

 <p>I.I.S. PAOLO FRISI MILANO</p>	<p><i>PROGRAMMI SVOLTI</i></p>	<p><i>a.s. 2021/2022</i></p>
---	---------------------------------------	---

ALLEGATO

Classe 5[^]I sala

IP diurno

Programmi svolti con esempi di materiali preordinati all'avvio del colloquio

CLASSE V ¹

PROGRAMMA DI IRC ANNO SCOLASTICO 2021/2022

La persona e la società:

I principi della dottrina sociale della Chiesa a partire dal commento di alcuni nn. della "Dottrina sociale della Chiesa" - Approfondimento di alcuni problemi sociali mediante l'utilizzo di materiale audio-visivo: la povertà ("The Millionaire"); la droga ("Blow"); la mafia ("Gran Torino"); razzismo ("12 anni schiavo") – La schiavitù interiore: fondamenti di Teologia morale.

Convivenza, Matrimonio, Famiglia:

Le attuali trasformazioni della famiglia: famiglie monoparentali, famiglie ricostituite, famiglie personali, famiglie lunghe, famiglie di fatto, famiglie affidatarie e famiglie adottive.

La specificità del Matrimonio cristiano a partire dal commento di alcuni cann. del "Codice di Diritto Canonico".

BIBLIOGRAFIA

Como A., Clemente E., Danieli R., *Il Laboratorio delle Scienze Umane e Sociali*, Pearson.

Pontificio Consiglio della Giustizia e della Pace, *Compendio di Dottrina sociale della Chiesa*, Libreria Editrice Vaticana.

Arrieta J. I., *Codice di Diritto Canonico e leggi complementari commentato*, Colletti a San Pietro Editore.

Appunti forniti dal docente.

TESTI E DOCUMENTI

"La persona umana e i suoi diritti" tratto da Pontificio Consiglio della Giustizia e della Pace, *Compendio di Dottrina sociale della Chiesa*, Libreria Editrice Vaticana, pp.58-86.

"I principi della dottrina sociale della Chiesa" tratto da Pontificio Consiglio della Giustizia e della Pace, *Compendio di Dottrina sociale della Chiesa*, Libreria Editrice Vaticana, pp.87-108.

"Titolo VII: Il Matrimonio" tratto da Arrieta J. I., *Codice di Diritto Canonico e leggi complementari commentato*, Colletti a San Pietro Editore, pp. 695-777.


DATA 2/4/22

FIRMA STUDENTI

Di Pino Jaz
Vahid Ghani

FIRMA DOCENTE

Claudio Caporale

 <p>I.I.S. PAOLO FRISI MILANO</p>	<p>Programma di Lingua e letteratura italiana.</p>	<p>a.s. 2021/2022</p>
--	---	---------------------------

Classe: **5 I** – Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – settore – Sala e vendite.

Disciplina: **Lingua e letteratura italiana**

Docente: **Prof. Williams De Stefano**

A.S.: **2021/2022**

Libro di testo: DI SACCO Paolo, *Chiare lettere, Letteratura e lingua italiana, Dall'Ottocento a oggi*, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori, Milano-Torino, 2017.

Argomenti:

- L'età del Positivismo:
le tre fasi di August Comte;
- Il Realismo;
Struttura e contenuto generale del romanzo *Giacinta* di Luigi Capuana;
- Il Naturalismo francese;
- Il Verismo italiano;
- Giovanni Verga: biografia, ideologia e poetica;
Storia di una capinera: struttura e contenuto generale;
I Malavoglia: struttura e contenuto generale;
da *Vita dei campi*: lettura, struttura e contenuto della novella *Cavalleria rusticana*;
Mastro Don Gesualdo: struttura e contenuto generale;
- Il Decadentismo;
- I poeti maledetti;
Vocali di Arthur Rimbaud: lettura, struttura e contenuto;
- *Il ritratto di Dorian Gray* di Oscar Wilde: struttura e contenuto generale;
- Gabriele D'Annunzio: biografia, ideologia e poetica;
Le vergini delle rocce: struttura e contenuto generale;
Il piacere: struttura e contenuto generale, lettura del libro I, cap. II;
Le Laudi: struttura e contenuto generale;
da *Alcyone*: lettura, struttura e contenuto della poesia *La pioggia nel pineto*;
- Giovanni Pascoli: biografia, ideologia e poetica;
da *Il fanciullino*: lettura struttura e contenuto dei capitoli I e III;
da *Myricae*: lettura, struttura e contenuto delle poesie: *Novembre*; *Il lampo*; *Il tuono*; *X agosto*;
da *I canti di Castelvecchio*: lettura, struttura e contenuto delle poesie: *Il gelsomino notturno*;
La cavalla storna;
- Il Futurismo;
- Aldo Palazzeschi: biografia, ideologia e poetica;
da *L'incendiario* lettura, struttura e contenuto della poesia *E lasciatemi divertire!*;

