**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA**

**E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Articolazione: - ENOGASTRONOMIA**

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

# PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE **V** SEZ. **A**

## MATERIA: SETTORE CUCINA

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO****disciplinare da sviluppare** | **Contenuti programmatici** |
| ***Modulo N° 1: NUOVE***  ***TECNOLOGIE AL SERVIZIO***  ***DELLA RISTORAZIONE*** | * *L’IMPIEGO DEL SOTTOVUOTO* * *LA COTTURA PER*   *INDUZIONE MAGNETICA*   * *LA COTTURA A BASSA DENSITA’ DI*   *CALORE*   * *IL SISTEMA COOKeCHILL* |
| ***Modulo N° 2 : IL CATERING E IL*** | * *FORME DI CATERING* * *I SERIVIZI CATERING NELLE DIVERSE* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***BANQUETING*** | | *TIPOLOGIE*   * *TICKET RESTAURANT* * *L’ORGANIZZAZIONE DEL*   *BANQUETING*   * *L’ACQUISIZIONE DEL CONTRATTO* * *VARI TIPI DI SERVIZI* | |
| ***Modulo N° 3: CUCINA***  ***INTERNAZIONALE*** | | *- DIVERSE TIPOLOGIE DI CULTURE*  *LEGATE ALLA CUCINA*  *INTERNAZIONALE* | |
| ***Modulo N° 4: PASTICCERIA*** | | * *TORTE DA FORNO E FARCITE* * *DOLCI LIEVITATI* * *CREME* | |
| ***Modulo N° 5 : ELEMENTI DI CUCINA PERSONALIZZATA*** | | * *TRADIZIONE* * *CREATIVITA’* * *CREAZIONE DI UN RICETTARIO* | |
| ***Modulo N° 6 : LA GESTIONE DEI***  ***PUBBLICI ESERCIZI*** | | * I PUBBLICI ESERCIZI * GLI ENTI E LE AUTORITA’ CHE   CONTROLLANO LA RISTORAZIONE   * IL REC * LE ISCRIZIONI OBBLIGATORIE | |
| ***Modulo N° 7 :***  ***L’ORGANIZZAZIONE DEL***  ***LAVORO NEL RISTORANTE*** | | * IL PLANNING DI LAVORO * I FLUSSI DI LAVORO * SERVIZIO AZIENDALE DI   PREVENZIONE E PROTEZIONE   * LE REGOLE NELLA RISTORAZIONE * SCHEDA TECNINA DI PRODUZIONE | |
| ***Modulo***    ***N°***    ***8***    ***:***    ***IL***    ***COSTO***    ***PASTO*** | | I PREZZI DI VENDITA DEL RISTORANTE  TECNICA DEL RECIPE  I COSTI DI UN RISTORANTE  FASE DI VALUTAZIONE FINALE | |

*IL DOCENTE*

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Articolazione:**

* **ENOGASTRONOMIA**
* **SALA VENDITA**

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

# PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE **V** SEZ. **A**

**MATERIA:** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO** | **Contenuti programmatici** |
| ***Modulo N° 1:*** | a) Il bilancio d’esercizio; |
| **LA GESTIONE ECONOMICA E** | b) I principi di redazione del bilancio; |
| **AMMINISTRATIVA** | I prospetti di bilancio: Stato Patrimoniale, Conto Economico, Nota Integrativa.  c)Studio di uno SP e di un CE di    un’impresa ristorativa; |
|  | 1. Il conto economico: le aree di   gestione;   1. Le imposte: IRES e IRAP. 2. L’analisi di bilancio: funzione; 3. L’analisi di liquidità, solidità e   redditività;   1. I principali indici di redditività: ROE,   ROI, ROS. |
| ***Modulo N°2 :*** | a) Brevi cenni sulla storia dell’Unione |
| **IL TURISMO EUROPEO** | Europea,   1. Le istituzioni dell’Unione Europea; 2. Le fonti primarie e derivate del diritto   comunitario; |

