



---

**PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO**

---

<b>AREA DI APPRENDIMENTO</b>	
<b><i>Operatore dei servizi di sala e bar</i></b>	
<b>DISCIPLINA</b>	Tecniche e tecnologie_sala e bar (TT_sala e bar)
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	34
<b>INDIRIZZO DI STUDIO</b>	Servizi di sala e bar
<b>CLASSE DI RIFERIMENTO</b>	seconde
<b>COMPETENZE:</b>	
<p>-Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.</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>-Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni</p>	

<b>ABILITA</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>NUCLEI ESSENZIALI</b>
Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo	Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti	
<p>-Preparare la linea di preparazione dei prodotti</p> <p>-Utilizzare metodiche e applicare procedure di pulizia e riordino dei laboratori utilizzati</p> <p>-Utilizzare, in forma guidata, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnata da svolgere a distanza</p> <p>-Cogliere le opportunità di</p>	<p>-Criteri di scelta e abbinamento delle materie prime utilizzate</p> <p>-Classificazione merceologica delle materie prime</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>-Utilizzo delle tecnologie digitali nella vita quotidiana e in quella</p>	<p>✓ tipologie di mise en place della sala e del bar</p> <p>✓ procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino</p> <p>✓ classificazione delle principali bevande</p> <p>✓ menù del bar</p>



<p>apprendimento offerte dalla tecnologia digitale per scopi sia personali che professionali</p>	<p>professionale</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Limiti, rischi connessi all'utilizzo di internet e delle tecnologie legate ad internet</li><li>-Linguaggi, forme testuali e carattere della comunicazione multimediale</li><li>-Reti hardware e software, struttura di client-server di internet e problemi di sicurezza</li><li>-Sostenibilità e sviluppo del digitale</li><li>-Piattaforme e software e applicazione per l'elaborazione e la condivisione di file</li></ul> <p>e lavoro collaborativo online anche su cloud</p>	
--	---	--