Il manifesto della cucina futurista: struttura e contenuto generale;

- Italo Svevo: biografia, ideologia e poetica;
lettura integrale del romanzo *La coscienza di Zeno*;
Una vita: struttura e contenuto generale;
Senilità: struttura e contenuto generale;
- Luigi Pirandello: biografia, ideologia e poetica;
Il fu Mattia Pascal: struttura e contenuto generale;
lettura e struttura della novella *Il treno ha fischiato*;
I quaderni di Serafino Gubbio operatore: struttura e contenuto generale;
L'esclusa: struttura e contenuto generale;
Lettura, struttura e contenuto della parte II, cap. VI del saggio *L'Umorismo*;
Lettura, struttura e contenuto del libro I, capitoli I e II del romanzo *Uno, nessuno e centomila*;
Sei personaggi in cerca d'autore: struttura e contenuto generale;
- Giuseppe Ungaretti: biografia, ideologia e poetica;
da *L'allegria*, lettura, struttura e contenuto della poesie *I fiumi*; *San Martino del Carso*; *Soldati*; *Mattina*; *Veglia*; *Natale*.
- Eugenio Montale: biografia, ideologia e poetica;
da *Ossi di seppia*, lettura struttura e contenuto delle poesie *Meriggiare pallido e assorto*; *Spesso il male di vivere ho incontrato*; *I limoni*;
- Umberto Saba: biografia, ideologia e poetica;
da *Il canzoniere* lettura, struttura e contenuto delle poesie *A mia moglie*.

Materiali proposti:

- *Cavalleria rusticana* di Giovanni Verga in *Chiare lettere, Letteratura e lingua italiana, Dall'Ottocento a oggi* di Luigi Di Sacco, pag. 120;
- *Vocali* di Arthur Rimbaud, ibidem, pag. 298;
- *Il piacere*, libro I, cap. II di Gabriele D'Annunzio, ibidem, pag. 220;
- *La pioggia nel pineto* di Gabriele D'Annunzio, ibidem, pag. 232;
- *Il fanciullino*, capitoli I e III di Giovanni Pascoli, ibidem, pag. 254;
- *X agosto* di Giovanni Pascoli, ibidem, 268;
- *Novembre* di Giovanni Pascoli, ibidem, pag. 262;
- *Il lampo* di Giovanni Pascoli, ibidem, pag. 265;
- *Il tuono* di Giovanni Pascoli, ibidem, pag. 267;
- *La cavalla storna* di Giovanni Pascoli, ibidem, pag. 281;
- *Il gelsomino notturno* di Giovanni Pascoli, ibidem, pag. 277;
- *E lasciatemi divertire!* di Aldo Palazzeschi, ibidem, pag. 302;
- *La coscienza di Zeno*, capitolo VII e VIII di Italo Svevo, ibidem, pag. 396 – 402;
- *L'Umorismo*, parte II, capitolo VI di Luigi Pirandello, ibidem, pag. 426;
- *Uno, nessuno e centomila*, libro I, capitolo I e II di Luigi Pirandello, ibidem, pag.453;
- *Il treno ha fischiato*, di Luigi Pirandello, ibidem, pag. 437;
- *Veglia* di Giuseppe Ungaretti, ibidem, pag. 556;
- *I fiumi* di Giuseppe Ungaretti, ibidem, pag. 550;
- *San Martino del Carso* di Giuseppe Ungaretti, ibidem, pag. 554;

- *Soldati* di Giuseppe Ungaretti, ibidem, pag. 558;
- *Mattina* di Giuseppe Ungaretti, ibidem, pag. 565;
- *Natale* di Giuseppe Ungaretti, ibidem, pag. 563;
- *Meriggiare pallido e assorto* di Eugenio Montale, ibidem, pag. 662;
- *I limoni* di Eugenio Montale, ibidem, pag. 656;
- *A mia moglie* di Umberto Saba, ibidem, pag. 575.