|  |  |
| --- | --- |
|  | a) L’Europa come prima destinazione |
| ***Modulo N° 3:*** | turistica del mondo; |
| **LA POLITICA EUROPEA PER IL** | b) Gli effetti della crisi economica sui flussi |
| **TURISMO** | turistici e le nuove opportunità;   1. La strategia **“**Europa 2020**”** per il   miglioramento della competitività del turismo nell’UE;   1. La diversificazione dell’offerta turistica:   promozione del turismo culturale, storico, religioso e ambientale;   1. La sostenibilità del turismo europeo. |
| ***Modulo N° 4:*** | a) Lo statuto dell’imprenditore commerciale; |
| **LE NORME APPLICABILI ALLE**  **IMPRESE RISTORATIVE** | b) Il Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro;  c)L’igiene e la sicurezza alimentare;   1. Rintracciabilità e tracciabilità dei prodotti; 2. Il Sistema HACCP; 3. La legge sulla Privacy |
|  | a) Il contratto ristorativo: appalto, contratto |
| ***Modulo N° 5:*** | d’opera, vendita e somministrazione; |
| **I CONTRATTI DI SETTORE** | 1. Il Codice del Consumo; 2. Le responsabilità del ristoratore; |
|  | 1. Catering e banqueting; 2. Le forme contrattuali per prendere in gestione un ristorante; 3. La legge sui diritti d’autore per fare musica nei locali. |
| ***Modulo N° 6:*** | a) I sistemi di qualità e le certificazioni: la |
| **LE NORME VOLONTARIE** | qualità nei processi aziendali, le norme UNI, la certificazione di qualità ambientale, la certificazione di sicurezza alimentare, la gestione e valutazione della sicurezza della salute dei lavoratori; b) I marchi di qualità dei prodotti  agroalimentari;  c) I prodotti a chilometro zero e i presidi slow food. |
|  | a) Le attività aziendali: operative, tattiche e |
| ***Modulo N° 7:*** | strategiche: la piramide di Anthony; |
| **PROGRAMMAZIONE E BUDGET** | 1. Programmazione e pianificazione aziendale; 2. Le fasi della programmazione; 3. Lo studio di fattibilità: funzioni e   composizione;   1. Lo studio di fattibilità delle imprese ristorative. Esempi; 2. Il budget: funzioni, vantaggi e limiti; 3. Il budget economico, finanziario e degli investimenti; 4. Il controllo budgetario; 5. Le varie tipologie di budget delle imprese ristorative (il budget economico, il budget del personale, il budget dei costi generali e dei servizi complementari, il budget del Food & Beverage, ecc). |

|  |  |
| --- | --- |
|  | a) Concetto di marketing: da un orientamento al |
| ***Modulo N° 8:*** | prodotto ad un orientamento al mercato; |
| **LE POLITICHE DI VENDITA NELLA** | b) Il Customer Relationship Management; |
| **RISTORAZIONE** | 1. Il Marketing turistico territoriale: micromarketing e macromarketing; 2. Marketing operativo e marketing strategico; 3. Il piano di marketing; 4. L’analisi Swot; 5. Le abitudini dei consumatori: acquisti banali e problematici; 6. Il ciclo di vita del prodotto; 7. Le 4 variabili del marketing mix: prodotto, prezzo, distribuzione e promozione; l) Le scelte di prodotto: ampiezza e   profondità dell’offerta;   1. La politica distributiva: le tipologie di canali; 2. Il direct marketing e il web marketing;   o)Il commercio elettronico; |
| ***Modulo N°8:*** | Ripasso del lessico economico-giuridico in |
| **BUSINESS ENGLISH** | lingua inglese |

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA**

**E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Articolazione:

* ENOGASTRONOMIA
* SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE V

MATERIA: LINGUA STRANIERA II FRANCESE

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare** | **Contenuti programmatici** |
| Modulo N° 1: | LES FIGURES PROFESSIONNELLES DE LA RESTAURATION |
| Modulo N°2 : | * En salle * En cuisine * Approfondissement sur le chef de cuisine  1. Prinipales fonctions 2. Principales qualitées requises 3. Principales activités   - Les équipements dans une salle de restaurant   1. Le mobilier   LE TRAVAIL DANS UNE SALLE DE RESTAURANT   1. Le linge 2. La vaisselle 3. La verrerie 4. L’argenterie   - L’organisation du travail  1. Avant l’ouverture du restaurant 2. Après l’ouverture du restaurant   1. Après la fermeture du restaurant 2. La réservation d’une table - Les méthodes de service |
|  | - Menus à prix fixe ou à la carte   1. Différence entre la France et l’Italie 2. Le menu à la carte 3. Le menu à prix fixe   LEXIQUE - La conversation téléphonique   * Téléphoner en France * Demander et donner des conseils et des précisataions sur les plats.   Riflessione grammaticale prevista per ogni unità e scelta di ricette. |
| Modulo N° 3: | LE TRAVAIL DANS UN BAR |
| Modulo N°4: | LE MONDE DU TRAVAIL |
| Modulo N°5 : | LA SÉCURITÉ   * Le travail du barman * La carte des boissons * Les boissons avec et sans alcool * La bière * La composition de quelque cocktails * Prendre une commande au bar * Le marché du travail * Les types de contrats proposés * Le service public de l’emploi   Comment construire son curriculum vitae (C.V)   1. Le C.V. traditiionnel 2. Le C,V. Européen 3. Comment envoyer sa candidature?  * Lettre de motivation en réponse à une annonce L’entretien d’embauche. * Le travail en cuisine  1. L’hygiène 2. La sécurité   - La méthode HACCP  Les intoxication alimentaires |

