



**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 e bar
MONTE ORE COMPLESSIVO	255
INDIRIZZO DI STUDIO	Operatore dei servizi di sala e bar
CLASSE DI RIFERIMENTO	seconde
COMPETENZE:	
<p>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.</p> <p>Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa su sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiale) e del sistema di relazione</p> <p>Realizzare l'allestimento della sala, curandone funzionalità ed estetica a seconda del contesto (modo da richiamare)</p> <p>Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.</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>Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria 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>Esercitare diritti e dovere nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente</p> <p>Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni</p>	



ABILITA	CONOSCENZE	NUCLEI ESSENZIALI
<p>Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</p> <p>Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia-sostenibilità ambientale di settore</p> <p>Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</p> <p>Applicare formE, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</p> <p>Allestire buffet a seconda del tipo di fruizioni</p> <p>Applicare la principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo</p> <p>Applicare la normativa HACCP(*)</p> <p>Distinguere le tipologie di materie prime e dei semi lavorate</p> <p>Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da realizzare</p> <p>-Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</p> <p>-Curare l'abbinamento delle materie prime nel rispetto degli stili ed esigenze alimentari</p> <p>-Scegliere e predisporre strumenti utensili, attrezzature, macchinari di settore</p> <p>-Organizzare il proprio lavoro</p> <p>Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</p> <p>-Applicare tecniche di</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>Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari</p> <p>Nozioni di primo soccorso</p> <p>Procedure e tecniche di pulizia e riordino</p> <p>Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</p> <p>Tecniche base di allestimento del buffet</p> <p>Tecniche di decorazione sala e tavoli</p> <p>Tecniche e tipologie di mise en place di sala</p> <p>Procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino</p> <p>Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti</p> <p>Normativa inerente la conservazione degli alimenti</p> <p>Principi di HACCP e di sicurezza alimentare</p> <p>Classificazione merceologiche delle materie prime</p> <p>Criteri di scelta e abbinamento delle materie prime utilizzate</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>Organizzazione e funzionamento del reparto</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● le principali modalità di stoccaggio per la conservazione degli alimenti● le procedure per una corretta sanificazione● lettura di una data di scadenza● controllo delle materie prime e dei semilavorati● Gli stili di servizio● Gli strumenti, utensili e attrezzature del reparto sala● tipologie di mise en place● gli stili di servizio● tipologie di attrezzature particolari di sala bar



<p>allestimento della sala</p> <p>Decorare tavoli e sala in relazione all'evento/tema</p> <p>Preparare la linea di preparazione dei prodotti</p> <p>Rispettare i tempi di lavoro</p> <p>Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande</p> <p>Effettuare semplici lavorazioni in sala</p> <p>Stendere le comande e gli ordini</p> <p>Presentare e promuovere il menu e i diversi prodotti</p> <p>-Utilizzare metodiche e applicare procedure di pulizia e riordino dei laboratori utilizzati</p> <p>Realizzare semplici preparazioni/prodotti/bevande del servizio bar (*)</p> <p>Applicare modalità operative per l'accoglienza e l'assistenza del cliente</p> <p>Ricerca nel web informazioni</p> <p>-Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto</p> <p>-Utilizzare, in forma guidata, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnata da svolgere a distanza</p>	<p>sala/bar</p> <p>Strumenti per il servizio di sala</p> <p>Tecniche di presentazione dei prodotti</p> <p>Tipologie di lavorazioni davanti al cliente</p> <p>Gestione della comande e dei tempi di servizio</p> <p>-Principali terminologie tecniche di settore/processo</p> <p>-Tecniche base di servizio</p> <p>-Stili e modalità di servizio e somministrazione dei prodotti</p> <p>-Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo</p> <p>-Regole di servizio e somministrazione di cibi e bevande</p> <p>-Normativa in materia di tutela della privacy (*)</p> <p>-Procedure di prenotazione (*)</p> <p>Sistemi software e hardware di protezione dei dispositivi e dei dati</p> <p>-Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</p> <p>-Normativa e modulistica di settore relativa all'accoglienza dell'ospite</p> <p>-Tipi di file in relazione al loro utilizzo ed alle loro potenzialità</p> <p>-Sistemi operativi, programmi ed applicazioni, informazioni, dati e loro organizzazione</p> <p>-Impatto delle tecnologie digitali sulla società e sulla vita contemporanea</p> <p>-Utilizzo delle tecnologie digitali nella vita quotidiana e in quella professionale: le "E" di</p> <p>-Limiti, rischi connessi all'utilizzo di internet e delle tecnologie legate ad internet</p>	<ul style="list-style-type: none">● trasporto e utilizzo corretto delle attrezzature● il servizio in sala ristorante● il servizio delle bevande analcoliche e alcoliche al bar● il servizio della caffetteria in sala bar● documentazione contabile al bar● presentazione dei vari menù in sala ristorante● tipologie di menù● Normativa sul trattamento dei dati personali (decreto legislativo 196 del 30 giugno 2003)● La fase Ante● ciclo cliente
--	---	--



	<p>-Linguaggi, forme testuali e carattere della comunicazione multimediale</p> <p>-Piattaforme e software e applicazione per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud</p>		
--	--	--	--