

QUADRO PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DI SALA E VENDITA PRIMO ANNO

MODULI/UNITÀ	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>IL MONDO DELLA RISTORAZIONE: Le aziende della ristorazione: tipologie di ristoranti e bar</p> <p>STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI: La sala ristorante: struttura, arredi, attrezzatura base Il bar: struttura, attrezzatura di base Il personale: figure professionali di sala e di bar, comportamento ed etica, la prevenzione degli infortuni</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p>	<p>Riconoscere le principali figure professionali correlate ai reparti di sala e bar Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili. Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti la prevenzione degli infortuni in ambito lavorativo.</p>	<p>Le principali figure professionali di sala e bar. Gerarchia e organigramma di una brigata Le attrezzature di laboratorio (livello base). Utensili e attrezzature in uso nei reparti (livello base). Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro.</p>
<p>STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI: L'igiene: del personale e degli ambienti</p>	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Rispettare le principali pratiche di lavorazione (GMP) inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti. Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande. Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro</p>	<p>Norme elementari per una corretta prassi igienica Concetti base inerenti la corretta prassi igienica nella manipolazione e nella conservazione degli alimenti</p>
<p>STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI: Il personale: figure professionali di sala e di bar, comportamento ed etica</p>	<p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi</p>	<p>Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo Redigere menù semplici in italiano Esporre in modo corretto delle semplici preparazioni</p>	<p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie Codice deontologico professionale Informazioni principali sulle preparazioni del giorno Tecniche di base di comunicazione professionale applicate alla vendita dei servizi.</p>

<p>IL LAVORO DI SALA: La mise en place della sala: le fasi, la mise en place della tavola per primi piatti, dessert e menu semplici Il servizio di sala: i metodi di servizio all'italiana ed inglese, lo sbarazzo (Liv. Base per disposizione di tavoli semplici) IL LAVORO DI BAR: Il servizio di bar: mise en place del banco Preparazione e servizio: uso shaker e mixing glass (Liv. Base) La caffetteria: Il caffè, il cappuccino, il tè, la cioccolata (Liv. Base) Le acque minerali e le bevande analcoliche: acque, bibite, succhi, sciroppi</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p>	<p>Eseguire le principali tecniche di base nel servizio dei prodotti enogastronomici Compilare la modulistica di reparto Utilizzare software applicativi di settore Realizzare bevande analcoliche e di caffetteria</p>	<p>Tecniche di base di sala e bar La modulistica di reparto (livello base) Software applicativi di settore Bevande analcoliche e di caffetteria: caratteristiche principali.</p>
--	---	--	---

* IN RIFERIMENTO ALLA PROGRAMMAZIONE, SONO PREVISTE VISITE GUIDATE ED EVENTUALI INCONTRO DI INDIRIZZO PROFESSIONALE (TURISTICO, RISTORANTIVO, ALBERGHIERO)