



PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO

AREA DI APPRENDIMENTO	
DISCIPLINA	Processi Operativi di Sala e Bar
MONTE ORE COMPLESSIVO	309
INDIRIZZO DI STUDIO	Operatore dei Servizi di Sala e Bar
CLASSE DI RIFERIMENTO	Terzo anno
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>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 sé e per gli altri.</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>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>Realizzare l'allestimento della sala, curandone funzionalità ed estetica a seconda del contesto.</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>Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente.</p>	



ABILITA'	CONOSCENZE	NUCLEI ESSENZIALI
<ul style="list-style-type: none">- Organizzare il proprio lavoro- Rispettare i tempi di lavoro- Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore- Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore- Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore- Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti- Identificare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso- Individuare l'importanza delle produzioni locali finalizzata alla vendita, promozione e valorizzazione del territorio- Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo- Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati- Distinguere le tipologie di materie prime e dei semilavorati	<ul style="list-style-type: none">- Principali terminologie tecniche di settore/processo- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore- Nozioni di primo soccorso- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore- Tecniche di pianificazione dell'accoglienza e gestione del cliente- Controlli base di prodotti alimentari- Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti- Normativa inerente la conservazione degli alimenti- Principi di HACCP e di sicurezza alimentare- Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti- Classificazione merceologica delle materie prime- Tecniche di presentazione dei prodotti- Tecniche di servizio di	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzo corretto delle attrezzature e dei macchinari- HACCP, i 7 principi- Prevenzione D.Lgs. 81.08:- Nozioni di pronto soccorso- Segnalazione situazioni di non conformità- Elenco dei dispositivi di protezione individuale- Utilizzo corretto dello smaltimento in base ai principi della raccolta differenziata- Gestione dei principali CCP dal magazzino allo stoccaggio al servizio finale- Utilizzare modulistica di controllo della conservazione alimenti e bevande- Aspetti merceologici di alcune materie prime; bevande non alcoliche e nervine, alcoliche fermentate, alcoliche distillate- La frutta di stagione ed esotica, latte e derivati- Utilizzo corretto del layout e delle attrezzature- La conservazione e lo stoccaggio degli alimenti- La spesa, la lettura dell'etichetta dei principali prodotti in uso al bar e in ristorante.- I prodotti del territorio e le principali caratteristiche- Il controllo nelle fasi di lavorazione- La modulistica di



<ul style="list-style-type: none">- Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da realizzare- Applicare controlli, procedure, metodi e confezionamento di prodotti alimentari in entrata e in uscita al reparto- Individuare le nuove tendenze alimentari- Curare l'abbinamento delle materie prime nel rispetto degli stili ed esigenze alimentari- Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti- Preparare la linea di preparazione dei prodotti- Preparare cibi e bevande in funzione del contesto lavorativo- Allestire buffet a seconda del tipo di fruizione- Applicare tecniche di allestimento della sala- Decorare tavoli e sala in relazione all'evento/tema- Scegliere e predisporre la mise en place di sala e banchetti in funzione del servizio o dell'evento- Applicare modalità operative per l'accoglienza e l'assistenza del cliente- Applicare stili di servizio idoneo al contesto- Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande- Curare le prenotazioni in sala- Effettuare lavorazioni davanti al cliente in sala- Presentare e promuovere il menu e i diversi prodotti con particolare riferimento alle produzioni locali- Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale all'interazione tra i reparti- Applicare metodi di lavorazione degli alimenti	<ul style="list-style-type: none">bar- Tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti- Caratteristiche e classificazione delle attrezzature di sala- Criteri e regole di allestimento di buffet- Tecniche di allestimento del buffet- Tecniche di decorazione di tendenza di sala e tavoli- Tecniche e tipologie di mise en place di sala in funzione della tipologia di servizio- Tipologie di servizio di banchetti ed eventi- Lavorazioni davanti al cliente- Organizzazione, funzionamento ed interazioni tra reparti sala e cucina- Regole di servizio e somministrazione delle bevande- Stili e modalità di servizio delle vivande- Strumenti innovativi per il servizio di sala- Gestione della comanda e dei tempi- Tipologie e tecniche di servizio al tavolo e in contesti diversi- Tecniche, utensili e strumenti di lavorazione, di cottura, di finitura di alimenti e pietanze in sala- Tecniche e stili di accoglienza e assistenza del cliente- Elementi di enologia ed enografia del territorio- Caratteristiche dei prodotti e delle materie	<ul style="list-style-type: none">prelievo e stoccaggio del reparto sala/bar e il corretto utilizzo- Fasi operative di servizio- Gli allestimenti della sala e del bar nei diversi contesti- Inventario delle attrezzature e materie prime- Le attrezzature del ristorante- Strumenti e attrezzature di sala e bar- Il servizio del vino, le denominazioni, abbinamento- Tecniche innovative di servizio ristorativo- La cucina flambé, in sala ristorante:- realizzazione di alcune ricette tradizionali e cenni alla merceologia delle materie prime utilizzate- Tecniche innovative di servizio bar- Tipologie, momenti di consumo- drink-cost- Servizio di miscelazione evolute tecniche di caffetteria- Preparazione e servizio di drink, drink miscelati e prodotti di caffetteria- Strumenti e attrezzature di sala e bar- Le varie tipologie di servizio in base alle strutture ricettive;- briefing per analizzare errori e migliorare- Modulistica sulla privacy- Le operazioni di
---	---	---



<ul style="list-style-type: none">- Applicare regole per la somministrazione di prodotti da banco- Applicare tecniche di gestione del reclamo- Individuare strumenti ed attrezzature adatte alle attività sulla base delle procedure previste- Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti anche innovativi di banco bar- Applicare tecniche di servizio al tavolo- Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali- Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza- Utilizzare software specifico di settore per ricerca, simulazioni o controlli ed elaborazioni- Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto- Utilizzare le risorse digitali per migliorare la qualità delle proprie prestazioni professionali- Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati).	<ul style="list-style-type: none">prime- Normativa sulla mescita/somministrazione e alcolici- Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione- Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud- Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici- Software specifico di settore	<ul style="list-style-type: none">registrazione del cliente- La prenotazione del cliente- Documenti fiscali- Modalità di accoglienza del cliente- Come impostare una lettera commerciale- La soddisfazione del cliente
---	--	---