Milano 06 maggio 2022

Il Prof. Williams De Stefano

Williams De Stefano

I rappresentanti di classe

Dario Jay
Eni Di Lisa

 <p>I.I.S. PAOLO FRISI MILANO</p>	<p>Programma di Storia</p>	<p>a.s. 2021/2022</p>
--	-----------------------------------	---------------------------

Classe: 5 I – Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – settore – Sala e vendita.

Disciplina: Storia

Docente: Prof. Williams De Stefano

A.S.: 2021/2022

Libro di testo: AA.VV, *Capire la storia*, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori, Milano-Torino, 2012.

Argomenti:

- La Belle époque;
- Il Taylor-fordismo;
- L'età giolittiana:
 - il suffragio universale maschile;
 - il protezionismo;
 - la colonizzazione della Libia;
 - l'emigrazione e la rimessa degli emigranti;
- L'Europa verso la guerra;
 - il Pangermanesimo e la figura del Kaiser Guglielmo II;
 - il panslavismo;
 - la rivoluzione russa del 1905;
 - la figura di Rasputin;
 - la delicata situazione balcanica;
- Le cause della Prima guerra mondiale;
- La prima fase della prima guerra mondiale:
 - la battaglia della Marna;
 - da guerra lampo a guerra di posizione;
 - Interventisti e Neutralisti in Italia;
 - la vita nelle trincee;
- La seconda fase della prima guerra mondiale:
 - la battaglia della Somme;
 - la disfatta di Caporetto;
 - la battaglia di Vittorio Veneto;
- L'Europa dopo la Grande guerra:
 - I 14 punti di Wilson;
 - I trattati di pace;
 - La nascita della Jugoslavia;
- Il totalitarismo sovietico:
 - approfondimento monografico: Joseph Stalin;
- Il ventennio fascista (dall'Eccidio di Palazzo d'Accursio al delitto Matteotti);
- Il ventennio fascista (dai Patte Lateranensi alle "leggi razziali" del 1938);
- Il nazismo (dal ritratto di Hitler all'incendio del Reichstag);
- Il nazismo (dalle "leggi eccezionali" alla "notte dei cristalli");
- La seconda guerra mondiale (dalle premesse del 1936 all'operazione Dunkerque);

- La seconda guerra mondiale (dal governo Vichy all'operazione Barbarossa);
- La seconda guerra mondiale (dall'attacco a Pearl Harbor al 1943);
- La seconda guerra mondiale (dall'Armistizio di Cassibile al bombardamento di Hiroshima e Nagasaki);
- La guerra fredda: (dalla nascita dell'ONU al Cominform);

Materiali proposti

- *La produzione in grande serie della prima utilitaria: la Ford T*, in, *Capire la storia*, vol. 3, di AA.VV.. Edizioni scolastiche Bruno Mondadori, Torino, 2012, pag. 66;
- *Il grande secolo, la Germania di Guglielmo II*, www.ergonomico.wordpress.com
- MARZO MAGNO Alessandro, *Sconfitta di Caporetto, lo scaricabarile della vergogna*, in <<L'Avvenire>>, 22 ottobre 2017.
- AIUINI Stefano – CISTINI Marco – AVALDI Ezio, DAL MOLIN Ruggero, *Il milite ignoto: storie e destini di eroi sconosciuti*, Epta edition e grafica sette, Bagnolo Mella – Brescia, pag. 37.
- *Stalin*, in *Storia e progetto – il Novecento e oggi*, di CALVANI Vittoria, Mondadori Education, Milano, 2015, pag. 95.
- *Il barbaro comportamento della Germania: i gas*, ibidem, pag. 45.
- *Dietro le quinte delle due superpotenze*, ibidem, pag. 221.

