

IPSEOA

OBIETTIVI DISCIPLINARI MINIMI

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

CLASSE QUARTA

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA		
Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	<p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p> <p>Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p>	<p>Le tipologie di buffet.</p> <p>Come si prepara il buffet, disposizione delle tovaglie e consigli tecnici.</p> <p>Le attrezzature per buffet e banchetti.</p> <p>La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro.</p> <p>La tecnica flambè.</p> <p>Che cos'è la degustazione.</p> <p>Le regole per una perfetta degustazione.</p> <p>L'abbinamento cibo-vino: concetti di base.</p> <p>Il consumo degli snack.</p> <p>Le principali attrezzature per la produzione degli snack.</p> <p>Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail.</p> <p>Le ricette dei principali cocktail.</p>

<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p>	<p>Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</p>	
--	--	--