua settoriale, risposta a semplici domande.

Nella valutazione delle verifiche effettuate, si è tenuto conto del livello di partenza della classe e dell'approccio all'apprendimento della lingua.

Tutte le attività inserite nella Google Classroom, l'impegno profuso, la partecipazione alle lezioni e l'interesse nei confronti della disciplina hanno contribuito alla determinazione dei criteri di valutazione adottati.

La docente  
Rossella Di Gregorio

## Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

### DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: **Cioffi Luca**

LIBRO DI TESTO: MAITRE BARMAN-SOMMELIER - editore: Plan edizioni - autore Alma

<b>COMPETENZE DISCIPLINARI/ABILITÀ</b>
Riconoscere e svolgere professionalmente le tecniche base e avanzate del servizio di Sala
Essere in grado di accogliere e comunicare con le diverse tipologie di clientela
Saper riconoscere e utilizzare i prodotti del bar; Padroneggiare nella preparazione di Drink e Cocktail con le diverse tecniche di miscelazione.
Essere in grado di presentare alla clientela i prodotti di qualità regionali e nazionali con conoscenza approfondita dei prodotti a marchio DOP ed IGP regionali e nazionali e saperli raccontare.
Conoscere le basi dell'enologia Analisi sensoriale del vino. Abbinamento cibo-vino. Conoscere i vini della Regione Campania e i vini più importanti delle altre regioni. Predisporre carte dei vini coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
La Sicurezza Alimentare e le Norme di HACCP

### OBIETTIVI GENERALI

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

### OBIETTIVI SPECIFICI

Conoscenza dettagliata della professione, del comportamento e del galateo, conoscenza delle varietà enogastronomiche italiane, conoscenza completa sull'esecuzione di banchetti e buffet, conoscenze sul corretto servizio di ogni genere di bevande e le tecniche di miscele classiche e contemporanee.

<b>CONTENUTI SVOLTI: MODULI DISCIPLINARI – UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	
Unità	TECNICHE DI SALA E BAR AVANZATE
1	1.1 Le tipologie di servizio: Analisi comparativa e applicazioni 1.1.1 Servizio all'Italiana (al piatto) 1.1.2 Servizio alla Francese (diretto e indiretto) 1.1.3 Servizio all'Inglese (al vassoio) 1.1.4 Servizio alla Russa (al guéridon) 1.1.5 Servizio a Buffet e Banqueting 1.1.6 Room Service e nuove frontiere (Take Away/Delivery) 1.2 La brigata di sala: Gerarchie e nuove figure professionali



## Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

	<p>1.3 Tecniche speciali di servizio</p> <p>1.3.1 L'arte del Flambage</p> <p>1.3.2 Trancio, porzionatura e sfilettatura in sala</p>
	<p>1.4 Il bar professionale</p> <p>1.4.1 Organizzazione e setup del banco bar</p> <p>1.4.2 Caffetteria avanzata e Latte Art</p> <p>1.4.3 Mixology: tendenze e tecniche di miscelazione</p> <p>1.4.4 Gestione delle acque minerali e bevande analcoliche</p>
Unità 2	<b>ACCOGLIENZA E GESTIONE DEL CLIENTE AVANZATA</b>
	<p>La psicologia dell'accoglienza</p> <p>2.1.1 La prima impressione e il cerimoniale di benvenuto</p> <p>2.1.2 Gestione del planning e delle prenotazioni</p> <p>2.1.3 Accompagnamento e assegnazione del tavolo (Seating)</p>
	<p>2.2 Comunicazione efficace e vendita suggestiva</p> <p>2.2.1 Comunicazione verbale, paraverbale e non verbale</p> <p>2.2.2 L'ascolto attivo e l'empatia con l'ospite</p> <p>2.2.3 Tecniche di vendita: Up Selling e Cross-selling</p>
	<p>2.3 Customer Care e Fidelizzazione</p> <p>2.3.1 Protocolli di gestione del reclamo</p> <p>2.3.2 Il CRM (Customer Relationship Management) nella ristorazione</p>
Unità 3	<b>PRODOTTI DEL BAR: BEVANDE E DISTILLATI</b>
	<p>3.1 Merceologia delle bevande analcoliche</p>
	<p>3.2 I Liquori: Tradizione italiana e internazionale</p>
	<p>3.3 I Distillati (Acquaviti)</p> <p>3.3.1 I distillati di vino: Brandy, Cognac, Armagnac</p> <p>3.3.2 I distillati di cereali: Whisky e Vodka</p> <p>3.3.3 I distillati di piante: Rum, Tequila e Mezcal</p> <p>3.3.4 L'eccellenza italiana: La Grappa</p>
	<p>3.4 Vini Speciali: Fortificati (Marsala, Porto, Sherry), aromatizzati e spumanti</p>
Unità 4	<b>TERRITORIO, PRODOTTI DI QUALITÀ E MARKETING</b>
	<p>4.1 Cultura enogastronomica e identità territoriale</p>
	<p>4.2 Certificazioni di qualità: DOP, IGP, STG e Biologico</p>
	<p>4.3 Marketing e Storytelling del prodotto locale</p>
Unità 5	<b>ENOLOGIA ED ENOGRAFIA (Il Mondo del Vino)</b>
	<p>5.1 Viticoltura e processi di vinificazione</p>
	<p>5.2 Classificazioni dei vini: DOCG, DOC, IGT</p>
	<p>5.3 Enografia d'Italia</p>
	<p>5.4 Enografia Regionale: Focus su prodotti tipici e abbinamenti</p>
	<p>5.5 Degustazione tecnica e analisi sensoriale</p>
	<p>5.6 Gestione della cantina e della carta dei vini</p>

## Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

[www.isusanpaolo.it](http://www.isusanpaolo.it)

Unità 6	IGIENE, SICUREZZA E SOSTENIBILITÀ
	6.1 Sicurezza alimentare e sistema HACCP
	6.2 Sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/08)
	6.3 Ristorazione Green e lotta allo spreco alimentare

### **METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI**

Unità di apprendimento, Lezioni frontali, Lezioni partecipate, Lezioni interattive, Esercitazioni pratiche guidate, Lavoro individuale, Visite aziendali, Momenti Formativi in eventi e manifestazioni.

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

Verifiche formative, Interrogazioni, Realizzazione di prodotti digitali(es. power point, e-book, sites google, video...)

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Ad ogni quadrimestre sono state effettuate delle verifiche orali e pratiche, atte a valutare le capacità di produzione e le competenze acquisite, concettuali, argomentative ed espositive, oltre che l'acquisizione dei contenuti. Accanto alla valutazione sommativa, che ha misurato il grado di acquisizione dei contenuti e delle competenze disciplinari, è stata formulata una valutazione formativa che, integrandosi con la sommativa, ha configurato la proposta di voto sulla disciplina per il Consiglio. In quest'ultima valutazione sono rientrati anche l'impegno, la partecipazione e la collaborazione durante le esercitazioni pratiche settimanali ma anche a tutte le proposte formative e di approfondimento svolte in orario extra scolastico. Essa ha contemplato e valorizzato anche gli sviluppi evolutivi e i momenti personali nel processo di acquisizione dei contenuti, valutando anche i seguenti fattori:

- il livello di partenza;
- il processo evolutivo della preparazione in funzione delle potenzialità cognitive;
- l'attenzione, l'interesse e la partecipazione durante la lezione;
- la regolarità e la cura nello svolgere i compiti assegnati;
- la presenza ai momenti di verifica programmata;
- la capacità di rielaborazione, analisi, sintesi, correlazione intermodulare;
- la proprietà lessicale;
- la rispondenza agli obiettivi stabiliti in sede dipartimentale.

In sintesi, le verifiche sono state ordinate alle seguenti finalità:

- a) verificare l'acquisizione delle competenze e dei contenuti acquisiti;
- b) valutare il metodo di lavoro messo a punto dal singolo alunno;
- c) valutare lo sviluppo del processo di apprendimento (valutazione formativa);
- d) valutare il livello complessivo della preparazione e della maturazione disciplinare e interdisciplinare (valutazione sommativa).

Le Griglie di Valutazione adottate sono state elaborate in sede di Dipartimento, ed è stata utilizzata tutta la scala di valori (da 1 a 10) a disposizione, in modo da stimolare gli allievi a dare il massimo rendimento.

Il docente  
Prof. Luca Cioffi