Educazione civica

- *Diritti di sciopero* in , *Capire la storia*, vol. 3, di AA.VV.. Edizioni scolastiche Bruno Mondadori, Torino, 2012, pag. 16.
- *Lo sviluppo sostenibile*, in *Mal di Nazione* di Martinelli Alberto, Università Bocconi Editore, Milano, 2013, pag. 44.
- *L'obsolescenza programmata*, a cura di FERARIS Sergio, in www.ideegreen.it

Milano 06 maggio 2022

Il Prof. Williams De Stefano

Williams De Stefano

I rappresentanti degli studenti

Domenico Jony
Eric Di Jorio

Docente: Smedile Dario
Classe: 5^a I
Disciplina: Matematica

COMPLEMENTI DI ALGEBRA

Scomposizione di polinomi
Equazioni e disequazioni di secondo grado, intere e fratte
Richiami sul piano cartesiano

FUNZIONI

Funzioni reali di variabili reali
Dominio di una funzione
Simmetria e segno di una funzione

LIMITI

Limiti di funzioni reali
Algebra dei limiti e Forme indeterminate
Asintoti verticali, orizzontali

DERIVATA

Concetto di derivata e significato geometrico
Derivata delle funzioni elementari
Algebra delle derivate e derivata della funzione composta
Studio e grafico di funzioni algebriche razionali

CALCOLO COMBINATORIO

Disposizioni semplici e con ripetizione
Permutazioni semplici e con ripetizione
Combinazioni semplici

INTEGRALE INDEFINITO E DEFINITO Cenni (da svolgere dopo il 15/05/22)

Primitive di una funzione
Integrali di funzioni elementari
Algebra degli integrali
Integrale indefinito e proprietà
Il calcolo delle aree mediante integrale definito

Libro di Testo: L. Sasso, Nuova Matematica a colori - Edizione leggera Vol. 4 e 5, Petrini

Materiali Proposti

- a) Grafico di una funzione - Grafico tratto da
<https://claudiodesiderio.files.wordpress.com/2016/12/u1studio-di-funzione-razionale-fratta-prima-parte1.pdf>
- b) Schedina SuperEnalotto - Sisal Lottery Italia S.p.A. - Agenzia Dogane e Monopoli

GLI ALUNNI

Di Piero Jiny
Eva Di Piero

IL DOCENTE

Am LLL

MILANO 06/05/22

Programma di Scienza e cultura dell' Alimentazione
Classe 5ª I Sala

svolto presso IIS Paolo Frisi di Milano
anno scolastico 2021/2022
docente: Laura Farina

Libro Adottato: "A.Machado-Scienza e cultura dell'alimentazione"

NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI:

- I nuovi prodotti.
- Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare.
- Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali. I novel foods. Gli alimenti geneticamente modificati (OGM) ed alimenti biologici. I "superfoods".
- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche.

LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE. LA DIETA NELLE DIVERSE FASCE D'ETA'.

- Aspetti generali. Significato della parola dieta. Dietologia e dietoterapia.
- Metabolismo, metabolismo basale, LAF e TID: ruolo ed importanza nella determinazione del fabbisogno energetico di un individuo.
- La dieta nell'età evolutiva: del neonato e del lattante; l'alimentazione complementare; del bambino; dell'adolescente.
- La dieta nell'adulto; in gravidanza e nella nutrice; nella terza età.
- La piramide alimentare e la doppia piramide alimentare. Importanza dell'impatto ambientale a seconda dei diversi alimenti e nella creazione dei menù.

DIETE E STILI ALIMENTARI.

- Concetto di dieta e benessere; stili alimentari;
- La dieta Mediterranea; vegetariana; macrobiotica; eubiotica; nordica;
- La dieta e lo sport.
- La cronodieta

L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA.

- Caratteristiche generali: differenza tra la ristorazione commerciale e quella di servizio;
- la mensa scolastica e aziendale; la ristorazione nelle case di riposo e ospedaliera; dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie.
- Criteri generali nella formulazione dei menù.
- Tipologie di gamme alimentari in funzione dei modelli della preparazione degli alimenti.
- Servizio di erogazione e gestione dei pasti.
- Differenza tra i diversi tipi di legame (caldo, refrigerato e surgelato)

DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE.

DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI:

- Caratteristiche generali dell'ipertensione arteriosa; iperlipidemie e aterosclerosi.
- Alimentazione adeguata per le singole patologie.

TUMORI:

Caratteristiche generali. Sostanze che prevengono la formazione dei tumori.

Sostanze cancerogene presenti negli alimenti.

Alimentazione adeguata per le singole patologie.

I DISTURBI ALIMENTARI:

Caratteristiche generali

LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE:

- Classificazione delle malattie del metabolismo.
- Il diabete: tipi di diabete ed indicazioni dietetiche.
- Obesità: tipi di obesità ed indicazioni dietetiche.
- Ipeuricemia e gotta: caratteristiche generali ed indicazioni dietetiche
- Osteoporosi: caratteristiche generali ed indicazioni dietetiche

ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI:

- Caratteristiche generali. Intolleranza al lattosio; favismo; fenilchetonuria.
- Celiachia. Struttura del glutine. Caratteristiche che determinano la sua insorgenza in funzione delle diverse fasce di età.

SICUREZZA ALIMENTARE E CONTAMINAZIONI.

- Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare. Tipologie di contaminazioni: fisico, chimica. La contaminazione biologica: caratteristiche generali dei Virus e Batteri.
- I prioni e l'encefalopatia spongiforme.
- Fattori ambientali e crescita microbica
- Sostanze cedute dai contenitori o dagli imballaggi per gli alimenti.

CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP.

- Igiene degli alimenti. Requisiti generali in materia di igiene.
- Manuali di Buona Prassi Igienica. Autocontrollo e HACCP. Importanza dell'albero decisionale e della flow-chart
- Le frodi alimentari

QUALITÀ TOTALE DEGLI ALIMENTI

- Caratteristiche dei singoli fattori che determinano la qualità totale: qualità chimico-ambientale; qualità nutrizionale; qualità organolettica e sensoriale; qualità tecnologica, commerciale e di servizio; qualità legale; qualità di origine e genuinità; qualità igienico sanitaria.

Approfondimenti: (libro di riferimento: Machado. Secondo Biennio. "Scienza e cultura dell'alimentazione")

I macro e i micronutrienti. Caratteristiche generali dei carboidrati, lipidi e proteine (legami, solubilità, suddivisione, valore biologico). Le vitamine. Caratteristiche generali
Il metabolismo energetico, la TID e il metabolismo basale. Aspetti generali.

ED CIVICA:

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E CITTADINANZA ATTIVA

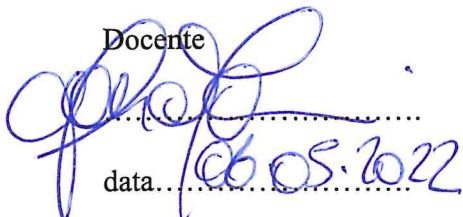
La doppia piramide alimentare: Descrizione di come un alimento, in funzione delle sue caratteristiche nutrizionali, possa incidere sul nostro ecosistema. In modo specifico, sono stati analizzati i parametri "consumo di anidride carbonica" e "consumo di acqua", nelle diverse fasi della filiera di produzione.

- La qualità totale degli alimenti: La caratteristica molteplicità di fattori che concorrono alla formazione della cosiddetta qualità totale, permette di soddisfare i criteri di cittadinanza attiva. Il parametro qualità chimico-ambientale, ad esempio, riferendosi alla possibile presenza di sostanze indesiderate e dannose che potrebbero inficiare sul benessere degli animali stessi o delle coltivazioni, soddisfa e motiva il duplice ruolo che hanno i cittadini nella tutela ambientale.
- La dieta sostenibile e la dieta mediterranea
- Le frodi alimentari

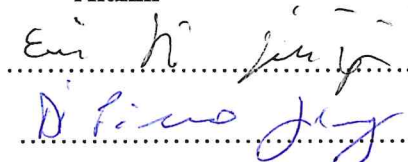
Materiali proposti:

- Immagine della piramide alimentare pag 61 tratta dal libro di testo attualmente in uso Machado classe 5°
- Replicazione virale pag 26 tratta dal libro di testo attualmente in uso Machado classe 5°
- Ripartizione dei pasti durante la giornata pag 53, tratto dal libro di testo attualmente in uso Machado classe 5°
- Simbolo dei cibi glutenfree pag 169, tratto dal libro di testo attualmente in uso Machado classe 5a
- Indice glicemico pag 132, tratto dal libro di testo attualmente in uso Machado classe 5a

Docente


data... 06.05.2022

Alunni


D. P. ...

PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA
I.I.S. " PAOLO FRISI "

CLASSE: 5^a Sez. I sala

Anno scolastico: 2021/2022

DOCENTE: Pagliarulo Luisa

LIBRO DI TESTO : "I saperi della cucina" - A.Solillo/S. Palermo – Ed. San Marco

MODULO 1:

UD.2 IL VALORE SOCIALE DEL CIBO

UD. 3 GLI STILI ALIMENTARI NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE E COLLETTIVA

MODULO 4

CENNI SU : I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, LA LORO CLASSIFICAZIONE E IL LORO IMPIEGO:

-UD.2 IL SETTORE FOOD CERTIFICATO

MODULO 6

TECNICHE DI COTTURA E PRESENTAZIONE DEI PIATTI

-UD.1 LA COTTURA DEGLI ALIMENTI: CONOSCENZE E TECNICHE OPERATIVE

-UD.2 LA PRESENTAZIONE DEI PIATTI: GUARNIRE, DECORARE E RACCONTARE

MODULO 7(*)

LA PIANIFICAZIONE DEL SETTORE CUCINA

-UD.1 L'ORGANIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI DELLA PRODUZIONE

-UD.2 L'ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

-UD.3 LA SICUREZZA

(*)Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe

MATERIALI PROPOSTI

LA RISTORAZIONE COMMERCIALE pag.36 – Fonte: LIBRO DI TESTO : "I saperi della cucina" - A.Solillo/S. Palermo – Ed. San Marco

I METODI DI COTTURA pag. 182 - Fonte: LIBRO DI TESTO : "I saperi della cucina" - A.Solillo/S. Palermo – Ed. San Marco

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA pag. 41 - LIBRO DI TESTO : "I saperi della cucina" - A.Solillo/S. Palermo – Ed. San Marco

Gli studenti

D. Piana
E. B. Piana

Milano, 09/05/ 2022

Il docente

Luisa Pagliarulo

Docente: Prof.ssa Porzia Di Terlizzi

Classe: 5I Sala e Vendita

Disciplina: Inglese

Anno scolastico: 2021-2022

Restaurants:

- Types of restaurant
- Menu planning
- Types of menu

Diet and Nutrition:

- The Eatwell plate
- The Mediterranean diet
- Vegetarian Diet
- Vegan Diet
- Macrobiotic Diet
- Raw food diet

Safety procedures:

- HACCP
- Safety on duty

In the restaurant:

- The service brigade
- The waiter's uniform
- Mise en place and clearing front house
- Service equipment: the gueridon and the sideboard

The art of service:

- Types of service
- Flambé and flamed dishes
- Serving wine
- Pairing food and wine

At the bar:

- Types of bar
- Bar glassware and equipment

Beverages:

- Wine tasting (*)
- Cocktails (*)

Culture:

- A brief history of the USA
- US political system
- Key moments in the 20th and 21st centuries
- US population and identity
- Typical bars and restaurants in the USA

(*) Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe.

Libro di testo: "Mastering Cooking and Service" Autori: Morris, Smith. Ed ELI

MATERIALI PROPOSTI

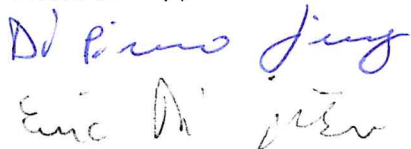
- I. THE EATWELL DIET (Immagine tratta dal libro di testo P. 156)
- II. THE MEDITERRANEAN DIET (Immagine tratta dal libro di testo P. 158)
- III. PAIRING FOOD AND WINE (Immagine tratta dal libro di testo P. 261)
- IV. SERVING WINE <https://vinepair.com/wp-content/uploads/2019/03/serving-social.jpg>
- V. TYPES OF MENU (Word cloud creata dall' insegnante)

Milano, 06 maggio 2022

Firma dell'insegnante

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Pierluigi" or similar, written in a cursive style.

