



**Documento elaborato secondo i "Piani di Studio provinciali" dei Percorsi
di Istruzione e Formazione Professionale
della Provincia Autonoma di Trento**



PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO

AREA DI APPRENDIMENTO	
<i>Operatore dei servizi di sala e bar</i>	
DISCIPLINA	Processi operativi di sala-bar Tecniche e tecnologie processi operativi sala-bar (TTPO_sala e bar)
MONTE ORE COMPLESSIVO	136
INDIRIZZO DI STUDIO	<i>primo anno comune_settore Servizi: alberghiero e della ristorazione</i>
CLASSE DI RIFERIMENTO	classi prime
COMPETENZE:	
<p>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.</p> <p>Realizzare l'allestimento della sala, curandone funzionalità ed estetica a seconda del contest</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per se e per gli altri</p>	



ABILITA'	CONOSCENZE	NUCLEI ESSENZIALI
<p>Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</p> <p>Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</p> <p>Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</p> <p>Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti.</p> <p>Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati</p> <p>Utilizzare metodiche e applicare procedure di pulizia e riordino dei laboratori utilizzati</p> <p>Organizzare il proprio lavoro</p> <p>Rispettare i tempi di lavoro</p> <p>Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</p> <p>Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</p> <p>Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</p>	<p>Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</p> <p>Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</p> <p>Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</p> <p>Principi di HACCP e di sicurezza alimentare</p> <p>Normativa inerente la conservazione degli alimenti</p> <p>Benessere e rischi specifici del videoterminalista e dell'utente di videotermini</p> <p>Nozioni di primo soccorso</p> <p>Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore / processo;</p> <p>Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala</p> <p>Strumenti per il servizio di sala</p> <p>Principali terminologie tecniche di settore/processo</p> <p>Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</p> <p>Procedure e tecniche di pulizia e riordino</p> <p>Caratteristiche e classificazione delle</p>	<ul style="list-style-type: none">● Il decreto legislativo 81/2008● il piano di autocontrollo HACCP● La raccolta differenziata e la pulizia degli ambienti di lavoro e riordino delle postazioni di lavoro● Igiene della persona e della divisa, caduta di cibo o attrezzature durante il servizio● Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore● corretta postura sul luogo di lavoro● stesura della tovaglia e del coprimalta● adozione delle principali regole di comportamento● Il servizio all'italiana● Il servizio all'inglese● La preparazione del buffet per il servizio dei dolci● il corretto utilizzo del vassoio● il trasporto di piatti e bicchieri● il tovagliolo di servizio e il corretto utilizzo



<p>Applicare tecniche di allestimento della sala Decorare tavoli e sala in relazione all'evento/tema</p> <p>Effettuare semplici lavorazioni in sala</p> <p>Applicare modalità operative per l'accoglienza e l'assistenza del cliente</p> <p>Presentare e promuovere il menu e i diversi prodotti</p> <p>Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande</p> <p>Allestire buffet a seconda del tipo di fruizione</p> <p>Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo</p> <p>Curare l'abbinamento delle materie prime nel rispetto degli stili ed esigenze alimentari</p> <p>Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti</p> <p>Preparare la linea di preparazione dei prodotti</p> <p>Condividere, comunicare e collaborare con gli altri in ambienti digitali</p> <p>Cogliere le opportunità di apprendimento offerte dalla tecnologia digitale per scopi sia personali che professionali</p> <p>Adottare un approccio etico, sicuro, responsabile e sostenibile all'utilizzo degli strumenti digitali.</p> <p>Utilizzare in forma guidata, le tecnologie digitali per il lavoro di</p>	<p>principali attrezzature di sala;</p> <p>Tecniche e tipologie di mise en place di sala;</p> <p>Normativa e modulistica di settore relativa all'accoglienza dell'ospite</p> <p>Struttura generale e caratteristiche dei dispositivi digitali in relazione al loro utilizzo</p> <p>Tecniche base di allestimento del buffet;</p> <p>Tecniche di decorazione sala e tavoli;</p> <p>Tecniche di presentazione dei prodotti</p> <p>Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti</p> <p>Tipologie e caratteristiche base dei diversi prodotti in uso al contesto di lavoro</p> <p>Criteri di scelta e abbinamento delle materie prime utilizzate</p> <p>Regole di servizio e somministrazione di cibi e bevande</p> <p>Stili e modalità di servizio e somministrazione dei prodotti</p> <p>Elementi base di pianificazione di sala bar;</p> <p>Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti</p> <p>Tecniche base di servizio</p> <p>Tipi di file in relazione al loro utilizzo ed alle loro</p>	<ul style="list-style-type: none">● l'uso corretto della clips● le fasi operative del servizio● il menage● Il caffè e relativo servizio● servizio all'italiana e all'inglese● il servizio dell'acqua minerale● il caffè: principali caratteristiche● il bar, le zone di lavoro, le attrezzature, la pulizia e il riordino● la mise en place del banco bar● corretto utilizzo della macchina del caffè e relativa manutenzione● le principali figure della brigata di sala
---	---	---



<p>gruppo e su attività assegnata da svolgere a distanza</p> <p>Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo</p> <p>Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da realizzare</p>	<p>potenzialità.</p> <p>Buone pratiche di creazione di documenti digitali</p> <p>Software di navigazione su internet e suo utilizzo per cercare dati ed informazioni online</p> <p>-Strumenti online per la comunicazione interpersonale e professionali</p> <p>Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti</p> <p>Classificazione merceologica delle materie prime</p>	
--	--	--