



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
con

**Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e
l'Ambiente**

86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it
www.alberghierotermoli.it
C.F. 91019170702

CK02PDL01/1

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE SVOLTA
ANNO SCOLASTICO 2016-2017**

**CLASSE: 3F SALA E PASTICCERIA
DISCIPLINA: MATEMATICA
DOCENTE: PAOLO LUCIO**

1. FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Far acquisire allo studente saperi e competenze che lo pongano nelle condizioni di possedere una corretta capacità di giudizio e di sapersi orientare consapevolmente nei diversi contesti del mondo contemporaneo. Sviluppare inoltre l'abilità di individuare e applicare le procedure che consentono di esprimere e affrontare situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati.

2. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE:

L'atteggiamento della classe nei riguardi della materia, così come il comportamento, è accettabile; molti studenti si mostrano disponibili all'apprendimento partecipando attivamente alle lezioni e alle esercitazioni; non si segnalano particolari problematiche comportamentali relative a disturbo o interruzioni dell'attività didattica.

Il livello medio di preparazione, come evidenziato dalle prove d'ingresso, è buono: solo il 25% degli studenti ha riportato un voto inferiore alla sufficienza.

FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:

prove di ingresso
colloqui con gli alunni

3. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

ASSE CULTURALE MATEMATICO

COMPETENZE DISCIPLINARI

1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
2. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
3. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

4. PROGRAMMAZIONE ATTIVITÀ DIDATTICA PER UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UDA n° 1

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	RECUPERO DELLE CONOSCENZE DEL BIENNIO PROPEDEUTICHE ALLO STUDIO DEI CONTENUTI DEL TERZO ANNO
Compito - prodotto	PROVA D'INGRESSO – LAVORI DI GRUPPO
Competenze mirate	Assi culturali: MATEMATICO
▪ assi culturali	Competenze di Cittadinanza: Imparare ad imparare – Collaborare e partecipare - Comunicare
▪ cittadinanza	Competenze disciplinari: Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni di primo grado e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati. • Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche (anche con tabelle) • Risolvere sistemi di equazioni di primo grado seguendo istruzioni e verificarne la correttezza dei risultati. 	<ul style="list-style-type: none"> • Equazioni di primo grado • Espressioni algebriche: semplificazione di polinomi • Sistemi di equazioni di primo grado risolti con i metodi di sostituzione, cramer, confronto e riduzione
Utenti destinatari	Alunni classe 3F
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> • Colloquio con la classe sugli argomenti svolti negli anni precedenti • Consultazione delle programmazioni di matematica delle classi seconde di provenienza degli studenti
Fase di applicazione	
Tempi	T0 PREREQUISITO: nessuno T1 Presentazione dell'UdA T2 Breve riepilogo teorico dei contenuti (calcolo letterale) T3 Esercitazione guidata dal docente T4 Breve riepilogo teorico dei contenuti (equazioni di primo grado) T5 Esercitazione guidata dal docente T6 Somministrazione prova d'ingresso T7 Lezione frontale sul metodo di sostituzione T8 Lavori di gruppo di studenti per la realizzazione di lezioni sugli altri metodi di risoluzione dei sistemi (cramer, confronto, riduzione), sulla risoluzione di sistemi a tre incognite e su problemi da risolvere con i sistemi lineari. T9 Lezione condotte da studenti a favore dei compagni di classe
Metodologia	Lezione frontale Lezione laboratoriale Lavori di gruppo "Classe ribaltata"
Risorse umane ▪ interne	Docente curricolare e docenti per l'inclusione
Strumenti	Altro (libri di testo MATEMATICA MULTIMEDIALE BIANCO VOLUMI 1 E 2, esercitazioni alla lavagna, siti internet)
Valutazione	Griglia di valutazione contenuta nel POF

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
	Griglia di osservazione contenuta nel POF Schema delle evidenze definito per livelli

