

IPSEOA

OBIETTIVI MINIMI

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

CLASSE PRIMA

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none">● Norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro.● Procedure di sicurezza alimentare.● Igiene personale.● Igiene sul lavoro.	<ul style="list-style-type: none">● Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.● Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare.● Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale.● Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.	<ul style="list-style-type: none">● Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza in contesti strutturati e sotto supervisione.

<ul style="list-style-type: none"> ● Profilo professionale del contesto lavorativo. ● Valore e dignità del servizio. ● Requisiti personali e professionali. ● Importanza delle soft skills. ● Valore e cura della divisa. ● Valore e cura della propria persona. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. ● Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. ● Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. ● Utilizzare i principali software applicativi. ● Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. ● applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. 	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● Fasi della mise en place. ● Preparazione dei coperti. ● Mise en place in relazione alla tipologie di piatto o bevande da servire. ● Composizione con tovaglioli. ● Complementi della mise en place. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. ● Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. ● Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. ● Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. ● Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

<ul style="list-style-type: none"> ● Caffè: il prodotto e la bevanda. ● Utilizzo e manutenzione delle attrezzature per espresso. ● Tecnica di preparazione e servizio dell'espresso. ● Fattori qualitativi dell'espresso. ● Tecnica di montaggio e di versare il latte. ● Latte art. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera. ● Applicare metodologie di base di lavoro in equipe. ● Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo dei semilavorati. ● Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. ● Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù della corretta sequenza. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. ● Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
--	--	--