Articolazione:

* ACCOGLIENZA TURISTICA

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE V

MATERIA: LINGUA STRANIERA II FRANCESE

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare** | **Contenuti programmatici** |
| Modulo N° 1: | Les différentes formes de tourisme  Contenuti programmatici   * Le tourisme traditionnel;   · Le tourisme balnéaire;  · Le tourisme à la montagne;  · Le tourisme de religion;   * Le tourisme en évolution;   · Le tourisme d’affaires; · Le tourisme rural;  · Le tourisme équitable;  · Le tourisme fluvial;  · Le tourisme thermal;  · Le tourisme scolaire;  Révision grammaticale. |
| Modulo N°2 : | Les hôtels et les autres types d’hébergement   * Les différentes catégories d’hôtels * Le développement des chaînes hôtelières * Le marketing touristiques * Présenter un hôtel (formes diverses) * De l’hôtel au village * Camping * Les relais et châteaux * Gites de France * Bed & breakfast   Révision grammaticale. |
| Modulo N° 3: | Les ressources touristiques de la France   * La France physique * La France politique et administrative * Le patrimoine naturel culturel et artistique de la France   Révision grammaticale |
| Modulo N°4: | Outils pour rédiger un itinéraire  Naples et ses alentours  Présenter un itinéraire de voyagede l’Italie du Sud pour touristes français |

**Il docente**

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

## PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE **V**

### MATERIA: Lingua inglese

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare** | **Contenuti programmatici** |
| ***Modulo N° 1:***    **Catering Land** | (People working in catering)   “Job Opportunities” |
| ***Modulo N°2 :***    **Food Safety Watch** | * “Food Contamination” * “Haccp” * “Food Preservation” * “Refrigerated Storage Systems |
| ***Modulo N° 3:***    **More Than Nutrition** | * “Nutrition and Health” * From Global to Local * From Global to Local * The Healing Power of Food |
| ***Modulo N. 4:***      **Grammar ( ripasso delle strutture grammaticali)** | * Tempi verbali (Simple Present vs Present Continuous, Simple Past vs Present Perfect vs Past Continuous, Will Future vs Be going to vs Present Copntinuous as Future, Past Perfect,   Conditional)   * Passive Form * Time Adverbs (of different Tenses) * WH words * Comparative and Superlatives * If clauses * Relative Pronouns |

#### Il docente

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

## SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione:

* ENOGASTRONOMIA
* SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE V

### MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare** | **Contenuti programmatici** |
| Modulo N° 1: IL NATURALISMO E IL VERISMO | 1. Il Naturalismo francese Baudelaire “I fiori del male”. 2. Caratteri del Verismo. 3. Narrativa di genere e di consumo. 4. Giovanni Verga: La Personalità, la formazione e l’ideologia. 5. “Il Ciclo dei Vinti”. 6. Brano tratto da “I Malavoglia”: L’abbandono del nido e la commedia dell’interesse. 7. “Mastro Don Gesualdo”: Parte IV. |
| Modulo N° 2: IL DECADENTISMO | 1. La lirica italiana del Decadentismo: Problemi e criteri di periodizzazione. 2. Giovanni Pascoli: L’ Ideologia, la poetica, lo stile: “Il simbolismo”. 3. Opere: “Myricae”; “Canti di Castelvecchio”. 4. Gabriele D’Annunzio: L’Ideologia, l’opera, i modi espressivi, lo stile. |
|  | 1. Poesia: “La pioggia nel pineto” (da Alcyone) parafrasi. 2. “il Piacere” /Superomismo. 3. Luigi Pirandello: ideologia, poetica, narrativa, il teatro. 4. Analisi della novella: “La Patente”; Il Fu Mattia Pascal; Uno Nessuno e Centomila. 5. Italo Svevo: ideologia. 6. Opere: Senilità; Analisi e Sintesi de “La Coscienza di Zeno”. |
| Modulo N° 3: LE AVANGUARDIE DI PRIMO NOVECENTO | 1. L’Espressionismo 2. Il Crepuscolarismo 3. Il Futurismo: ideologia e poetica 4. Filippo Tommaso Marinetti: Zang Tumb Tumb. 5. L’Espressionismo in Italia. 6. Giuseppe Ungaretti: “I Fiumi” parafrasi; “La Veglia” parafrasi. 7. Salvatore Quasimodo: “ Ed è subito sera” parafrasi; “Alle Fronde Dei Salici” parafrasi. 8. Umberto Saba: “Goal” parafrasi. 9. Eugenio Montale: “Forse un mattino andando…” parafrasi; “Ossi di Seppia” parafrasi. |
| Modulo N° 4: LA NARRATIVA ITALIANA DEL NOVECENTO | 1. Il Neorealismo: ideologia. |
| Modulo N° 5: MODULO DI SCRITTURA | 1. Analisi del testo narrativo e poetico 2. Sviluppo tipologia B, articolo di giornale e saggio breve 3. Sviluppo tipologia C, tema storico |