EVIDENZE PER LIVELLI DI COMPETENZA

BASE(6) Lo studente conosce le regole di calcolo aritmetico e algebrico ed è in grado di applicarle correttamente nella semplificazione di espressioni elementari; risolve equazioni e sistemi di primo grado.	INTERMEDIO(7-8) Lo studente conosce le regole di calcolo aritmetico e algebrico ed è in grado di applicarle correttamente nella semplificazione di espressioni; risolve con discreta rapidità equazioni e sistemi di primo grado, riconoscendo i casi di indeterminazione ed impossibilità.	AVANZATO(9-10) Lo studente conosce le regole di calcolo aritmetico e algebrico ed è in grado di applicarle correttamente nella semplificazione di espressioni complesse; risolve con notevole rapidità equazioni di primo grado, e sistemi di equazioni lineari, spaziando con dimestichezza da un metodo all'altro e riconoscendo i casi di indeterminazione ed impossibilità.
--	--	---

OBIETTIVI MINIMI: **Competenze:** Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico; **abilità:** Risolvere equazioni e sistemi di I grado; semplificare espressioni algebriche letterali; **conoscenze:** equazioni di I grado, sistemi di I grado ed espressioni algebriche letterali

UDA n° 2

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	IL PIANO CARTESIANO E LA RETTA
Compito - prodotto	VERIFICHE SCRITTE – LAVORI DI GRUPPO
Competenze mirate	Assi culturali: MATEMATICO Competenze di Cittadinanza: Imparare ad imparare – Collaborare e partecipare - Comunicare Competenze disciplinari: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica • Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
abilità:	Conoscenze:
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le principali formule relative alla retta e alle figure geometriche sul piano cartesiano 	<ul style="list-style-type: none"> • Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano

UNITA' DI APPRENDIMENTO

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • In casi reali di facile leggibilità risolvere problemi di tipo geometrico, e ripercorrerne le procedure di soluzione • Rappresentare graficamente rette sul piano cartesiano | <ul style="list-style-type: none"> • Distanze tra punti nel piano cartesiano <ul style="list-style-type: none"> • Punto medio di un segmento • Equazione di una retta • Intersezioni tra rette e cenni all'interpretazione geometrica dei sistemi di I grado • Aree e perimetri di semplici figure piane (triangoli, quadrati e rettangoli) nel piano cartesiano |
|---|--|

Utenti destinatari	Alunni classe 3F
Prerequisiti	Raffigurazioni di figure unendo i punti
Tempi	T0 PREREQUISITO: Sistemi di primo grado T1 Presentazione dell'UdA: attività ludiche con il piano cartesiano per verificare le conoscenze pregresse T2 Lezione frontale integrativa sugli elementi essenziali del piano cartesiano T3 Lezione frontale sulla distanza tra punti nel piano T4 Esercitazioni guidate T5 Lezione frontale sulla retta nel piano cartesiano T6 Lavori di gruppo su problemi di vita quotidiana da risolvere con la retta T7 Intersezione tra rette nel piano cartesiano (sistemi lineari di equazioni con il metodo del confronto) T8 Esercitazioni guidate T9 Distanza punto retta e risoluzione di semplici problemi di geometria piana T10 Esercitazioni guidate
Metodologia	Lezione frontale Discussione guidata
Risorse umane	Docente curricolare e docenti per l'inclusione
▪ interne	
Strumenti	Altro (libri di testo NUOVA MATEMATICA A COLORI vol. 3, esercitazioni alla lavagna, siti internet)
Valutazione	Griglia di valutazione contenuta nel POF Griglia di osservazione contenuta nel POF Schema delle evidenze definito per livelli

EVIDENZE PER LIVELLI DI COMPETENZA

BASE(6) Lo studente è in grado di rappresentare punti e rette nel piano cartesiano.	INTERMEDIO(7-8) Lo studente è in grado di rappresentare punti e rette nel piano cartesiano e di interpretare graficamente le soluzioni di un'equazione lineare.	AVANZATO(9-10) Lo studente è in grado di rappresentare punti e rette nel piano cartesiano e di interpretare graficamente la risoluzione di equazioni e sistemi lineari.
--	---	--

OBIETTIVI MINIMI: **Competenze:** Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico; **abilità:** Applicare le principali formule relative alla retta, Rappresentare graficamente equazioni di primo grado; **conoscenze:** Il metodo delle coordinate, il piano cartesiano

