

IPSEOA

OBIETTIVI DISCIPLINARI MINIMI

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

CLASSE TERZA

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</p>	<p>La comunicazione con il cliente nelle varie fasi del servizio.</p> <p>Obblighi e responsabilità del datore di lavoro.</p> <p>Obblighi e responsabilità dei dipendenti.</p> <p>L'igiene negli ambienti di lavoro.</p> <p>La vite e l'uva.</p> <p>La fermentazione alcolica e la vinificazione.</p> <p>La colazione anglosassone: preparazione dei cibi, delle bevande, dei tavoli e del buffet.</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>Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail.</p> <p>La classificazione IBA e le famiglie 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>classificazione della qualità.</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 ricette dei principali cocktail.</p>
---	--	--