



---

**PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO**

---

<b>AREA DI APPRENDIMENTO</b>		
<b>DISCIPLINA</b>	Tecniche e Tecnologie di Sala e Bar	
<b>MONTE ORE COMPLESSIVO</b>	68	
<b>INDIRIZZO DI STUDIO</b>	Operatore dei Servizi di Sala e Bar	
<b>CLASSE DI RIFERIMENTO</b>	Classi terze	
<b>COMPETENZE:</b>		
Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni		
Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente		
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		
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.		
<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>NUCLEI ESSENZIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Organizzare il proprio lavoro</li><li>• Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilit� ambientale di settore</li><li>• Individuare l'importanza delle produzioni locali finalizzata alla vendita, promozione e valorizzazione del</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Principali terminologie tecniche di settore/processo</li><li>- Classificazione merceologica delle materie prime</li><li>- Criteri di scelta e abbinamento delle materie prime utilizzate</li><li>- Tipologie e caratteristiche dei</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aspetti merceologici di alcune materie prime;</li><li>- bevande non alcoliche, fermentate, distillate</li><li>- La frutta di stagione, esotica</li><li>- Latte e derivati</li><li>- I prodotti enogastronomici e la geografia turistica del territorio</li><li>- Analisi del men� nel contesto locale, nazionale e internazionale</li><li>- Abbinamento bevande-cibo</li></ul>



<p>territorio</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Distinguere le tipologie di materie prime e dei semilavorati</li><li>• Individuare le nuove tendenze alimentari</li><li>• Curare l'abbinamento delle materie prime nel rispetto degli stili ed esigenze alimentari</li><li>• Presentare e promuovere il menu e i diversi prodotti con particolare riferimento alle produzioni locali</li><li>• Applicare tecniche di gestione del reclamo</li><li>• Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali</li><li>• Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza</li><li>• Utilizzare software specifico di settore per ricerca, simulazioni o controlli ed elaborazioni</li><li>• Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto</li><li>• Utilizzare le risorse digitali per migliorare la qualità delle proprie prestazioni professionali</li><li>• Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmat</li></ul>	<p>diversi prodotti</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Elementi di enologia ed enografia del territorio</li><li>- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione</li><li>- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud</li><li>- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici</li><li>- Software specifico di settore</li></ul>	<p>su proposta del territorio regionale e nazionale</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Le varie tipologie di servizio in base alle strutture ricettive</li></ul>
--	---	---