

**DENOMINAZIONE MATERIA:
TECNICHE, TECNOLOGIE E PROCESSI OPERATIVI**

MODULI DELLA MATERIA:

1. Haccp, igiene alimentare e sicurezza sul lavoro DL 81\2008
2. Requisiti professionali e attrezzature presenti nei laboratori
3. Mise en place e servizio
4. La cucina di sala
5. Bar e caffetteria
6. Accoglienza e ricevimento

COMPETENZE DELLA MATERIA

1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.
2. Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
3. Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri
4. Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità
5. Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
6. Preparare bevande, snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
7. Realizzare l'allestimento della sala, curandone funzionalità ed estetica a seconda del contesto
8. Servire in sala pasti e bevande anche di nuova tendenza, attuando comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
9. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
10. Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni
11. Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE DEL MODULO	COMPETENZE (da Piano di Studio Provinciale)	ABILITA' (da Piano di Studio Provinciale)	CONOSCENZE ESSENZIALI (da Piano di Studio Provinciale)	CONTENUTI DEL MODULO
Haccp, igiene alimentare e sicurezza sul lavoro DL 81\2008	1-3-4-5	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzare il proprio lavoro • Rispettare i tempi di lavoro • Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro • Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore • Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti • Identificare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso • Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo • Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati • Distinguere le tipologie di materie prime e dei semilavorati - Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da realizzare • Applicare controlli, procedure, metodi e confezionamento di prodotti alimentari in entrata e in uscita al reparto • Individuare le nuove tendenze alimentari • Curare l'abbinamento delle materie prime nel rispetto degli stili ed esigenze alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Principali terminologie tecniche di settore/processo • Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore • Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore • Nozioni di primo soccorso • Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore • Controlli base di prodotti alimentari • Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti • Normativa inerente la conservazione degli alimenti • Principi di HACCP e di sicurezza alimentare • Classificazione merceologica delle materie prime 	<ul style="list-style-type: none"> • Haccp e normativa antinfortunistica • Pulizia laboratorio e riassetto dei materiali e delle zone di lavoro • Raccolta differenziata • Customer survey (monitoraggio delle attività) • Stoccaggio delle materie prime e relative temperature dei frighi • Pulizia laboratorio e riassetto dei materiali e delle zone di lavoro • Il rispetto dei tempi nelle varie fasi di lavoro
Requisiti professionali e attrezzature presenti nei laboratori	1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore • Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore • Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Principali terminologie tecniche di settore/processo • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore • Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli 	<ul style="list-style-type: none"> • Deontologia professionale • Indossare la divisa in maniera corretta ed avere un portamento ergonomico corretto • Corretto utilizzo delle apparecchiature presenti nel laboratorio