6. CONSIDERAZIONI FINALI

Il buon approccio iniziale con gli studenti non ha poi avuto seguito nel prosieguo dell'anno scolastico. La classe, ad eccezione di una minoranza, ha partecipato con discontinuità all'attività didattica ed i risultati di apprendimento non sono stati particolarmente soddisfacenti. Tra le cause principali dell'insuccesso si rilevano le numerose assenze degli allievi alle lezioni. Tali problematiche hanno reso difficoltoso lo sviluppo della programmazione costringendo il docente a ridurre sensibilmente il numero di contenuti inizialmente preventivati.

Termoli, lì 19/05/2017

Il docente

(Prof. PAOLO Lucio)

Gli Alunni

Dofne Pione

Simone Piana

Alonardo Del Bonifis

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
TERMOLI**

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE SVOLTO NELLA CLASSE III F (Servizi di sala e vendita)

Anno Scolastico 2016/2017 Docente: Di Paolo Giuseppina

Libro di testo "Wine and dine" Club, Cibelli- D'Avino, ed. Clitt

Grammar revision :

Simple Past tense, all forms

Regular and irregular verbs

Present perfect tense

Passive voice

The world of hospitality

The catering industry: commercial catering and non commercial catering

Working at the restaurant

The restaurant areas and staff

Job opportunities: Food and Beverage manager, Restaurant manager, station waiter, waiters, wine waiter

The waiter's uniform

Job advertisements; CV and application letter

Preparing for service: table setting

How to lay the table (cutlery, linen, china, glassware)

Basic tableware and glassware

Dialogues: Booking a table on the phone; Welcoming the guests arriving at the restaurant; Taking orders and ordering food.

UDA: Cocktails

Termoli, Maggio 2017

Docente

Giuseppina Di Paolo

Alunni

Alessandro Del Bonifacio

Angelo Mascolo

Immacolata Ruffini



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

con



Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente

86039 Termoli

Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582

E-Mail: cbrh010005@istruzione.it

www.alberghierotermoli.it

C.F. 91019170702

INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA

PROGRAMMA SVOLTO – ANNO SCOLASTICO 2016-17

CLASSE TERZA SEZ. F

Il senso religioso: ascolto brani musicali

Il soprannaturale

Il concetto di anima

L'affettività nel piano di Dio

Visione Film *Una settimana da Dio*

La religiosità occidentale differenze con l'orientale

Concetto di reincarnazione e resurrezione

La figura di San Giuseppe: religiosità e tradizione

Quaresima, carnevale ceneri

Il digiuno nelle religioni ed il senso della sua pratica

Il senso esistenziale e religioso del mangiare

La cena pasquale ebraica

Il senso della Pasqua

Concetto di miracolo

La pretesa cristiana

Documentario su Fatima il culto mariano

L'islam e il corano

Termoli, 6 giugno 2017

Benedetta

Idr

Di Salvo Gabriele

Di Salvo Gabriele

I.P.S.E.O.A. DI TERMOLI

CLASSE 3 F PASTICCERIA E SALA A.A. 2016/2017

PROGRAMMA SVOLTO DI ED. FISICA

PARTE PRATICA:

- RIELABORAZIONE E CONSOLIDAMENTO DEGLI SCHEMI MOTORI DI BASE
- POTENZIAMENTO ORGANICO ATTRAVERSO PRATICHE METODOLOGICHE DI TIPO AEROBICO ED ANAEROBICO (INTERVAL TRAINING ,CIRCUIT TRAINING E MARATON TRAINING)
- POTENZIAMENTO MUSCOLARE TRAMITE ESERCIZI A CORPO LIBERO ED A CARICO NATURALE, PRE-ATLETISMO
- SVILUPPO E CONSOLIDAMENTO DELLE CAPACITA' COORDINATIVE ATTRAVERSO CIRCUITI PRE-ORDINATI
- SVILUPPO DELLE CAPACITA' CONDIZIONALI (FORZA,VELOCITA',RESISTENZA,MOBILITA' ARTICOLARE
- RIELABORAZIONE E CONSOLIDAMENTO DELLE TECNICHE DI ALCUNI GIOCHI DI SQUADRA (PALLAVOLO, PALLAPUGNO, CALCIO A CINQUE E DODGE BALL
- CORSA CAMPESTRE
- FONDAMENTALI DI RUGBY
- FONDAMENTALI DI BASEBALL
- EDUCAZIONE AL RITMO, GINNASTICA AEROBICA
- TEST DI COOPER, DEI TRENTA METRI, DELLE CAPACITA' COORDINATIVE , ELENKOV SEMPLIFICATO COGNITIVO-SPAZIALI ED A VALUTAZIONE TEMPORALE.

