

“I.I.S. E. Ferrari” Battipaglia (SA)

QUADRO OPERATIVO DI RIFERIMENTO PER LA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DI SALA E VENDITA SECONDO ANNO

	MODULI/UNITÀ	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PERIODO	VALUTAZIONI
C L A S S I S E C	1-STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI: La sala ristorante: attrezzatura, locali annessi Il bar: attrezzatura, tipologie di bar Il personale: figure professionali di sala e di bar, comportamento ed etica, la prevenzione degli infortuni	... Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse...	Riconoscere le figure professionali correlate al settore enogastronomico Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell’ospitalità Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le regole di sicurezza nell’uso delle attrezzature e degli utensili	Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico. L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie Principali strutture ricettive e pubblici esercizi. La suddivisione in settori dei reparti d’albergo e di altre aziende dell’ospitalità . Utensili e attrezzature in uso nei reparti (livello avanzato). Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro.	20 ore Settembre Ottobre Novembre Dicembre* Gennaio* Febbraio*	Voto/10: 1 -2 -3- 4 PARZIALE Ha conoscenze frammentarie ed applica le abilità in modo inefficace. Ha conoscenze scarse, ma applica le abilità in modo accettabile Ha conoscenze accettabili, ma applica le abilità in modo inefficace. Non dimostra capacità organizzative
	2-STRUTTURA ED ORGANIZZAZIONE DEI LOCALI RISTORATIVI: L’igiene: del personale, degli ambienti e dell’attrezzatura (Liv. Intermedio)	... Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti...	Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l’igiene personale, l’attrezzatura e gli ambienti di lavoro. Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande Leggere e interpretare le etichette alimentari Saper comprendere le principali informazioni riportate nelle etichette alimentari.	Norme elementari per una corretta prassi igienica Concetti base inerenti la corretta prassi igienica nella manipolazione e nella conservazione degli alimenti Tecniche di conservazione degli alimenti Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti	17 ore Ottobre Novembre Dicembre Gennaio* Febbraio* Marzo* Aprile* Maggio*	
	3-L’OFFERTA RISTORATIVA Le occasioni di servizio: momenti di servizio nel ristorante e nel bar Il menu: tipologie di menù, costruzione del menù	... Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi...	Presentare i prodotti e servizi offerti Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano. Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo	Codice deontologico professionale Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni Lessico professionale di base in italiano. I principali menù e la successione delle portate Tecniche di comunicazione professionale applicate alla vendita dei servizi	18 ore Ottobre Novembre Dicembre Gennaio Febbraio* Marzo* Aprile*	
	4-IL LAVORO DI SALA: Il servizio della prima colazione: orari, prodotti, mise en place, il servizio (solo teoria) Il rapporto con il cliente: l’obiettivo, i clienti speciali, l’accoglienza La mise en place della sala: per menù completi ma semplici Il servizio di sala: i metodi di servizio all’italiana ed inglese, lo sbarazzo (Liv. Avanzato per disposizione di tavoli complesse) 5-LE BASI DELLA SOMMELLERIE Il servizio del vino: L’attrezzatura del sommelier, la stappatura, la decantazione, il servizio a tavola	...Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera...	Eseguire le principali tecniche di base nel servizio dei prodotti enogastronomici Presentare un vino all’ospite ed effettuare il servizio del vino Compilare la modulistica di reparto Utilizzare software applicativi di settore Realizzare bevande analcoliche (frullati, frappè, centrifugati) e di caffetteria	Tecniche di base di sala e bar Nozioni di base sul servizio del vino La modulistica di reparto Software applicativi di settore Bevande analcoliche (frullati, frappè, centrifugati) e la caffetteria: caratteristiche principali e modalità di preparazione e servizio	21 ore Ottobre Novembre Dicembre Gennaio* Febbraio* Marzo* Aprile* Maggio*	
	6-OPERARE DAVANTI AL CLIENTE: Preparazione e servizio di snack caldi e freddi 7-IL LAVORO DI BAR: La caffetteria: Il caffè, il cappuccino, il tè, la cioccolata Le acque minerali e le bevande analcoliche: frappé, frullati Le bevande alcoliche: gli aperitivi (anche analcolici e sparkling) Preparazione e servizio: uso shacker e mixing glass	...Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto...	Tecniche di base di sala e bar Nozioni di base sul servizio del vino La modulistica di reparto Software applicativi di settore Bevande analcoliche (frullati, frappè, centrifugati) e la caffetteria: caratteristiche principali e modalità di preparazione e servizio	Tecniche di base di sala e bar Nozioni di base sul servizio del vino La modulistica di reparto Software applicativi di settore Bevande analcoliche (frullati, frappé, centrifugati) e la caffetteria: caratteristiche principali e modalità di preparazione e servizio	25 ore Dicembre Gennaio Febbraio Marzo* Aprile* Maggio*	

CONDE	8-L'OFFERTA RISTORATIVA Gli alimenti e le bevande tipiche del territorio	... Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera...	Distinguere i piatti e i vini locali più rappresentativi e valorizzare i prodotti della tradizione Presentare i piatti, le bevande e i prodotti enogastronomici, nel rispetto delle regole tecniche	Elementi di enogastronomia regionale, con particolare riguardo a quella locale Il servizio dei prodotti enogastronomici	21 ore Marzo Aprile Maggio	
-------	--	---	--	--	-------------------------------------	--