

### COMPETENZE PER IL BIENNIO COMUNE

- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>ANNO</b>	<b>VISIONE SINOTTICA</b>
<b>Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni</b>	<p>Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore e le regole fondamentali di comportamento professionale.</p> <p>Conoscere le norme etiche, igieniche e di sicurezza per poterle utilizzare in ogni momento della propria vita lavorativa e professionale.</p>	1	<b>Conoscenza.</b> Introduzione generale alle figure che operano nel settore enogastronomico.
		2	<b>Conoscenze:</b> Analisi e approfondimenti circa il percorso, l'occupazione, la carriera, anche come elementi che contribuiranno a una futura scelta dell'indirizzo professionale.
<b>Ruoli e gerarchia della brigata di sala-bar e vendita</b>	<p>Saper distinguere i ruoli all'interno della brigata, gerarchia, mansioni e quali sono i parametri che ne determinano la composizione, al fine di conoscere i possibili sbocchi professionali e di carriera legati al mondo del lavoro.</p>	1	<b>Conoscenze:</b> La figura dell'operatore di sala-bar e vendita. Le competenze professionali. Gli sbocchi professionali. Primi elementi nozionistici sulla brigata di sala.
			<b>Abilità:</b> Applicare e adottare le regole fondamentali di comportamento professionale.
		2	<b>Conoscenze:</b> La brigata di sala e bar. Ruoli divisione dei lavori. <b>Abilità:</b> Riconoscere con precisione e identificarsi nelle figure professionali correlate al settore enogastronomico.

CONOSCENZE	ABILITÀ	ANNO	VISIONE SINOTTICA
<p><b>Elementi di deontologia professionale</b></p>	<p>Saper applicare nelle varie circostanze un comportamento idoneo, educato, professionale, controllando il proprio se in rapporto agli altri per costituire un comportamento etico e deontologico legato alla professione e al mondo dei servizi ristorativi.</p>	1	<p><b>Conoscenze:</b> le principali norme etiche e deontologiche legate alla professione.</p>
			<p><b>Abilità:</b> saper applicare le norme etiche e deontologiche a seconda dell'occasione compatibilmente a quelle apprese.</p>
		2	<p><b>Conoscenze:</b> approfondimento delle norme etiche e deontologiche legate alla professione. Le norme etiche e deontologiche applicate all'alimentazione e al cibo.</p>
			<p><b>Abilità:</b> Saper applicare elementi di etica e deontologia legate all'alimentazione e al cibo.</p>
<p><b>Il laboratorio di sala-bar e vendita: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.</b></p>	<p>Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Saper distinguere le diverse tipologie nella struttura dei locali della ristorazione, le loro funzioni, il percorso a senso unico, al fine di garantire un ambiente idoneo e salubre alla distribuzione dei pasti. Conoscere gli spazi dei laboratori, la collocazione e il corretto utilizzo della attrezzature e dell'utensileria per eseguire idoneamente le mansioni affidate</p>	1	<p><b>Conoscenze:</b> Sia in ambito di sapere che di sapere pratico: distinguere le varie aree di lavoro e il loro impiego.</p>
			<p><b>Abilità:</b> Identificare, conoscere, saper utilizzare le attrezzature e utensili di uso comune.</p>
		2	<p><b>Conoscenze:</b> Muoversi in autonomia: sia negli spazi così come nell'utilizzo dell'attrezzatura a seconda della preparazione affidata.</p>
			<p><b>Abilità:</b> In totale autonomia consolidare la conoscenza e l'identificazione degli utensili di uso comune.</p>

CONOSCENZE	ABILITÀ	ANNO	VISIONE SINOTTICA
<p align="center"><b>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.</b></p>	<p>Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l’igiene personale, la preparazione la conservazione e la distribuzione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.</p>	1	<p><b>Conoscenze:</b> Sia in ambito di conoscenza che conoscenza pratica utilizzo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ dell’igiene personale e delle mani</li> <li>✓ dell’igiene professionale, dell’igiene dell’ambiente e delle attrezzature,</li> <li>✓ Igiene degli alimenti.</li> </ul> <p>Primi cenni della normativa HACCP</p>
			<p><b>Abilità:</b> Rispettare le buone pratiche e le B.N.C.P. in ogni momento della produzione di laboratorio.</p>
		2	<p><b>Conoscenze:</b> Consolidare i concetti appresi dal primo anno facendoli diventare elemento naturale della professione.</p>
			<p><b>Abilità:</b> Rispettare e utilizzare la conservazione dei prodotti e delle pietanze preparate.</p>

CONOSCENZE	ABILITÀ	ANNO	VISIONE SINOTTICA
<b>Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro</b>	I corretti comportamenti per prevenire i rischi d'incidento professionale	1	<b>Conoscenze:</b> Essere consapevoli dei comportamenti a rischio e dannosi che possono cagionare infortuni.
			<b>Abilità:</b> Evitare comportamenti a rischio dannosi per sé e per gli altri.
	Saper applicare quanto enunciato nella parte teorica, circa le norme di prevenzione e di sicurezza, dimostrando una continua attenzione per evitare e prevenire comportamenti a rischio e dannosi per se o per gli altri.	2	<b>Conoscenze:</b> I rischi e i primi soccorsi nell'ambiente di distribuzione.
			<b>Abilità:</b> Saper evitare i rischi e essere consapevoli dei primi soccorsi dati.
		2	<b>Conoscenze:</b> Dalle regole elementari ai primi concetti di interdisciplinarietà del corretto utilizzo delle materie prime.
			<b>Abilità:</b> Saper conservare idoneamente le materie prime.