PARTE TEORICA:

- EDUCAZIONE ALIMENTARE,
- L'APPARATO LOCOMOTORE
- REGOLAMENTO DEI PRINCIPALI SPORT DI SQUADRA
- L'APPARATO CARDIOCIRCOLATORIO
- IL DOPING

TERMOLI 18.05.2017

Monardo Del Benigno

Benedetta Feroni

Brozzi Alessandro

DOCENTE
DOMENICO PELLEGRINO

Domenico Pellegrino

IPSEOA "Federico di Svevia" Termoli

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA
CLASSE TERZA F
ANNO SCOLASTICO 2016-2017

La mentalità europea tra Alto e Basso Medioevo

Commerci e città

I Comuni

L'Impero, la Chiesa, i Comuni

Federico II

Gli Stati nazionali

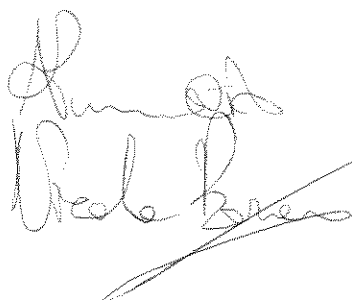
Le Signorie

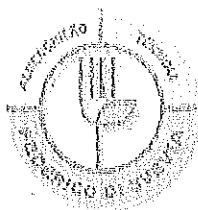
Il Rinascimento

Riforma e Controriforma

Termoli, 05/06/2017


prof. Gabriele PALMA





IPSEOA FERNANDO DI SVEVIA

*Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
con Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
e Istituto Professionale di Stato per le Attività Agricole*

86039 Termoli

Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582

E-Mail: cbrh010005@istruzione.it

www.alberghierotermoli.gov.it

C.F. 91019170702

PROGRAMMA SVOLTO

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

-SETTORE SALA E VENDITA-

CLASSE III SEZ. F -SALA E VENDITA-

A/S 2016/2017

I.T.P LAFRATTA FERNANDO

1- PROFESSIONE RISTORAZIONE

LE AZIENDE DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE

- Le aziende enogastronomiche nel mondo globalizzato
- La ristorazione tradizionale e alberghiera (Ristoranti di lusso, trattorie, agriturismi e ristorazione alberghiera)
- La neoristorazione (Bar, la classificazione dei bar, snack bar, fast food, sistemi di servizio nei fast food, Street food).
- Le nuove tendenze del settore

LAVORARE NELLE AZIENDE RISTORATIVE

- L'organizzazione aziendale
- L'operatore di sala (Le figure professionali nella ristorazione)
- Il barman (mansioni e gerarchia), il Bartender
- Le nuove figure professionali (food and beverage manager, Wedding planner, Banqueting manager, wine manager, ecc.)

2- IL LAVORO DI SALA

IL CICLO DEL CLIENTE

- La prenotazione
- L'accoglienza (simulazione di accoglienza in sala), le tre fasi dell'accoglienza
- Il cliente al tavolo (sistemazione del cliente e presa della comanda)
- Il servizio in sala (regole per un corretto servizio in sala)
- Il congedo
- Gli stili di servizio (all'italiana, alla Russa, all'inglese e a buffet).
- L'uso della comanda cartacea e informatizzata (simulazione presso azienda Birrofficina di Termoli)

