

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>Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</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>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.</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>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p>	<p>Le funzioni e il formato della carta delle vivande.</p> <p>Aspetti tecnici nella stesura di una carta.</p> <p>Il menu per banchetti.</p> <p>Le tipologie di buffet.</p> <p>Come si prepara il buffet, disposizione delle tovaglie e consigli tecnici.</p> <p>La vite e l'uva.</p> <p>La fermentazione alcolica e la vinificazione.</p> <p>Che cos'è la degustazione.</p> <p>L'abbinamento cibo-vino: concetti di base.</p> <p>La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro.</p> <p>Consigli per la lavorazione alla lampada.</p> <p>La tecnica flambé.</p> <p>I liquori: tecniche di produzione e tipologie.</p> <p>Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail.</p>

<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.</p>	<p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</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>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali.</p>	<p>Le tecniche di mescita: la mescita con jigger, la mescita free pouring, la mescita a mano libera.</p> <p>Le tecniche di miscelazione: la tecnica build, la tecnica stir, la tecnica shake, la tecnica throwing, la tecnica blend.</p> <p>La produzione della birra: gli ingredienti, il maltaggio, la lavorazione.</p> <p>Il servizio della birra.</p>
---	--	---