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>ANNO</b>	<b>VISIONE SINOTTICA</b>
<b>Principali tipi di menu e successione dei piatti.</b>	Distinguere il menu dalla carta. Presentare i piatti nel rispetto delle regole gastronomiche.	1	<b>Conoscenze:</b> La sequenza delle pietanze. Classificare le pietanze.
			<b>Abilità:</b> Saper classificare le tipologie di pasti: i momenti del servizio.
		2	<b>Conoscenze:</b> Menu, elementi che lo compongono, tipologie, sequenzialità delle proposte. La carta del vino e la carta del bar.
			<b>Abilità:</b> Riconoscere e distinguere gli elementi che compongono un menu dalla carta. Saper gestire la mise en place dei tavoli durante i servizi con menu prefissati e alla carta.
<b>Tecniche di base di sala-bar e vendita e principali tecniche di somministrazione e distribuzione</b>	Utilizzare le principali tecniche di base nella somministrazione e distribuzione della bevande e delle pietanze. Rispettare “le buone pratiche” di lavorazione inerenti l’igiene personale, la preparazione, e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.  Conoscere le regole e le fasi della mise en place della sala ristorante, adeguata ai diversi tipi di menu proposti. Conoscere e sapere applicare i diversi stili di servizio dei prodotti in relazione ai diversi contesti operativi, in funzione della valorizzazione dei prodotti e della vendita.	1	<b>Conoscenze:</b> Le fasi dell’apparecchiatura della sala. Gli stili di servizio applicati al settore di sala bar.
			<b>Abilità:</b> Saper utilizzare le principali tecniche di base nella somministrazione e distribuzione dei prodotti.
		2	<b>Conoscenze:</b> Consolidamento e autonomia circa le tecniche di base. Approfondimento delle tecniche di servizio.
			<b>Abilità:</b> Utilizzare in maniera autonoma le principali tecniche di servizio.

--	--	--	--

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>ANNO</b>	<b>VISIONE SINOTTICA</b>
<b>Principali tecniche di produzione di elaborati di caffetteria e servizio delle bevande</b>	Bar: realizzare le principali bevande calde utilizzando la macchina espresso.  Rispettare le “Buone Pratiche di lavorazione”.	1	<p><b>Conoscenze.</b> Gli ambienti di lavoro e le attrezzature. Caffè: merceologia del prodotto. La macchina da espresso.</p> <p><b>Abilità:</b> Presentare un espresso e un cappuccino. Controllare produzione e pulizia.</p>
		2	<p><b>Conoscenze:</b> Approfondimento e autonomia nell’esecuzione nelle tecniche di produzione dei principali prodotti della caffetteria. Le bevande analcoliche e quelle miscelate. La produzione del vino.</p> <p><b>Abilità:</b> saper allestire il set up base della caffetteria e del servizio delle bevande miscelate.</p> <p>Saper presentare ed aprire correttamente una bottiglia di vino</p>
<b>Enologia di base</b>			

Vengono individuate le **competenze minime per la classe prima** nel:

- Conoscere e indossare correttamente la divisa al fine di rispondere ai requisiti normativi d'igiene e sicurezza come elemento professionalizzante e di sicurezza personale.
- Saper riconoscere le attrezzature e gli utensili di uso comune per espletare nel miglior modo possibile il lavoro assegnato al fine di evitare infortuni a se e/o agli altri.
- Conoscere e saper organizzare il lavoro (mise en place), manifestando particolare attenzione alla pulizia e cura della propria postazione di lavoro per prevenire comportamenti a rischio ed evitare possibili contaminazioni.

Vengono individuate le **competenze minime per la classe seconda** nel:

- Conoscere le principali tipologie di menu.
- Conoscere i principali metodi di servizio.
- Saper realizzare la mise en place di base del coperto e del mobilio di servizio
- Saper utilizzare, con responsabilità, le attrezzature più semplici.

#### ARGOMENTI DISCIPLINARI

Il reparto di sala (locali, attrezzature, settori, organizzazione dell'insieme),

Piccola e grande attrezzatura di sala.

Il personale di sala e bar: figure professionali, gerarchia, rapporti, etica professionale.

Igiene della persona, degli utensili, delle attrezzature e dei locali.

Prevenzione antinfortunistica.

La struttura del reparto sala e bar.

La mise en place della sala, del tavolo e del mobilio di servizio.

Gli stili di servizio

I momenti del servizio.

Principali tipi di menu e successione dei piatti

I rapporti tra i reparti

La relazione con il cliente.

Il servizio del bar e della caffetteria.

Elementi di enologia: La produzione del vino. Il servizio del vino.

Il servizio delle bevande.