ATTREZZATURE E MISE EN PLACE DEL TAVOLO

- Il tovagliato (Il tovagliolo, il coprimacchia e la tovaglia), il tovagliato di servizio (tovagliolo di servizio, frangini e canovacci)
- La posateria (requisiti, manutenzione e tipologia)
- La porcellana (requisiti, manutenzione e tipologia)
- La cristalleria (requisiti, manutenzione e tipologia)
- La mise en place di base e per un menu à la carte

3- IL SERVIZIO DEGLI ANTIPASTI E DEI FORMIAGGI E DELLE INSALATE

IL SERVIZIO DEGLI ANTIPASTI

- Le tipologie di antipasti (Freddi, caldi, magri e grassi)
- Antipasti classici particolari (antipasti di lusso: Salmone affumicato, caviale, foie gras, ostriche e aragosta)

IL SERVIZIO DEI FORMIAGGI

- La classificazione dei formaggi
- Il taglio e il servizio dei formaggi
- Abbinamento formaggi – vini. Abbinamento formaggio- frutta e miele)

IL SERVIZIO DELLE INSALATE

- La classificazione delle insalate (semplici, miste e composte)
- Il servizio delle insalate (al carrello, a buffet, ecc.)
- Le salse di accompagnamento (Vinaigrette, Citronette, Mimosa, ecc.)

4- ASPETTI PARTICOLARI DEL SERVIZIO DI SALA

SFILETTATURA E TRINCIATURA DEI PRODOTTI ITTICI

- I prodotti ittici
- La filettatura del pesce (filettatura dell'orata)
- La trinciatura dei crostacei (solo teorico), la trinciatura dell'astice e aragosta)

LA TRINCIATURA DELLA CARNE

- Trinciare il pollame. Il Taglio del pollo.

LA CUCINA DI SALA

- Cucinare in sala
- L'attrezzatura (lampada a gas e padella flambè), manutenzione e utilizzo.
- Le tecniche di cottura alla lampada (tecniche per la preparazione dei primi piatti e dessert e tecniche per la preparazione dei secondi piatti)

- Preparazione di alcuni piatti alla lampada: Crepes Suzette, Pesche flambè, Spaghetti alla Carbonara, Farfalle al salmone, Suprema di pollo Voronoff.
- Mise en place del tavolo di servizio per preparazioni flambè.

5- I VINI

IL SERVIZIO DEL VINO

- L'attrezzatura del servizio del vino
- Apertura della bottiglia
- Il servizio a tavola
- Servizio di alcuni vini durante le esercitazioni di sala

LA SOMMELLERIE

- La figura professionale del sommelier
- L'analisi organolettica del vino
- L'esame visiva, olfattiva e gusto-olfattivo
- Degustazione di alcuni vini con scheda AIS
- Le sensazioni finali

6- MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE MISCELATO

COCKTAIL E ATTREZZATURE

- Definizione e classificazione delle bevande miscelate
- I bicchieri e le attrezzature (coppa da cocktail, tumbler, flute, Ballon, calce distillati giovani)
- Barman e Bartender
- La mise en place del banco o dell'open bar (bar setting o set up)
- La cultura del bere consapevole

LA REALIZZAZIONE DI BEVANDE MISCELATE

- Le linee guida per la creazione di un cocktail (base alcolica, personalità e tonalità).
- Le tecniche di miscelazione (shake & strain, stir & strain, muddle e build)
- Le decorazioni e le guarnizioni (guarnizioni a base di frutta e il glass rimming "bordatura o crusta")

- La realizzazione di cocktail inediti e internazionali (cocktail inediti; Liberty, Marco's, Tropical Kiwi, Erika cocktail, cocktail IBA: Americano, Negroni, Dry Martini, White Lady, Sidecar, Kamikaze, Cosmopolitan, Alexander, Grasshopper, Black Russian).

