



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"
via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)

cf 82009260124

0331-774605
0331-770379
0331-245498

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

PIANO FORMATIVO a.s 2020/2021

Operatore della ristorazione: SERVIZI DI SALA E BAR

Referenziazioni della figura	
Professioni NUP/ISTAT correlate	52 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi 5.2.2.3 - Camerieri ed assimilati 5.2.2.4 - Baristi e assimilati
Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	10.85 Produzione di pasti e piatti preparati 55.10 Alberghi e strutture simili 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi) 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale 56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore

“Giovanni Falcone”

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379
0331-245498

cf 82009260124

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

<p>Descrizione sintetica della figura</p>	<p>L' Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala. Le competenze caratterizzanti l'indirizzo “Servizi di sala e bar” sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria</p> <p>In esito all'indirizzo “<u>Servizi di sala e bar</u>”, è inoltre in grado di:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto2. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti3. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
---	--



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)

cf 82009260124

0331-774605
0331-770379
0331-245498

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

Standard formativi e professionali

AREA	%	TOTALE ORE
• LINGUAGGI	23	224
• STORICO-SOCIO-ECONOMICA	3	32
• MATEMATICO-SCIENTIFICA,	16	160
• TECNICO	58	574
• PROFESSIONALE		
FLESSIBILITA' (recuperata all'interno del monte ore annuale)	15	154
TOTALE MINIMO COMPLESSIVO	100%	990

Monte ore settimanale

Classe prima	
Classe di concorso	N. ore
A012 (Lettere e storia)	3+1
AB24 (Inglese)	3
A026 (Matematica)	3
A050 (Scienze integrate ed ecologia)	2
A048 (Scienze motorie)	1
A031 (Scienze degli alimenti)	4
B021 (laboratorio sala)	14
Religione	1
Tot. Ore settimanale	31



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



cf 82009260124

0331-774605
0331- 770379
0331-245498

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

Articolazione progettuale

Unità Formativa 1.1. Etica professionale- strutture e normative h 264

(Riconoscere il valore del ruolo professionale in un contesto moderno)

Competenze

- a) Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa
- b) Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente

Abilità

A) Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità

- Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema qualità previsti nella struttura organizzativa di appartenenza
- Utilizzare modelli, schemi o schede precostituiti di documentazione delle attività svolte e dei risultati ai fini della implementazione del sistema qualità
- Impiegare metodi e tecniche di verifica del proprio operato e dei risultati intermedi e finali raggiunti

B) Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione/protezione

- Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone
- Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore
- Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/sostenibilità ambientale
- Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza
- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale e collettiva

Conoscenze

A) Direttive e normative sulla qualità di settore

- Principi ed elementi di base di un sistema qualità
- Procedure attinenti al sistema qualità
- Strumenti e tecniche di monitoraggio delle attività e dei risultati raggiunti



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



cf 82009260124

0331-774605
0331- 770379
0331-245498

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

- Strumenti informativi di implementazione del sistema qualità

B) D.Lsg. 81/2008

- Dispositivi di protezione individuale e collettiva
- Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio
- Normativa ambientale e fattori di inquinamento
- Nozioni di primo soccorso
- Segnali di divieto e prescrizioni correlate

Prova/compito: test - attestato Haccp / metodologia: lezione d'aula - laboratorio

Periodo: da settembre

Unità Formativa 1.2 Le attrezzature, il loro utilizzo, la loro manutenzione h 264

(Riconoscere ed orientarsi negli ambienti della ristorazione secondo le cogente di legge)

Competenze

- 1 Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
- 2 Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria

Abilità

- Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard
- Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine
- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore
- Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro

Conoscenze

- Attrezzature di servizio
- Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar
- Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativi
- Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo
- Principali terminologie tecniche di settore
- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine
- Procedure e tecniche di monitoraggio
- Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento

Prova/compito: test - prova pratica: pulizia e manutenzione/ metodologia: lezione d'aula - laboratorio

Periodo: da ottobre



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"
via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)

cf 82009260124

0331-774605
0331-770379
0331-245498

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

Unità Formativa 1.3 Merceologia di settore h 64

Competenze

Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Abilità

- Adottare tecniche di trattamento e di conservazione
- Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino

Conoscenze

- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
- Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti

Prova/compito: prova pratica - conservazione/ metodologia: lezione d'aula - laboratorio
Periodo: da novembre

Unità Formativa 1.4 Tecniche operative di base h 464

(Preparare le sala ristorante-tovagliato- coperto base-servizio all'italiana e uso delle clips-introduzione alla caffetteria)

Competenze

Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni

Abilità

- Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività
- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo
- Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato

Conoscenze

- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
- Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo

