



Allegato A1

Anno scolastico 2019/2020

Classe V sez. SC Enogastronomia settore Cucina

Disciplina Sala-Vendita

Docente Debhora Li Sacchi

1. Programma svolto

1. La qualità: (La qualità percepita - Le aspettative della clientela - Qualità e ristorazione - Sistemi di qualità - I sistemi di qualità per la filiera alimentare - I prodotti di qualità - I Marchi e le classificazioni legislative - Le etichette alimentari - Qualità enogastronomica e ristorazione etica e sostenibile).
2. Le abitudini alimentari: (Cibo e cultura - Classificazione dei prodotti e Made in Italy - Le diete alimentari - La cultura del cibo in Italia - La dieta mediterranea).
3. I fattori che influenzano le scelte gastronomiche: (Le scelte gastronomiche - Fattori dietetici - Fattori culturali - Stili di vita e Transizioni alimentari - Alimentazione e credi religiosi).
4. La produzione vitivinicola: (Le vinificazioni principali - La spumantizzazione - Il Terroir e i Vitigni utilizzati - Metodo Classico o Champenoise - Metodo Charmat - Metodo Asti - Vini speciali - Vini liquorosi- Vini passiti- Vermut- Mistelle - Madeira - Porto -Sherry).
5. Marketing Ristorativo: (Il concetto applicato nella ristorazione, Marketing Mix, i fattori che influenzano il Marketing, target e caratteristiche, l'offerta gastronomica, il menu. Avvio apertura locale, aspetti tecnici applicati alla ristorazione: località e concorrenza.).
6. Briefing Managment: La comunicazione dei capi al personale. Programmazione, tempi e criticità.
7. L'analisi del piatto nell'enogastronomia: sensazioni morbide del piatto, sensazioni dure; come procedere all'assaggio tecnico ed il criterio di composizione per raggiungere il perfetto abbinamento.
8. Gli eventi speciali "Catering e Banqueting": (definizione, tecniche, il banqueting manager, la conoscenza privata del committente, la pianificazione dell'evento, la realizzazione in location, il trasporto degli alimenti, il legame caldo/freddo, Haccp).
9. Le bevande Fermentate: (La birra - Origine della Birra - Composizione della Birra - Le materie prime - La produzione della birra - Maltaggio- Ammostamento- Cottura- Fermentazione- Stagionatura - Imbottigliamento - Produzione nostra di una Birra Pilsner Lager a Bassa fermentazione).



10. *Esercitazioni pratiche con degustazione guidata di Vini Passiti, vini liquorosi ed annessa compilazione di schede tecniche di degustazione e di abbinamento cibo-vino.*
11. *Preparazione per l'esame di Maturità : (collegamenti trasversali con le altre discipline - simulazioni prove orali in video-lezione- approfondimenti specifici degli argomenti).*

2. Metodi e mezzi del percorso formativo della disciplina

Il "percorso didattico" si è diviso in due parti: la prima parte dell'anno scolastico a scuola mentre la seconda parte online da casa a causa dell'emergenza che ha toccato tutta la popolazione italiana.

Durante la prima parte dell'anno scolastico non ho utilizzato un solo modello per non rischiare di impostare le lezioni troppo rigidamente. Per tale motivo ho utilizzato modalità di apprendimento cooperativo e una didattica per contenuti. Quanto più possibile, infatti, ho effettuato una lezione interattiva con dialogo partecipato, con attività il più possibili interdisciplinari, anche con visione di filmati relativi ad alcune tematiche riferite alla ristorazione ed una analisi approfondita e critica del libro di testo; ho utilizzato anche diapositive, slide con immagini, fotocopie ed appunti sul quaderno per le parti spiegati nel libro in modo superficiale ed ho interagito con la classe ponendo quesiti per evitare lezioni prettamente frontali. Mentre nella didattica a distanza ho sperimentato varie tipologie di lezione, a me del tutto sconosciute prima di questo periodo: video-lezioni con Meet, slide, registrazioni vocali, appunti con mie registrazioni per rendere più semplice la spiegazione. Per le consegne delle video-lezioni e dei vari compiti assegnati ho utilizzato: Regel, Classroom e Whatsapp.

3. Spazi e tempi

Il programma è stato svolto seguendo un piano di lavoro annuale, approfondendo alcuni aspetti che non erano stati affrontati negli anni precedenti; tramite un confronto ad inizio anno scolastico con i rappresentanti di classe ho stabilito le migliori strategie condivise per un proficuo metodo di lavoro in classe.

Le lezioni sono state svolte in classe per esigenze di orario.

Ho organizzato due lezioni pratiche riguardanti l'analisi sensoriale del piatto con relativo abbinamento vino.

Per permettere il recupero di studenti che hanno evidenziato lacune in parti del programma svolto si è ritenuto utile soffermarsi su alcuni argomenti per uniformare il livello della classe.

Alla fine di febbraio la didattica ha subito un enorme cambiamento a causa del Covid-19 che ci ha costretto alla quarantena presso le nostre abitazioni: abbiamo dovuto adattarci ai vari dispositivi tecnologici per poter proseguire le lezioni anche online.

Questa situazione ha portato alla riduzione del programma in alcune parti.



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE
"Gae Aulenti"

IIS
GAE AULENTI
BIELLA

4.Criteri e strumenti di valutazione

Nella classe sono stati perseguiti obiettivi comportamentali e cognitivi in modo che ciascun allievo associ il "sapere", al "saper fare" e al "saper essere", soprattutto nel confrontarsi in una azienda alberghiera, nella funzionalità operativa dei vari reparti e nei lavori di gruppo.

Si sono raggiunti, anche se parzialmente, i seguenti obiettivi: rispettare le regole, sapersi relazionare con gli altri, inserirsi in gruppi di lavoro, saper operare una sintesi, saper operare collegamenti, acquisire e/o sviluppare un metodo di lavoro, conoscere le sinergie tra i vari reparti di aziende alberghiere e ristorative.

Per la valutazione, effettuata alla fine di ogni modulo o attività, ho utilizzato prevalentemente l'osservazione dei miglioramenti operativi in classe e nelle poche ore di laboratorio, interrogazioni formative e sommative il conseguimento dei progetti interni.

Nella seconda parte dell'anno la classe ha dovuto adattarsi alla didattica a distanza: ha imparato ad interagire in modo diverso, a conoscere ed utilizzare nuovi strumenti come Clashroom, Meet, Registrato

4.Obiettivi raggiunti dalla classe rispetto al livello di conoscenza della disciplina, rispetto al livello di capacità organizzativa, espositiva, tecnico-professionale

La maggior parte degli alunni ha partecipato attivamente, applicandosi adeguatamente e conseguendo valutazioni buone ed in alcuni casi ottime; dispiace rilevare che alcuni alunni della classe abbiano mostrato una bassa partecipazione, un'applicazione allo studio non del tutto adeguata, dovuta allo scarso interesse per la materia d'indirizzo, tesi supportata dal fatto che diversi allievi non hanno mai svolto stagioni estive presso aziende alberghiere e ristorative di livello medio/alto. Si rileva comunque che questi ultimi si sono impegnati positivamente nei mesi di aprile e maggio con l'approssimarsi della fine dell'anno scolastico.

Si ritiene che il motivo di tale mancanza circa la regolarità nello studio sia imputabile alla scarsa applicazione, sia in classe sia a casa, nonché probabilmente ad una scelta d'indirizzo non supportata da reale passione. E' stata effettuata una verifica finale con le modalità previste dal dipartimento con risultati mediocri ed in alcuni casi poco soddisfacenti.

Biella, 26 maggio 2020

La docente Debhora Li Sacchi