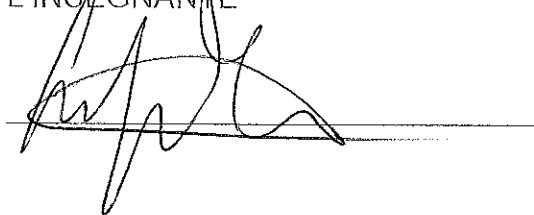
7- U.D.A

LE ACQUE MINERALI

- La classificazione delle acque minerali
- L'idrosommelier
- L'ADAM (associazione degustatori acque minerali)
- La carta delle acque minerali
- La degustazione dell'acqua minerale
- I bicchieri e la giusta temperatura di servizio
- Le acque aromatizzate
- I water bar
- I cocktail a base di acqua minerale

TERMOLI, 25 MAGGIO 2017

L'INSEGNANTE



GLI ALUNNI

Alfredo Del Benigno
Massimiliano Dezi
Benedetta Forni

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

Programma disciplinare

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESE RICETTIVE

Anno scolastico 2016/17

Classe III F servizi di sala e vendita

1. STRUMENTI OPERATIVI

- Rapporti e proporzioni
- Percentuali e calcolo proporzionale
- Imposta sul valore aggiunto
- La fattura
- Lo scorporo dell'IVA
- La ricevuta fiscale
- Il documento di trasporto
- I titoli di credito
- La cambiale
- Gli assegni
- Definizione di interesse e montante
- Lo sconto
- Montante e valore attuale

2. CARATTERISTICHE DEL TURISMO

- Le nuove tendenze della ristorazione moderna
- Mutamenti sociali odierni
- La domanda e l'offerta di beni e servizi
- L'equilibrio di mercato
- Ristorazione e turismo
- Turismo enogastronomico

3. L'IMPRESA E SOCIETA'

- Definizione di impresa, azienda e imprenditore
- Soggetto giuridico e soggetto economico
- I segni distintivi dell'impresa
- Società di persone e società di capitali
- Le cooperative

4. LE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

- Le strutture ricettive
- La classificazione alberghiera
- Le catene alberghiere
- L'agriturismo
- Le imprese di viaggio
- L'attività di intermediazione

5. LA RISTORAZIONE COMMERCIALE

- Le imprese di ristorazione
- Classificazione della ristorazione commerciale
- Alta ristorazione
- Ristorazione rapida
- Ristorazione alberghiera
- Ristorazione sui mezzi di trasporto passeggeri
- Servizi per la ristorazione collettiva

Termoli, 19 Maggio 2017

Firma del docente



Del Beneficario
Rosa Simone

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
TERMOLI**

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE SVOLTO NELLA CLASSE III F (Servizi di sala e vendita)

Anno Scolastico 2016/2017 Docente: Di Paolo Giuseppina

Libro di testo "Wine and dine" Club, Cibelli- D'Avino, ed. Clitt

Grammar revision :

Simple Past tense, all forms

Regular and irregular verbs

Present perfect tense

Passive voice

The world of hospitality

The catering industry: commercial catering and non commercial catering

Working at the restaurant

The restaurant areas and staff

Job opportunities: Food and Beverage manager, Restaurant manager, station waiter, waiters, wine waiter

The waiter's uniform

Job advertisements; CV and application letter

Preparing for service: table setting

How to lay the table (cutlery, linen, china, glassware)

Basic tableware and glassware

Dialogues: Booking a table on the phone; Welcoming the guests arriving at the restaurant; Taking orders and ordering food.

UDA: Cocktails

Termoli, 18 Maggio 2017

Docente

Giuseppina Di Paolo

Alunni

*Alessandro Del Bufalo
Fulco d'Alvia
Benedetta Franni*



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
con

Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e
l'Ambiente
86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it
www.alberghierotermoli.it
C.F. 91019170702

Programma degli argomenti svolti in LINGUA FRANCESE

CLASSE III F

Indirizzo "SALA E VENDITA" A.S 2016-2017

Manuale scolastico in uso: *Passion Salle et bar, le Français professionnel pour le service et la vente*
(Zanotti-Paour)

- Les habitudes alimentaires des Français
- La composition du repas au restaurant
- La différence entre le menu et la carte
- Les différents types menus
- La brigade de restaurant
- La tenue professionnelle
- Le comportement en salle
- Les différences entre les brasseries/bistrot – Trattorias/Pizzerias
- L'organisation des locaux et de l'équipement de la salle
- Les outils pour le service
- La mise en place et les couverts
- Les cocktails (Mojito, Long Island, John Collins, Spritz, Gin Fizz)
- Prendre une réservation au téléphone
- Les pâtes/céréales
- Les poissons/crustacées/mollusques
- La viande