#### Il docente

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA**

**E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Articolazione:**

* **ENOGASTRONOMIA**
* **SALA VENDITA**

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

## PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE **V**

### MATERIA: MATEMATICA

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO** | **Contenuti programmatici** |
| ***Modulo N° 1:***  ***Recupero ed approfondimento*** | Richiami sulle equazioni e sulle disequazioni di I e II grado intere e frazionarie.  Disequazioni di grado superiore al secondo. Disequazioni contenenti valori assoluti di funzioni.  Disequazioni irrazionali. Sistemi di disequazioni. |
| ***Modulo N°2 :***  **Funzioni reali di variabile reale** | Nozione di intervallo e di intorno.  Concetto di funzione.  Insiemi numerici.  Funzioni matematiche elementari e composte.  Grafico di una funzione.  Funzioni iniettive, suriettive, biunivoche.  Funzioni pari e dispari.  Funzioni crescenti o decrescenti in un intervallo.  Funzioni limitate.  Massimi e minimi assoluti.  Classificazione delle funzioni.  Determinazione del dominio di una funzione matematica. |
| ***Modulo N° 3:***  **Limiti e continuità** | Richiamo sulla nozione di intorno.  Limite finito di una funzione per x che tende a un valore finito.  Limite destro e limite sinistro.  Limite finito di una funzione per x che tende all’infinito.  Asintoti orizzontali.  Limite infinito di una funzione per x che tende a un valore finito.  Asintoti verticali.  Limite infinito di una funzione per x che tende all’infinito.  Determinazione dell’equazione degli asintoti obliqui.  Calcolo dei limiti.    Operazioni algebriche con i limiti.  Limite di una somma di funzioni. |
|  | Limite di un prodotto di due funzioni.  Limite del quoziente di due funzioni.  Limite di funzioni razionali intere: forma di indecisione +∞ -∞.  Limite di funzioni razionali fratte per x che tende ad un valore finito: forma di indecisione. Limite di funzioni razionali fratte per x che tende all’infinito: forme di indecisione. |
| ***Modulo N°4 :***  **Funzioni continue e derivate** | Definizione di funzione continua e discontinuità delle funzioni.  Punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie analizzati su funzioni razionali.  Panoramica sui teoremi di esistenza degli zeri e di Bolzano-Weierstrass.  Rapporto incrementale, derivata prima di una funzione in un punto e significato geometrico della derivata prima.  Derivata di alcune funzioni elementari. Regole di derivazione (con applicazione alle funzioni razionali): derivata della somma di funzioni, derivata di prodotto di funzioni, derivata di rapporto di funzioni, derivata di funzione di funzione. Panoramica sui teoremi di Lagrange e di Rolle. Studio del segno della derivata prima, punti stazionari di una funzione: massimo relativo, minimo relativo, flesso a tangente orizzontale. |
| ***Modulo N°5 :***  **Studio di funzioni** | Studio di semplici funzioni razionali intere e fratte.  Campo di esistenza della funzione, intersezioni con gli assi del grafico della funzione, segno della funzione, asintoti, calcolo della derivata prima, crescenza e decrescenza della funzione, massimi e minimi; grafico della funzione. Interpretazione del grafico di una funzione. |

#### Il docente

***ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E***

***OSPITALITA’ ALBERGHIERA***

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

## PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE V SEZ. **A**

**MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’**

**ALBERGHIERA SETTORE SALA-BAR**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **PROGRAMMA** |
|  | * *Il tecnico dei Servizi Ristorativi* * *Gli Stili Alimentari Attuali* * *Il Mercato Ristorativo* * *Il Servizio di Catering* * *Il Servizio di Banqueting* * *Le Tendenze delle nuove tendenze di ristorazione* * *Il Franchising nella Ristorazione* * *Approvvigionamento e gestione della merce* * *H.A.C.C.P* * *I Metodi del Barman* * *I Cocktails* |

.

