



PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO

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



<p>territorio</p> <ul style="list-style-type: none">• Distinguere le tipologie di materie prime e dei semilavorati• Individuare le nuove tendenze alimentari• Curare l'abbinamento delle materie prime nel rispetto degli stili ed esigenze alimentari• Presentare e promuovere il menu e i diversi prodotti con particolare riferimento alle produzioni locali• Applicare tecniche di gestione del reclamo• 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, filmat	<p>diversi prodotti</p> <ul style="list-style-type: none">- Elementi di enologia ed enografia del territorio- 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	<p>su proposta del territorio regionale e nazionale</p> <ul style="list-style-type: none">- Le varie tipologie di servizio in base alle strutture ricettive
--	---	---