Grammaire: -Présent des verbes réguliers en __ER, __IR

- C'est/ce sont/ il y a
- Forme négative/interrogative
- Les adjectifs/pronoms possessifs
- Le partitif
- Accents êèê
- Prépositions de lieu/articulées
- Verbes irréguliers
- Impératif
- Les gallicismes

Termoli, li 18/05/2017

Docente: Denambride Magali Amélie

Denambride

Alunni: Alfonso Del Benito
Angelo Abramo
Enrico Antonio Luciani

7) L'ETA' RINASCIMENTALE

Politica, economia e società, le idee; i centri e i luoghi di elaborazione culturale; rispetto delle regole e canoni letterari (Bembo). Forme e generi letterari: il trattato, la novella, il poema cavalleresco, la commedia, la poesia petrarchesca (a grandi linee).

8) NICCOLO' MACHIAVELLI

La vita, la formazione culturale, le opere politiche (a grandi linee). L'Epistolario.
IL Principe: caratteri generali.

Dall'Epistolario: La lettera a Francesco Vettori del 10 dicembre 1513

Gli alunni

La docente

Alessandro Del Bonifro
Andrea Ferraro &
Angelo Nasso

Giulia Chiari

Termoli 18/05/2017



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
con

Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e
l'Ambiente
86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it
WWW.ipssartermoli.it
C.F. 91019170702

PROGRAMMA SVOLTO IN SCIENZE DEGLI ALIMENTI
A.S. 2016-17
CLASSE 3F Sala e vendita

ELEMENTI DI DIETETICA

GLI ALIMENTI

I PRINCIPI NUTRITIVI

LA CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI

I 5 GRUPPI DI ALIMENTI

LE TABELLE DI COMPOSIZIONE CHIMICA DEGLI ALIMENTI

LA FORMULAZIONE DI UNA DIETA EQUILIBRATA

LA DISTRIBUZIONE DELL'ENERGIA E DEI NUTRIENTI

I LARN

LE LINEE GUIDA DELL'INRAN

CALCOLO DEL GRADO ALCOLICO DI UNA BEVANDA

BEVANDE ANALCOLICHE E NERVINE

- LE ACQUE MINERALI
- I SUCCHI DI FRUTTA
- LE BIBITE
- LE BEVANDE NERVINE

BEVANDE ALCOLICHE E FERMENTATE

- LA BIRRA
- IL VINO

BEVANDE LIQUOROSE

Termoli, 25.05.2017

prof.ssa Elisa Litterio

Alunni

Alessandro Del Benito
Brosiani Alexandra

	<p><i>Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione</i> con Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente 86039 Termoli</p>	
Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2		Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582 E-Mail: cbrh010005@istruzione.it www.alberghierotermoli.it C.F. 91019170702

PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA CLASSE IIIF SALA E PASTICCERIA
ANNO SCOLASTICO 2016/2017

RECUPERO DELLE CONOSCENZE DEL BIENNIO: Equazioni di primo grado a coefficienti interi e frazionari, semplificazione di espressioni algebriche e prodotti notevoli.

SISTEMI DI PRIMO GRADO: Metodo di sostituzione, Cramer, confronto, riduzione e risoluzione di semplici sistemi di primo grado a tre incognite

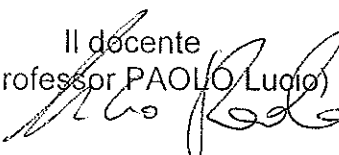
PIANO CARTESIANO: Il metodo delle coordinate, distanze tra punti, punto medio di un segmento, equazione di una retta, intersezioni tra rette e cenni all'interpretazione geometrica dei sistemi di I grado, aree e perimetri di semplici figure piane (triangoli, quadrati e rettangoli).

Gli studenti

Dofne Piroe

Luana Parisi

Alessandro Del Bonifacio

Il docente
(Professor PAOLO Lucio)


Termoli, li 19/05/2017