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

IPSEOA

OBIETTIVI DISCIPLINARI MINIMI

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

CLASSE QUARTA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA** | | |
| **Competenze** | **Abilità** | **Conoscenze** |
| 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.  **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.**  **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.**  **Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.**  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. | Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell’utenza  Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.  Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.  Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.  Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.  Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.  Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.  Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.  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.  Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali. | Le funzioni e il formato della carta delle vivande.  Aspetti tecnici nella stesura di una carta.  Il menu per banchetti.  Le tipologie di buffet.  Come si prepara il buffet, disposizione delle tovaglie e consigli tecnici.  La vite e l’uva.  La fermentazione alcolica e la vinificazione.  Che cos’è la degustazione.  L’abbinamento cibo-vino: concetti di base.  La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro.  Consigli per la lavorazione alla lampada.  La tecnica flambé.  I liquori: tecniche di produzione e tipologie.  Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail.  Le tecniche di mescita: la mescita con jigger, la mescita free pouring, la mescita a mano libera.  Le tecniche di miscelazione: la tecnica build, la tecnica stir, la tecnica shake, la tecnica throwing, la tecnica blend.  La produzione della birra: gli ingredienti, il maltaggio, la lavorazione.  Il servizio della birra. |