Prova/compito: test - prova pratica - scheda: predisposizione sala e servizio-preparazione elementi di caffetteria/ metodologia: lezione d'aula-laboratorio
Periodo: da novembre



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331-770379
0331-245498

cf 82009260124
<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

1° anno

COMPETENZA LINGUISTICA

Comunicare in lingua italiana, in contesti personali, professionali e di vita

ABILITÀ MINIME

- Leggere e comprendere testi di diversa tipologia
- Esporre semplici informazioni e argomentazioni in diverse situazioni comunicative
- Comunicare in maniera sufficientemente chiara e corretta in situazioni diverse
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi con sufficiente correttezza e organizzazione logica dell'argomento

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Gli elementi della comunicazione (contesto, scopo e destinatario)
- Le diverse funzioni della lingua, le diversità fra registro formale e informale
- Le modalità di costruzioni di schemi e mappe concettuali
- Le tecniche di raccolta e riordino di appunti e tecniche di sintesi
- La grammatica e sintassi della lingua italiana: la struttura della frase semplice e la funzione del verbo
- La struttura del testo descrittivo e narrativo
- L'analisi dei testi: individuare parole chiave, informazioni utili a ricostruire il significato globale di brevi e semplici testi.
- Il riassunto

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio

COMPETENZA LINGUISTICA IN LINGUA STRANIERA

Per quanto riguarda la competenza linguistica in lingua straniera, vengono assunti come standard minimi formativi i risultati dell'apprendimento stabiliti dal *Quadro comune di riferimento per le lingue* (QCER, 2001): nello specifico, le competenze linguistico-comunicative, previste per il livello "A2" al conseguimento della Qualifica professionale.

lingua straniera

Utilizzare la lingua inglese e la lingua francese per i principali scopi comunicativi ed operativi

ABILITÀ MINIME

- Capire ordini e semplici comunicazioni in situazioni che rendano immediato il contenuto;



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)

cf 82009260124

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

0331-774605
0331- 770379
0331-245498

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

comprendere domande, frasi , espressioni, parole pertinenti alla propria persona, famiglia, ambiente circostante.

- Comprendere dati su persone e dettagli su luoghi da semplici testi descrittivi; capire semplici comunicazioni scritte in situazioni quotidiane (cartelli, istruzioni, eccJ)
- Comunicare in attività semplici e di abitudine che richiedono un semplice scambio di informazioni su argomenti familiari e comuni.
- Rispondere a semplici domande fornendo informazioni sulla propria persona e sull'ambiente circostante.
- Scrivere semplici frasi sulla propria persona, famiglia, ambiente circostante.

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Chiedere e fornire informazioni personali
- Chiedere e fornire informazioni sulla famiglia
- Descrivere luoghi, persone.
- Parlare delle abitudini e preferenze
- Parlare di abilità
- Parlare di cibo e quantità.
- Chiedere e dare istruzioni

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio.

COMPETENZA MATEMATICA, SCIENTIFICO-TECNOLOGICA

Padroneggiare concetti matematici e scientifici fondamentali, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare sistemi, processi, fenomeni e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale

Matematica

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico

ABILITÀ MINIME

- Applicare tecniche e procedure di calcolo aritmetico e algebrico per affrontare problemi



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore

“Giovanni Falcone”

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379
0331-245498

cf 82009260124
<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

di vario tipo del proprio contesto

- Utilizzare strumenti e metodi di analisi qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore
- Rilevare, elaborare e rappresentare anche graficamente e tramite applicazioni informatiche dati significativi per la comprensione e lo svolgimento di attività di settore

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Caratteristiche del linguaggio matematico:
 - risoluzione algebrica di problemi
 - elementi di calcolo statistico e di statistica descrittiva
 - figure geometriche, loro proprietà
- Fasi e tecniche risolutive di un problema
- Elementi di calcolo professionale
- Applicazioni, strumenti e tecniche per la rappresentazione di dati

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio

Asse scientifico - tecnologico

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
- Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

ABILITÀ MINIME

- Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore professionale che possono essere indagati in modo scientifico
- Utilizzare strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore
- Rilevare, elaborare e rappresentare anche graficamente e tramite applicazioni informatiche dati significativi per la comprensione e lo svolgimento di attività di settore
- Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Caratteristiche del linguaggio (regole e sintassi) ed elementi di matematica:
 - concetto e metodi di approssimazione¹
 - rappresentazione grafica di grandezze che implicano relazioni

¹ In rapporto a qualsiasi misura (eccesso e difetto), con utilizzo dei calcoli decimali; in raccordo con le scienze, relativamente al concetto di misura



