



---

**PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO**

---

<b>AREA DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>TECNICO PROFESSIONALE</b>	
<b>DISCIPLINA</b>	FORMAZIONE IN CONTESTO LAVORATIVO_sala e bar
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	320
<b>INDIRIZZO DI STUDIO</b>	<i>TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR</i>
<b>CLASSE DI RIFERIMENTO</b>	quarta
<b>COMPETENZE:</b>	
<p>Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti</p> <p>Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela</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>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>Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali</p>	



ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Organizzare il proprio lavoro</li><li>• Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>• Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>• Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore</li><li>• Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro</li><li>• Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza</li><li>• Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore</li><li>• Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti</li><li>• Applicare tecniche di monitoraggio e formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio</li><li>• Applicare tecniche di rilevazione delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente</li><li>• Applicare tecniche di selezione dei fornitori, nell'ottica della valorizzazione della territorialità e del made in Italy</li><li>• Applicare tecniche di valutazione delle offerte</li><li>• Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio</li><li>• Gestire la comanda nelle varie fasi di servizio</li><li>• Impiegare metodi di conservazione dei prodotti e bevande</li><li>• Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela</li></ul>	<p>Tecniche e stili innovativi di servizio di sala/bar e di miscelazione</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Principali terminologie tecniche di settore/processo</li><li>• Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore</li><li>• Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore</li><li>• Processi, strumenti ed elementi di igiene e sicurezza per la conservazione delle materie prime, dei prodotti enogastronomici</li><li>• Tecniche di approvvigionamento, immagazzinamento, gestione e monitoraggio scorte e giacenze</li><li>• Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica del servizio/evento nei tempi previsti</li><li>• Nozioni di primo soccorso</li><li>• Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore</li><li>• Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore</li><li>• Attrezzature, risorse umane e tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti</li><li>• Modelli, tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio</li><li>• Nuove tendenze di ristorazione</li><li>• Prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</li><li>• Tecniche, canali e strumenti di comunicazione pubblicitaria e di valorizzazione del made in Italy dei prodotti tipici e dell'eccellenza del territorio</li><li>• Tecniche di allestimento per il servizio di sala, di catering e banqueting</li><li>• Classificazione merceologica dei prodotti alimentari in funzione della loro origine</li><li>• Stili di presentazione e rilevazione delle esigenze della clientela</li><li>• Le attrezzature e le risorse tecnologiche e digitali per la gestione dei servizi</li><li>• Tecniche di preparazione e presentazione di prodotti enogastronomici</li></ul>