

Sala e vendita per Cucina

Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Sala e vendita

Quarto e quinto anno

Articolazione Enogastronomia

Sala e Vendita per Cucina è aggiornato al **D. Lgs. n. 61/2017** e affronta, con un **approccio dinamico e multidisciplinare**, i temi previsti dalle più recenti *Linee guida* ministeriali per il profilo educativo, culturale e professionale del settore *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*.

Il volume è destinato al **quarto e quinto anno** della disciplina **Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Sala e vendita** dell'articolazione **Enogastronomia**. Si concentra su tematiche appositamente selezionate per completare i contenuti già previsti dalle *Linee guida* per la disciplina *Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Cucina*. I temi proposti intendono quindi completare il profilo professionale riferito all'articolazione **Enogastronomia**. Questa scelta riduce al minimo le sovrapposizioni tra i contenuti teorici delle due discipline e lascia più spazio ai temi specifici di *Sala e vendita* e agli aspetti tecnici e operativi comuni alle due materie, a tutto vantaggio dell'**interdisciplinarietà** e della **didattica integrata**.

Sala e vendita per Cucina, unitamente a *Tecniche di cucina e pasticceria B* e *Tecniche di cucina e pasticceria C*, completa infatti gli strumenti didattici necessari per il triennio per le discipline tecnico-pratiche dell'**articolazione Enogastronomia** e fornisce agli studenti, in modo strutturato, graduale e controllato sotto il profilo didattico, conoscenze finalizzate a sviluppare una competenza a tutto tondo (tecnica, relazionale, organizzativa, culturale) che trovi un'attuazione concreta nell'**esperienza quotidiana** e nella **pratica professionale**.

L'opera è strutturata in **macroaree**, ciascuna delle quali è introdotta da un **breve testo** (che ne illustra i contenuti e fornisce le basi per affrontarli) e presenta in modo esaustivo, nell'insieme delle **unità** che la compongono, un aspetto della materia. I contenuti sono trattati a **dimensione di lezione**, con un **linguaggio** rigoroso ma semplice e immediato, per sollecitare lo studente all'abilità di *problem solving*. Per ciascun contenuto è prevista una **Guida allo studio**, costituita da domande aperte (per il ripasso o la simulazione di interrogazione) e da altre tipologie di esercizi (vero o falso, domande a scelta multipla) per facilitare lo studio e consentire la verifica *in itinere*. Completano la trattazione voci di **glossario** e brevi **approfondimenti**. È ricorrente, soprattutto per i contenuti tecnico-scientifici e professionalizzanti, l'uso di **schede, schemi, grafici e tabelle**.

Le unità si chiudono con:

- **Take Home Message;**
- **esercizi di conoscenza;**
- **laboratorio linguistico**, con attività in italiano per l'acquisizione del **lessico specialistico;**
- **mappe concettuali interattive**, a sostegno della didattica inclusiva;
- **laboratorio delle competenze**, con attività singole e di gruppo, **compiti di realtà** e spunti per la **compresenza**.

A completamento delle attività è previsto, per ogni macroarea, un laboratorio per l'**apprendimento integrato di contenuti disciplinari in lingua straniera veicolare** (CLIL, *Content and Language Integrated Learning*), che propone un brano e attività riferiti ai contenuti appena affrontati.

I contenuti digitali

Il corso è pubblicato in versione mista e digitale. Le due versioni costituiscono uno strumento didattico completo, è integrato da contenuti digitali accessibili in rete e indicati sul supporto cartaceo in corrispondenza della parte di riferimento. In particolare, i contenuti digitali integrativi prevedono **approfondimenti legislativi** e **approfondimenti per la professione** costituiti da:

- **videolezioni** appositamente concepite per veicolare l'esperienza dei Maestri di ALMA, per spiegare, in parole e immagini, come fare;
- **contributi testuali, visivi e multimediali** inerenti argomenti trattati nel testo o in diretta connessione con il tema affrontato;
- **mappe concettuali interattive;**
- **altri materiali didattici.**

Le Risorse per il Docente

Le *Risorse per il Docente* propongono, oltre alla proposta di **Programmazione** che sviluppa l'articolazione dell'insegnamento di riferimento in conoscenze e abilità, e a una **griglia di certificazione delle competenze acquisite per l'asse scientifico-tecnologico**, una serie di verifiche sommative e le soluzioni a tutte le attività previste nell'opera (volume principale, *Quaderno delle competenze e Risorse per il Docente*).

Le Attività per la compresenza e per le competenze (Risorse per il Docente)

Secondo le *Linee guida ministeriali* gli insegnamenti tecnico-pratici di *Cucina* e *Sala e vendita* vanno sviluppati, nelle cinque annualità previste, con **modalità laboratoriale e interdisciplinare**, con particolare riferimento alla **qualità del prodotto alimentare e del servizio ristorativo**. La didattica prevede infatti la compresenza variamente strutturata degli insegnamenti di *Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina*, *Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala e vendita* e *Scienza e cultura dell'alimentazione*. A questo scopo nelle *Risorse per il Docente* sono state sviluppate le *Attività per la compresenza e per le competenze*, divise in cinque aree: **Comunicazione, Qualità e sicurezza, Alimenti, materie prime e tecniche, Organizzazione e gestione, Enogastronomia italiana**.