Firma dei rappresentanti di classe

Two handwritten signatures in blue ink. The first one appears to be "D. P. Jung" and the second one is "Enrico M. J. J. J.".

Docente: Prof.ssa Feola Antonella

Classe: 5I Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione Sala e Vendita

Disciplina: Lingua e cultura Francese

Anno scolastico: 2021-2022

Introduzione allo studio della lingua francese, alfabeto e regole di pronuncia

Verbo essere, avere, c'est vs il est, giorni della settimana, les articles

Les verbes du premier groupe et les particularités d'orthographe

Les verbes du deuxième groupe

Verbes du deuxième groupe, verbes irréguliers : aller, faire, venir

Vidéo : La France, un pays unique au monde !

Module 4 : Le restaurant

Les repas principaux des Français

La carte des vins et des desserts

Les vins français et leurs appellations

Le vin et le service

Le fromage au menu

Module 5 : Au bar

La tenue du personnel de salle

Le bar et le service

Un bar emblématique : le Buddha-Bar et le service au bar

Les boissons chaudes et froides

Le champagne, synonyme de fête et de convivialité

Les liqueurs et les cocktails

Module 6 : Postuler à un emploi

Comment devenir barman, serveur et sommelier

Comment devenir directeur de la restauration

Le RRC, responsable relations clientèle

Le TOR, le traiteur organisateur de réceptions

Le chef pâtissier

Libro di testo: Gourmet Service, Edizione Eli, C. Duvallier, 2016.

Materiali proposti:

1. Immagine dello champagne, tratta da *Gourmet Service*, Edizione Eli, C. Duvallier, 2016, pp 154.

2. Immagine delle birre, tratta da *Gourmet Service*, Edizione Eli, C. Duvallier, 2016, pp 158.

Milano, 6 maggio 2022

L'insegnante

Antonella Fole

I rappresentanti di classe

Di Pino Jing

En. N. Tiu

Docente: Prof. Fazio
Classe: 5I Sala e Vendita
Disciplina: Sala e Vendita
Anno scolastico: 2021-2022

Abbinamento cibo-vino

- I criteri di abbinamento cibo-vino
- L'analisi del piatto e l'abbinamento
- La successione dei vini in un menu
- L'abbinamento cibo drink
- Abbinamento cibo-vini dolci o spumanti

Enografia nazionale

- L'enografia
- L'enografia italiana
- Brevi cenni sull'enografia internazionale*

Produzione gastronomica italiana

- La tipicità come elemento strategico
- Definizione di prodotto tipico
- Il valore del prodotto tipico
- Forze e debolezze del prodotto tipico
- I marchi di tutela dei prodotti
- La gastronomia regionale
- I prodotti tradizionali

Il menù e la lista delle vivande

- L'ordine delle vivande
- Le tipologie dei menù
- Le funzioni del menù
- Come predisporre un menù
- La grafica del menù

La gestione degli acquisti economato e approvvigionamenti

- Acquisti ed economato
- Approvvigionamento e fornitori
- Tipologie di prodotti
- Magazzino e scorte
- Gestione delle scorte
- Acquisto del vino
- Supporti informatici per la gestione del magazzino

Costi e prezzi nella ristorazione food-cost and beverage-cost

- I costi delle aziende ristorative
- Calcolo del food-cost
- Calcolo del beverage-cost
- Il prezzo di vendita

Gestione informatizzata dell'azienda ristorativa

- Lavorare con la gestione informatizzata
- Software di settore
- Gestione del cliente
- L'hardware necessari

*Gli argomenti asteriscati saranno trattati durante le lezioni del mese di maggio.

