**ISTITUTO D’ISTRUZIONE SUPERIORE “PARMENIDE”**

**IPSEOA**

**OBIETTIVI MINIMI**

**LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA**

**CLASSE PRIMA**

| **LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA** | | |
| --- | --- | --- |
| **Conoscenze** | **Abilità** | **Competenze** |
| * Norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro. * Procedure di sicurezza alimentare. * Igiene personale. * Igiene sul lavoro. | * 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. | * Applicare procedure di base relative all’igiene e alla sicurezza in contesti strutturati e sotto supervisione. |
| * 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. | * Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitabilità 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. | Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberhiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. |
| * 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. | * 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. | * 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. |
| * 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. | * 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. | * 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. |