

**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. Bar e caffetteria
5. 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. Realizzare l'allestimento della sala, curandone funzionalità ed estetica a seconda del contesto.
7. 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.
8. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

**RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO**

<b>DENOMINAZIONE DEL MODULO</b>	<b>COMPETENZE</b> <small>(da Piano di Studio Provinciale)</small>	<b>ABILITA'</b> <small>(da Piano di Studio Provinciale)</small>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b> <small>(da Piano di Studio Provinciale)</small>	<b>CONTENUTI DEL MODULO</b>
<b>haccp, igiene alimentare e sicurezza sul lavoro DL 81\2008</b>	1-3-4-5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzare il proprio lavoro</li> <li>• Rispettare i tempi di lavoro</li> <li>• Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li> <li>• Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li> <li>• Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li> <li>• Utilizzare metodiche e applicare procedure di pulizia e riordino dei laboratori utilizzati</li> <li>• Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li> <li>• Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li> <li>• Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo</li> <li>• Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati</li> <li>• Distinguere le tipologie di materie prime e dei semilavorati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali terminologie tecniche di settore/processo</li> <li>• Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>• Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li> <li>• Nozioni di primo soccorso</li> <li>• Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</li> <li>• Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo</li> <li>• Procedure e tecniche di pulizia e riordino</li> <li>• Principi di HACCP e di sicurezza alimentare</li> <li>• Classificazione merceologica delle materie prime</li> <li>• Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti</li> <li>• Normativa inerente la conservazione degli alimenti</li> <li>• Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haccp e normativa antinfortunistica</li> <li>• Indossare la divisa in maniera corretta ed avere un portamento ergonomico corretto</li> <li>• Requisiti fondamentali di un operatore di sala</li> <li>• Pulizia laboratorio e riassetto dei materiali e delle zone di lavoro</li> <li>• Utilizzo e porzionatura di alcuni alimenti di base inerenti le tipologie di servizio</li> <li>• Raccolta differenziata</li> <li>• Customer survey ( monitoraggio delle attività)</li> <li>• La segnaletica nei vari reparti</li> <li>• Il rispetto dei tempi nelle varie fasi di lavoro</li> <li>• Corretto utilizzo delle apparecchiature presenti nel laboratorio</li> </ul>
<b>Requisiti professionali e attrezzature presenti nei laboratori</b>	1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzare il proprio lavoro</li> <li>• Rispettare i tempi di lavoro</li> <li>• Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>• Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> <li>• Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme comportamentali professionali</li> <li>• Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li> <li>• Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li> <li>• Caratteristiche e classificazione delle principali attrezzature di sala</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali requisiti della professione</li> <li>• Il corretto utilizzo della divisa</li> <li>• Corretto utilizzo delle apparecchiature presenti nel laboratorio</li> </ul>
<b>Mise en place e servizio</b>	6-7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare metodiche e applicare procedure di pulizia e riordino dei laboratori utilizzati</li> <li>• Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi base di pianificazione di sala bar</li> <li>• Procedure e tecniche di pulizia e riordino</li> <li>• Tecniche di presentazione dei prodotti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie di mise en place</li> <li>• Tipologie di servizio</li> <li>• Tipologie di menu</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>realizzare</li> <li>Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti</li> <li>Allestire buffet a seconda del tipo di fruizione</li> <li>Applicare tecniche di allestimento della sala</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche base di servizio</li> <li>Tipologie e caratteristiche base dei diversi prodotti in uso al contesto di lavoro</li> <li>Tecniche base di allestimento del buffet</li> <li>Tecniche e tipologie di mise en place di sala</li> <li>Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala</li> <li>Regole di servizio e somministrazione di cibi e bevande</li> <li>Stili e modalità di servizio e somministrazione dei prodotti</li> <li>Strumenti per il servizio di sala</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stili di servizio</li> <li>Presentazione dei prodotti</li> <li>Allestimento della sala</li> </ul>
<b>Bar e caffetteria</b>	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparare la linea di preparazione dei prodotti</li> <li>Utilizzare metodiche e applicare procedure di pulizia e riordino dei laboratori utilizzati</li> <li>Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procedure e tecniche di pulizia e riordino</li> <li>Regole di servizio e somministrazione di cibi e bevande</li> <li>Stili e modalità di servizio e somministrazione dei prodotti</li> <li>Strumenti per il servizio di bar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caffetteria: utilizzo della macchina del caffè, preparazione dei principali prodotti da caffetteria</li> <li>Bevande analcoliche: classificazione e servizio</li> </ul>
<b>Accoglienza e ricevimento</b>	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentare e promuovere il menu e i diversi prodotti</li> <li>Stendere le comande e gli ordini</li> <li>Applicare modalità operative per l'accoglienza e l'assistenza del cliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Normativa e modulistica di settore relativa all'accoglienza dell'ospite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Definizione di struttura ricettiva</li> <li>Definizioni di accoglienza</li> <li>I reparti di una struttura ricettiva</li> <li>Struttura del reparto e organizzazione</li> <li>Figure professionali del ricevimento</li> <li>Modalità operative dell'accoglienza dell'ospite</li> </ul>
<b>TIPOLOGIA DI METODOLOGIA ATTIVITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brainstorming (stimolazione della motivazione ed introduzione dell'argomento trattato)</li> <li>spiegazione con coinvolgimento attivo degli allievi (didattica-apprendimento attivo)</li> <li>esercitazione pratiche, scritte e orali</li> <li>stesura ed utilizzo del quaderno e del libro di testo</li> <li>lavori individuali, a coppie e di gruppo</li> <li>uscite didattiche e partecipazione a laboratori</li> <li>utilizzo di strumenti multimediali, materiale audiovisivo, aula informatica e LIM</li> </ul>			
<b>MODALITÀ DI VERIFICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>verifica scritta con domande a risposta aperta, a risposta multipla a completamento.</li> <li>verifiche pratiche orali e verifica "di comprensione" durante la spiegazione e le attività svolte</li> <li>verifiche pratiche in laboratorio, singole o di gruppo</li> <li>svolgimento di relazioni relative ad eventuali uscite didattiche ed interventi di esperti esterni, da inserire nel portfolio personale di ogni allievo</li> </ul>			