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)

cf 82009260124

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

0331-774605
0331-770379
0331-245498

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

- elementi di calcolo statistico e di statistica descrittiva
 - Fasi e tecniche risolutive di un problema
 - Elementi base di metodologia della ricerca scientifica e di metodo sperimentale applicabili al settore professionale
 - Elementi e modelli di base relativi ai saperi scientifici richiesti dal settore professionale
 - Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione e la rappresentazione di dati
- Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio

COMPETENZA STORICO, SOCIO-ECONOMICA

Identificare la cultura distintiva, il sistema di regole e le opportunità del proprio contesto lavorativo, nella loro dimensione evolutiva e in rapporto alla sfera dei diritti, dei bisogni e dei doveri

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

ABILITÀ MINIME

- Disporre in successione cronologica fatti e problemi studiati
- Collocare nello spazio popoli, vicende e problemi storici
- Collocare l'esperienza personale e formativa in un sistema di regole
- Adottare nella vita quotidiana un comportamento capace di collegare il concetto di responsabilità ai fatti giuridici
- Individuare i soggetti e i meccanismi fondamentali del sistema economico
- Identificare le caratteristiche essenziali di un rapporto di lavoro e il sistema di regole che disciplina i diritti e i doveri delle parti

CONOSCENZE ESSENZIALI

- Principali eventi storico-politici dell'Europa dall' '800 agli inizia del '900, con particolare riferimento all'Unità d'Italia e alla pace mancata

Le prove e le esercitazioni sono concordate di volta in volta in riferimento alle UF sviluppate tra le diverse aree. Personalizzazione a partire da gennaio



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)

cf 82009260124

<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

0331-774605

0331- 770379

0331-245498

falcone@isfalconegallarate.it

Vais023006@istruzione.it

vais023006@pec.istruzione.it

Unità Formativa 2.1 Preparazione di bevande calde e la colazione h 264

Competenze

Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Abilità

- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro
- Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia
- Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale
- Applicare criteri di selezione delle materie prime
- Approntare materie prime per la preparazione di pasti
- Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime
- Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala
- Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute

Conoscenze

- Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi
- Standard di qualità dei prodotti alimentari
- Tecniche delle lavorazioni preliminari
- Utensili per la preparazione delle bevande
- Elementi di ergonomia
- Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino
- Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria
- Tecniche di comunicazione
- Tecniche di servizio base ed avanzate
- Tipologie di servizio banqueting

Prova/compito: test - prova pratica: servizio bar - ristorante quotidiano/ metodologia: lezione d'aula e laboratorio

Periodo: da settembre

Unità Formativa 2.2 I metodi di conservazione, l'economato, stili di servizio h 264

Competenze

Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Abilità

- Adottare tecniche di trattamento e di conservazione



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore

“Giovanni Falcone”

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379
0331-245498

cf 82009260124
<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

- Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino
- Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala
- Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute

Conoscenze

- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari
- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti
- Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti
- Metodi e tecniche del servizio ristorativo
- Tecniche di comunicazione
- Tecniche di servizio base ed avanzate
- Tipologie di servizio banqueting

Prova/compito: test - prova Teorico/pratica: conservazione breve/ lungo periodo come da manuale autocontrollo - ristorante quotidiano/ metodologia : lezione d'aula e laboratorio
Periodo: da settembre

Unità Formativa 2.3 Servizio mescita del vino e bevande non miscelate h 264

Competenze

Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme vigenti

Abilità

- Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar
- Applicare tecniche di servizio al tavolo

Conoscenze

- Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza
- Normativa sulla mescita/somministrazione alcolici
- Tecniche di servizio al tavolo

Prova/compito: test - preparazione e mescita vino/ metodologia: lezione d'aula e laboratorio

Periodo: da ottobre - Personalizzazione a partire da gennaio.

Unità Formativa 2.4 Stili di servizio h 264

Competenze

Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme vigenti



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Istituto Superiore

“Giovanni Falcone”

via Matteotti, 4 - 21013 Gallarate (VA)



0331-774605
0331- 770379
0331-245498

cf 82009260124
<http://www.isfalconegallarate.edu.it>

falcone@isfalconegallarate.it
Vais023006@istruzione.it
vais023006@pec.istruzione.it

Abilità

- Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala
- Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute.
- Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar
- Applicare tecniche di servizio al tavolo

Conoscenze

- Tecniche di comunicazione
- Tecniche di servizio base ed avanzate
- Tipologie di servizio banqueting
- Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio
- Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime
- Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici
- Tecniche di servizio al tavolo

Prova/compito: test - servizio completo al ristorante didattico / metodologia: lezione d'aula e laboratorio

Periodo: da novembre