



DIPARTIMENTO di Accoglienza e Ospitalità

PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA

**A.F.
2021/2022**



Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

DOCENTI:

GAROFOLIN ANTONIO

DEMORI RICCARDO

LANEVE DONATO

MATERIA P_O_A_O.

CLASSE: 1°C

COORDINATORE DIPARTIMENTO: PROF FORLINI NINO E DEMORI RICCARDO.

**Competenze previste:**

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-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

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

Attività programmate per sviluppare le competenze previste	
Elenco unità didattiche previste e conoscenze:	Abilità da sviluppare/promuovere: ¹
Unità didattica 1: Sicurezza e Igiene <ul style="list-style-type: none">• Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore• Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore• Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore• Principi di HACCP e di sicurezza alimentare• Nozioni di primo soccorso	<ul style="list-style-type: none">• Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro• Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza• 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• Utilizzare metodiche e applicare procedure di pulizia e riordino dei laboratori utilizzati

¹ Le abilità indicate devono essere riprese dal curriculum disciplinare d'Istituto (Programmazione generale).



<p>Unità didattica 2: Figure professionali di riferimento e sala ristorante</p> <ul style="list-style-type: none">● Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore / processo● Principali terminologie tecniche di settore/processo● Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore● Procedure e tecniche di pulizia e riordino● Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore / processo	<ul style="list-style-type: none">● Organizzare il proprio lavoro● Rispettare i tempi di lavoro● Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore● Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore● Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore
<p>Unità didattica 3: Stili di servizio</p> <ul style="list-style-type: none">● Caratteristiche e classificazione delle principali attrezzature di sala● Normativa e modulistica di settore relativa all'accoglienza dell'ospite● Tecniche base di servizio● Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti	<ul style="list-style-type: none">● Applicare tecniche di allestimento della sala● Applicare modalità operative per l'accoglienza e l'assistenza del cliente● Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande● Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo
<p>Unità didattica 4: Il Bar</p> <ul style="list-style-type: none">● Criteri di scelta e abbinamento delle materie prime utilizzate● Regole di servizio e somministrazione di cibi e bevande● Stili e modalità di servizio e somministrazione dei prodotti● Elementi base di pianificazione di sala bar● Tecniche base di servizio	<ul style="list-style-type: none">● Curare l'abbinamento delle materie prime nel rispetto degli stili ed esigenze alimentari● Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti● Preparare la linea di preparazione dei prodotti● Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande

Metodologie

- Lavoro di gruppo con peer tutoring per l'autocorrezione
- Esercitazioni e simulazioni laboratoriali / autovalutazione

Attività di recupero

- Recupero in piccoli gruppi delle informazioni con momenti dedicati
- Osservazione in attività di laboratorio in gruppo e in modalità individuale
- Verifiche scritte e orali



Eventuali collegamenti con altre discipline e multidisciplinarietà

-

Accertamento degli apprendimenti

- Verifiche sommative e formative,
- Osservazione in attività di laboratorio
- verifiche scritte e orali

ALLEGATI:

- **GRIGLIA DI VALUTAZIONE**