

DENOMINAZIONE MATERIA: TECNICHE, TECNOLOGIE E PROCESSI OPERATIVI				
MODULI DELLA MATERIA: 1. Haccp, igiene alimentare e sicurezza sul lavoro DL 81\2008 2. Laboratorio didattico di sala 3. Tecnica aula sala				
COMPETENZE DELLA MATERIA 1. 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 2. 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 3. Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela 4. Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti 5. Collaborare alla definizione dell'offerta, della carta dei vini e delle bevande alcoliche 6. Proporre abbinamenti eno-gastronomici, illustrando l'offerta, sostenendo e orientando la clientela nella scelta 7. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali 8. Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali				
RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO				
DENOMINAZIONE DEL MODULO	COMPETENZE <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	ABILITA' <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONTENUTI DEL MODULO
Haccp, igiene alimentare e sicurezza sul lavoro DL 81\2008	1) 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 2) 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	- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme igiene e sicurezza sul lavoro - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme salvaguardia /sostenibilità ambientale di settore - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza	- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene del settore - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore. - Principi di eco sostenibilità - Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità	- HACCP e NORMATIVA CORRELATA: normativa igienico sanitaria (pacchetto igiene e decreti correlati) - Tracciabilità e rintracciabilità - Applicazioni della normativa sull'ambiente e sulla sicurezza sul lavoro: modalità di smaltimento dei rifiuti secondo la normativa vigente, applicazione dei provvedimenti previsti dalla d.lgs.n. 81/2008 e dei criteri per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione. - Controllo conformità merce in arrivo: Verifica della corrispondenza delle merci con il documento di trasporto; controllo temperature merci deperibili e corretto stoccaggio - Adottare principio di rotazione delle merci - Sanificazione ambienti secondo normativa HACCP
Laboratorio didattico di sala	3) Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela 5) Collaborare alla definizione dell'offerta, della carta dei vini e delle bevande alcoliche 6) Proporre abbinamenti eno-gastronomici, illustrando l'offerta, sostenendo e orientando la clientela nella scelta 8) Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle	- Organizzare il proprio lavoro - Rispettare i tempi di lavoro - Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature e macchinari di settore - Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore. - Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari di settore - Applicare tecniche di comunicazione adeguate alle esigenze della clientela - Applicare tecniche di monitoraggio e formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio - Applicare tecniche di presentazione e servizio di prodotti con attenzione ai bisogni del cliente - Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze e delle richieste della clientela - Applicare tecniche di rilevazione delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente - Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto del servizio - Applicare tecniche, stili ed elementi accessori/decorativi di allestimento coerenti al contesto di servizio e tipologia di evento e clientela - Gestire la comanda nelle varie fasi di servizio	- Principali terminologie tecniche di settore/processo - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti. - Estetica degli spazi ristorativi - Le attrezzature e le risorse tecnologiche e digitali per la gestione del servizio - Modelli organizzativi aziendali - Procedure di gestione dei reclami - Stili di presentazione e rilevazione delle esigenze della clientela - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Tecniche avanzate per il servizio di caffetteria - Tecniche di allestimento per il servizio di sala, di catering e di banqueting - Tecniche di ascolto e comunicazione - Tecniche di preparazione e presentazione di prodotti enogastronomici - Tecniche di somministrazione di vino e bevande alcoliche - Tecniche e stili innovativi di servizio di sala/bar e di miscelazione - Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione	- Analisi feedback dell'ospite, col fine di identificare eventuali criticità del servizio e individuare relative strategie di miglioramento. - Realizzazione di centrotavola (coerenti con i principi di stagionalità, contesto e sostenibilità ambientale) - Taglio formaggi al carrello di fronte all'ospite, presentazione prodotto e relativi abbinamenti. - Realizzazione di differenti tipologie di mise en place, coerenti al contesto. - Applicare tecniche di ascolto attivo nei confronti dell'ospite. - Usare tecniche di corretto linguaggio del corpo in relazione al contesto lavorativo. - Applicare tecniche di fidelizzazione dell'ospite. - Stesura e stampa di menù, in italiano, inglese e tedesco. - Realizzazione carta dei vini. - Applicare le tecniche di produzione ed erogazione servizi caffetteria e bar. - Applicare le tecniche di servizio di vini e bevande. - Applicare le modalità di abbinamento cibo vino. - Principi di merceologia applicati ai prodotti enogastronomici - Enogastronomia italiana (principali prodotti gastronomici e vini) - Applicare gli standard qualitativi di servizio. - Applicare le modalità operative di organizzazione del lavoro. - Organizzazione e realizzazione pratica di cene di gala