		<ul style="list-style-type: none"> • Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza • Individuare strumenti ed attrezzature adatte alle attività sulla base delle procedure previste 	<ul style="list-style-type: none"> • alimenti • Caratteristiche e classificazione delle attrezzature di sala 	
Mise en place e servizio	7-8-9-10-11	<ul style="list-style-type: none"> • Preparare la linea di preparazione dei prodotti • Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti • Applicare stili di servizio idoneo al contesto • Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande • Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale all'interazione tra i reparti • Applicare tecniche di servizio al tavolo • Utilizzare le risorse digitali per migliorare la qualità delle proprie prestazioni professionali • Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto • Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali • Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza • Utilizzare software specifico di settore per ricerca, simulazioni o controlli ed elaborazioni • Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati) 	<ul style="list-style-type: none"> • Principali terminologie tecniche di settore/processo • Criteri di scelta e abbinamento delle materie prime utilizzate • Tecniche di presentazione dei prodotti • Tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti • Criteri e regole di allestimento di buffet • Tecniche di allestimento del buffet • Tecniche di decorazione di tendenza di sala e tavoli • Tecniche e tipologie di mise en place di sala in funzione della tipologia di servizio • Tipologie di servizio di banchettistica ed eventi • Lavorazioni davanti al cliente • Organizzazione, funzionamento ed interazioni tra reparti sala e cucina • Regole di servizio e somministrazione delle bevande • Stili e modalità di servizio delle vivande • Strumenti innovativi per il servizio di sala • Gestione della comanda e dei tempi • Tipologie e tecniche di servizio al tavolo e in contesti diversi • Elementi di enologia ed enografia del territorio • Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime • Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione • Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud • Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici 	<ul style="list-style-type: none"> • Stappatura del vino e servizio, conoscenza regionale dei principali vini locali, le principali caratteristiche organolettiche, tecnica di degustazione base, lo spumante. • Preparazione della sala per piccoli banchetti • Mise en place per menu diversi • Tipologie di servizio in base alle tipologie di menu • Diversi layout della sala • Allestimento della sala per piccoli banchetti, organizzazione del servizio, mise en place e servizio • Taglio di alcuni alimenti base • Il servizio al gueridon e all'inglese • La sfilettatura e porzionatura di pesci • Il servizio di zuppe e minestre e consommè • Utilizzo e stoccaggio del tovagliato • Il servizio avanzato dei dessert (mise en place, taglio) • Il servizio dei formaggi base • Carrello / buffet insalate e condimenti • Le principali attrezzature, il servizio e la mise en place della piccola colazione continentale e anglosassone. • Gli allergeni, gli ingredienti, e la preparazione/lavorazione/provenienza delle pietanze presenti nel menu • L'utilizzo, la presentazione e proposta / spiegazione di prodotti locali nelle preparazioni e nei menu. • La comanda • Utilizzo di menu alla table d'hote e menu alla carte • Trascrizione del menu
La cucina di sala	8	<ul style="list-style-type: none"> • Preparare la linea di preparazione dei prodotti • Preparare cibi e bevande in funzione del contesto lavorativo • Allestire buffet a seconda del tipo di fruizione • Applicare tecniche di allestimento della sala • Decorare tavoli e sala in relazione all'evento/tema • Scegliere e predisporre la mise en place di sala e banchetti in funzione del servizio o dell'evento • Effettuare lavorazioni davanti al cliente in sala • Applicare metodi di lavorazione degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavorazioni davanti al cliente • Organizzazione, funzionamento ed interazioni tra reparti sala e cucina • Tecniche, utensili e strumenti di lavorazione, di cottura, di finitura di alimenti e pietanze in sala - • Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime 	<ul style="list-style-type: none"> • La cucina di sala • Tecniche di base della cucina di sala • Norme di sicurezza attrezzature e utensili da utilizzare in maniera corretta • Principali ricette classiche della cucina di sala quali primi piatti, secondi piatti, dessert e dessert a base di frutta. • Pulizia e riordino della postazione utilizzata • Utilizzo di prodotti per la pulizia degli strumenti .
Bar e caffetteria	6-9	<ul style="list-style-type: none"> • Preparare la linea di preparazione dei prodotti • Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti • Preparare cibi e bevande in funzione del contesto lavorativo • Applicare metodi di lavorazione degli alimenti • Applicare regole per la somministrazione di prodotti da banco • Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti anche innovativi di banco bar 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di servizio di bar • Lavorazioni davanti al cliente • Regole di servizio e somministrazione delle bevande • Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici • Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime 	<ul style="list-style-type: none"> • Caffetteria e bevande analcoliche, classificazione dei bicchieri e delle bevande • Come proporre e realizzare un aperitivo • Preparazione di varie categorie di cocktail quali: pre dinner, after dinner, sparkling, analcolici, di tendenza, ricetta ed esecuzione. • Classificazione dei cocktail • Tecniche di miscelazione • Preparazione e servizio di diverse tipologie di cocktail analcolici • Mise en place del bar per i vari momenti della giornata • Le colazioni continentale e anglosassone
Accoglienza e ricevimento	10-11	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare l'importanza delle produzioni locali finalizzata alla vendita, promozione e valorizzazione del territorio • Applicare modalità operative per l'accoglienza e l'assistenza del cliente • Curare le prenotazioni in sala • Presentare e promuovere il menu e i diversi prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di pianificazione dell'accoglienza e gestione del cliente • Tecniche e stili di accoglienza e assistenza del cliente • Software specifico di settore 	<ul style="list-style-type: none"> • Modulistica di settore • Normativa in materia di tutela della privacy • Principi di fidelizzazione del cliente • Procedure di prenotazione • Il menu • Tecniche di redazione della corrispondenza commerciale alberghiera e ristorativi

		con particolare riferimento alle produzioni locali • Applicare tecniche di gestione del reclamo		• Il curriculum vitae
TIPOLOGIA DI METODOLOGIA ATTIVITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Brainstorming (stimolazione della motivazione ed introduzione dell'argomento trattato) • spiegazione con coinvolgimento attivo degli allievi (didattica-apprendimento attivo) • esercitazione pratiche, scritte e orali • stesura ed utilizzo del quaderno e del libro di testo • lavori individuali, a coppie e di gruppo • uscite didattiche e partecipazione a laboratori • utilizzo di strumenti multimediali, materiale audiovisivo, aula informatica e LIM 			
MODALITÀ DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> • verifica scritta con domande a risposta aperta, a risposta multipla a completamento. • verifiche pratiche orali e verifica "di comprensione" durante la spiegazione e le attività svolte • verifiche pratiche in laboratorio, singole o di gruppo • svolgimento di relazioni relative ad eventuali uscite didattiche ed interventi di esperti esterni, da inserire nel portfolio personale di ogni allievo 			