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

IPSEOA

OBIETTIVI DISCIPLINARI MINIMI

LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA

CLASSE QUINTA

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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.**  **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.** | Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.  Definire le specifiche per l’allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.  Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.  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.  Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell’utenza.  Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.  Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.  Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento | Le tipologie di buffet.  Come si prepara il buffet, disposizione delle tovaglie e consigli tecnici.  Le attrezzature per buffet e banchetti.  La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro.  La tecnica flambè.  Che cos’è la degustazione.  Le regole per una perfetta degustazione.  L’abbinamento cibo-vino: concetti di base.  Il consumo degli snack.  Le principali attrezzature per la produzione degli snack.  Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail.  Le ricette dei principali cocktail. |