	diverse identità culturali	• Valutare la funzionalità dell’allestimento del reparto sala e bar rispetto agli obiettivi aziendali • Individuare anomalie e segnalare non conformità, inefficienze e carenze di prodotto/servizio • Utilizzare tecniche innovative in relazione al servizio di sommellerie • Provvedere alla preparazione e presentazione di prodotti enogastronomici • Verificare qualità e tipicità del prodotto vinicolo e delle bevande alcoliche secondo le tendenze di settore • Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela e nell’ottica della valorizzazione della territorialità, della stagionalità prodotti tipici del made in Italy • Elaborare l’offerta enogastronomica in funzione della tipicità e della stagionalità • Consigliare abbinamenti e enogastronomici • Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela • Applicare tecniche di presentazione ed illustrazione dei menu e della carta delle bevande • Formulare proposte di prodotto/servizio in coerenza con le richieste del cliente • Applicare tecniche di elaborazione del menu, della carta dei vini e dei listini bar/caffetteria/bistrot • Provvedere alla preparazione e presentazione di prodotti enogastronomici • Verificare qualità e tipicità del prodotto vinicolo e delle bevande alcoliche secondo le tendenze di settore. • Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali. • Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali. • Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali. • Utilizzare software specifico di settore per simulazione o controlli ed elaborazioni • Creare rappresentazioni della conoscenza utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, audio, immagini, filmati)	logistica del servizio/evento nei tempi previsti • Tecniche e strumenti per la gestione organizzativa del lavoro per il controllo di qualità del servizio • Tecniche, canali e strumenti di comunicazione pubblicitaria e di valorizzazione del Made in Italy dei prodotti tipici e dell’eccellenze del territorio • Tecniche e strategie per massimizzare la soddisfazione della clientela • Elementi di analisi del mercato: evoluzione, opportunità e problemi del mercato della ristorazione • Criteri di redazione e aggiornamento dei menu della carta dei vini, delle bevande, delle acque e degli oli in relazione alle tendenze di settori • Degustazione, abbinamenti e proposta accostamenti eno-gastronomici • Procedure di gestione e rotazione della cantina • Menù a filiera locale • Elementi di enografia locale, nazionale e cenni sull’internazionale • Elementi di marketing • Elementi di analisi di mercato: evoluzione, opportunità e problemi del mercato della ristorazione. • Fondamenti di enologia e sommellerie • Tecniche di presentazione e valorizzazione dei prodotti, con riferimento alla loro tipicità e al made in Italy • Tecniche e stili innovativi di servizio di sala e bar • Degustazione, abbinamenti e proposta accostamenti eno-gastronomici • Criteri e tecniche di composizione e stesura di menu, carte e listini dell’ Offerta Enogastronomica • Prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari • Caratteristiche delle materie prime e prodotti eno-gastronomici sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico • Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento del cliente • Tecniche di somministrazione di vino e bevande alcoliche • Tecniche di ascolto e comunicazione • Elementi di analisi sensoriale e tecniche di degustazione • Classificazione merceologica dei prodotti alimentari in funzione della loro origine • Estetica degli spazi ristorativi • Metodi di elaborazione di abbinamenti enogastronomici • Modelli, tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio • Nuove tendenze della ristorazione • Software specifico di settore • Tradizioni culturali ed enogastronomiche legati al territorio in riferimento all’assetto turistico e agroalimentare.	• Degustazioni tecniche di cibi, vini e bevande. • Produzione e erogazione di prodotti gastronomici di fronte all’ospite. • Raccolta e gestione degli ordinativi durante le varie fasi del servizio.
Tecnica aula sala	4) Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di	• Applicare procedure di gestione degli ordini • Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura	• Tecniche di approvvigionamento, immagazzinamento, gestione e monitoraggio scorte e giacenze	• Analisi dei costi di cibi e bevande. • Acquisto di merci e bevande, avendo consapevolezza della provenienza dei prodotti e della relativa “traccia carbonica”.

	approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti 7) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali	• Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi in linea con il budget • Applicare tecniche di selezione dei fornitori, nell'ottica della valorizzazione della territorialità e del made in Italy • Applicare tecniche di valutazione delle offerte • Impiegare metodi di conservazione dei prodotti e bevande • Impiegare metodiche e tecniche per gestire della situazione scorte e giacenze • Individuare anomalie e segnalare non conformità, inefficienze e carenze di prodotto/servizio	• Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità • Processi, strumenti ed elementi di igiene e sicurezza per la conservazione delle materie prime, dei prodotti enogastronomici • Elementi di contabilità aziendale e di gestione offerta ordini • Elementi di contrattualistica per le forniture commerciali • Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità	• Gestione del magazzino, conteggio scorte e applicazione del principio di rotazione delle merci. • Redazione periodica di inventari (vini, bevande, attrezzature, detersivi) • Conteggio biancheria e calcolo settimanale del costo medio del coperto col fine di individuazione di eventuali sprechi. • Controllo bolle di trasporto all'arrivo delle merci. • Stoccaggio merci deperibili con etichetta e seguendo il corretto procedimento. • Selezionare produttore locali per l'acquisto di merci tenendo conto di contesto e relativo rapporto qualità – prezzo.
TIPOLOGIA DI METODOLOGIA ATTIVITA'	• 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	• 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			