**ISTITUTO ALBERGHIERO**

***ANNO SCOLASTICO 2016-2017***

## PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE **V**

### MATERIA: Scienze Motorie e Sportive

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare** | **Contenuti programmatici** | |
| ***Modulo N° 1:***    **POTENZIAMENTO FISIOLOGICO** | -  - | Miglioramento delle funzioni cardio-respiratorie lavoro aerobico e anaerobico. Rafforzamento delle funzioni neuro muscolari associate al potenziamento della struttura muscolare: -es. a carico naturale - es. con piccoli attrezzi. |
|  | - | Mobilità -Scioltezza - Velocità |
| ***Modulo N°2 :***    **RIELABORAZIONE DEGLI SCHEMI MOTORI** | -  -  -  - | Es. di coordinazione  Es. di equilibrio  Es. di abilità  Es. di destrezza |
| ***Modulo N° 3:***    **CONSOLIDAMENTO DEL CARATTERE E SVILUPPO DELLA SOCIALITA’ E DEL**  **SENSO CIVICO** | -  -  - | Organizzazione di giochi di squadra Conoscenze e pratiche delle attività sportive  Giochi di squadra: Pallavolo, Pallacanestro, Calcio, Tennis tavolo e Badminton  (regolamento e schemi di gioco) |
|  | - | Nozioni di anatomia e Fisiologia umana |
|  | - | Nozioni di primo soccorso |
|  | - | Lettura commento e critica di articoli sportivi |

#### La docente

## ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione:

* ENOGASTRONOMIA
* SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO 2016-2017

PROGRAMMA DIDATTICO ANNUALE

CLASSE V

### MATERIA: STORIA

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO disciplinare da sviluppare** | **Contenuti programmatici** |
| Modulo N° 1: L’ ETA’ DELL’IMPERIALISMO | 1. Caratteri specifici e teorie interpretative. 2. La ripresa del colonialismo e la spartizione del mondo. 3. Grande Depressione. |
| Modulo N° 2: LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE | 1.L’organizzazione scientifica del lavoro: taylorismo e fordismo.  2.Petrolio, elettricità, acciaio.  3.La società di massa. |
| Modulo N° 3: I PROBLEMI DELL’ITALIA UNITA | 1.L’età giolittiana: decollo industriale e novità politiche |
| Modulo N° 4: LA GRANDE GUERRA | 1.I gravi contrasti geopolitici 2.Le premesse.  3.Lo scoppio delle ostilità e gli opposti schieramenti. 4. L’Italia in guerra. Attacchi frontali e vita di trincea.  5. La svolta del 1917: la rivoluzione bolscevica e l’intervento degli USA  6.Il crollo degli imperi centrali, la pace di Versailles  7.La crisi del dopoguerra |
| Modulo N° 5: DEMOCRAZIA E TOTALITARISMO TRA  LE DUE GUERRE | 1.La Russia dalla rivoluzione di Lenin al totalitarismo di Stalin  2.Le origini del fascismo italiano  3.L’Italia dalla crisi del sistema liberale al regime fascista  4.La crisi mondiale del 1029  5.La Germania: dalle debolezze della repubblica di  Weimar alla dittatura nazionalsocialista  6.Hitler e il Terzo Reich (*giudizio pronunciato su Hit-*  *ler)*  7.La Guerra di Spagna  8.L’Italia dalla guerra in Etiopia alle leggi razziali |
| Modulo N° 6: LA SECONDA GUERRA MONDIALE E I  SUOI ESITI | 1.Cause e responsabilità  2.L’Invasione della Polonia  3.L’Intervento italiano e gli obiettivi di Mussolini (*il giudizio espresso su Mussolini)* |
|  | 4.le vittorie dell’Asse, la campagna di Russia e l’attacco giapponese agli USA  5.La Resistenza in Europa   1. La sconfitta di Germania e Giappone 2. La Conferenza di Yalta |
| Modulo N° 7: IL MONDO NELLA GUERRA FREDDA | 1.Il Difficilissimo dopoguerra  2.Il piano Marshall, le due Germanie, la N.a.t.o. e il  Patto di Varsavia  3.Europa, Usa e Giappone |

#### Il docente