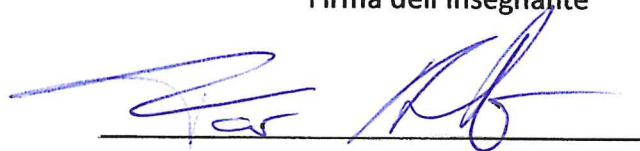
Libro di testo: "SALA E VENDITA/2 " Aut: Paolo Gentili, Emilio Montefiori, Tommaso Aniballi, Franco Tacconelli. Ed CALDERINI

MATERIALI PROPOSTI

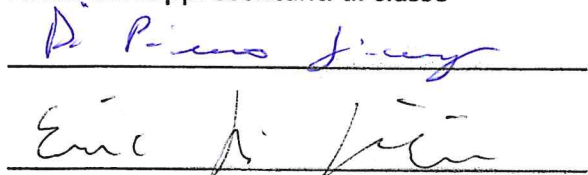
- I. Pag 26 libro di testo "SALA E VENDITA/2 " Aut: Paolo Gentili, Emilio Montefiori, Tommaso Aniballi, Franco Tacconelli. Ed CALDERINI
- II. Pag 417 libro di testo "SALA E VENDITA/2 " Aut: Paolo Gentili, Emilio Montefiori, Tommaso Aniballi, Franco Tacconelli. Ed CALDERINI
- III. Pag 352 libro di testo "SALA E VENDITA/2 " Aut: Paolo Gentili, Emilio Montefiori, Tommaso Aniballi, Franco Tacconelli. Ed CALDERINI
- IV. Pag 70 libro di testo "SALA E VENDITA/2 " Aut: Paolo Gentili, Emilio Montefiori, Tommaso Aniballi, Franco Tacconelli. Ed CALDERINI

Milano, 04 maggio 2022

Firma dell'insegnante



Firma dei rappresentanti di classe



Docente: Prof. Michele Scaratti
Classe: 5I Sala e Vendita
Disciplina: DTA
Anno scolastico: 2021-2022

Il mercato turistico:

- elementi del turismo internazionale e nazionale

Fonti normative nazionali e internazionali

- organismi internazionali
- unione europea
- fonti comunitarie del turismo
- fonti normative nazionali

Mercato turistico nazionale:

- analisi di mercato interna ed esterna e nuove tendenze

Marketing aspetti generali:

aspetti generali e marketing plan

Marketing strategico:

- fasi
- fonti
- analisi interna
- analisi della domanda
- analisi della concorrenza
- segmentazione
- target
- posizionamento
- obiettivi strategici

Marketing operativo:

- prodotto
- prezzo
- distribuzione
- promozione

Web marketing :

- definizione
- strumenti

Pianificazione e programmazione:

- strategia
- mission
- vision
- business plan
- budget

**Libro di testo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP - LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE /
VOLUME 3 ENOGASTRONOMIA E VENDITA CON FASCICOLO VERSO IL MONDO DEL
LAVORO 3**

MATERIALI PROPOSTI

- I. approfondimenti aziendali su classroom
- II. video e articoli di approfondimento teorico e pratico

Milano, 06 maggio 2022

Firma dell'insegnante

Michele Scratte

Firma dei rappresentanti di classe

En. N. Vini
D. L. P. P. P.

Classe 5I

Anno scolastico 2021/2022

Disciplina - scienze motorie

Docente Roccella Maurizio

Programma svolto

Le capacità condizionali

Esercizi a carattere generale:

- Esercitazioni capacità condizionali
- Mobilità articolare, resistenza, forza, velocità, coordinazione.
- esercitazioni di base per l'incremento delle capacità condizionali con ausilio di piccoli attrezzi: manubri, funicelle, step, palloni.

Attività sportiva:

- Pallavolo. Esercitazione fondamentali senza palla.
- Pallavolo. Esercizi fondamentali con palla, bagher, battuta, palleggio.

Pallavolo. Materiale proposto: regolamento di gioco, il fair play, concetto di salute dinamica nella pratica sportiva, relazione sport-salute.

Materiale preordinato colloquio esame

- Pallavolo. Materiale proposto: concetto di salute dinamica nella pratica sportiva, relazione sport-salute. Testo: G. Fiorini-N. Lovecchio-S.Coretto-S.Bocchi- 'Educare al movimento'- Marietti scuola- 02/2018- Cap. 5 salute e benessere pag.340-341.
- Carta del fair play (allegato). Sito internet: www.panathlon-international.org

Il docente

Prof. *Roccella Maurizio*



Studenti rappresentanti.

