



UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Primo Biennio
Titolo: *Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali; Sicurezza e pericoli sul lavoro; HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare; Lavorare in modo igienicamente corretto.*

Codice: *A1-A2-A3-A4 B-Pro-Eno*

Ore previste: *10*

Conoscenze

Norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro; Procedure di sicurezza alimentare; Igiene personale; Igiene sul lavoro.

Abilità

Applicare le regole della sicurezza; Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti igiene personale, preparazione e conservazione dei prodotti; Mantenere pulito e ordinato il laboratorio e la postazione di lavoro.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Primo Biennio

Titolo: *La Professione.*

Codice: *B1-B2-B3 B-Pro-Eno*

Ore previste: *5*

Conoscenze

Profilo professionale nel contesto lavorativo; Valore e dignità del servizio; Valore e cura della divisa; Valore e cura della propria persona; Evoluzione del servizio nella storia; Forme di ristorazione; Staff della ristorazione.

Abilità

Sapersi inserire all'interno di uno staff; Valorizzare il servizio; Definire il corretto comportamento sul lavoro sia individualmente che in team; Distinguere le forme di ristorazione; Riconoscere le figure professionali indentificando ruoli e mansioni.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Primo Biennio



Titolo: *Gli orari di servizio, i menu e le carte.*

Codice: *C1 B-Pro-Eno*

Ore previste: 6

Conoscenze

I momenti operativi nella ristorazione; tipologia e caratteristiche delle fasi lavorative.

Abilità

Individuare le fasi di lavorazione della ristorazione; Eseguire le operazioni lavorative in corretta sequenza.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Primo Biennio

Titolo: *Laboratorio 1°*

Codice: *D1-D2-D3-D4 B-Pro-Eno*

Ore previste: 45

Conoscenze

Aree operative e attrezzature presenti nel ristorante; Tecniche di pulizia e manutenzione; Tecniche manuali base di servizio; Comportamenti operativi durante il servizio; Mise en place in relazione alla tipologia di piatto o bevanda da servire; Modalità di servizio dei cibi alla clientela nella ristorazione; Punti di forza o di debolezza degli stili di servizio; Il mondo del bar; I momenti di servizio nel bar; Aree operative del bar; Lo staff del bar; Attrezzature di bar; Il servizio e le preparazione dei prodotti al bar; I prodotti base del bar (Caffè, Tè e Tisane; Latte; Cacao e Cioccolata).

Abilità

Distinguere le aree e le attrezzature in uso nella ristorazione individuandone il corretto utilizzo; Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento delle attrezzature; Applicare tecniche operative di base; Agire durante il servizio con operazioni semplici; Approntare i tavoli con la mise en place; Saper servire i clienti con vari stili di servizio; Valorizzare i punti di forza degli stili di servizio; Distinguere le tipologie di bar; Usare le attrezzature del bar; Riconoscere le figure professionali del bar; Preparare e servire diverse preparazioni al bar; Saper effettuare la preparazione e il servizio dei prodotti base del bar.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Primo Biennio

Titolo: *Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali; Sicurezza e pericoli sul lavoro; HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare; Lavorare in modo igienicamente corretto.*

Codice: *E1-E2-E3-E4 B-Pro-Eno*

Ore previste: 7



Conoscenze

Norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro; Procedure di sicurezza alimentare; Igiene personale; Igiene sul lavoro.

Abilità

Applicare le regole della sicurezza; Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti igiene personale, preparazione e conservazione dei prodotti; Mantenere pulito e ordinato il laboratorio e la postazione di lavoro.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Primo Biennio

Titolo: *Momenti e menu di servizio; La sequenza classica di servizio delle portate e le fasi dello sviluppo del servizio.*

Codice: F1-F2 B-Pro-Eno

Ore previste: 9

Conoscenze

I momenti operativi nella ristorazione; Tipologie e caratteristiche delle fasi lavorative; Tecniche di servizio; Comportamenti operativi; Tecniche basilari di acquisizione ordini.

Abilità

Esecuzione delle operazioni lavorative nella sequenza corretta; Applicare le tecniche operative di base; Agire durante il servizio; Acquisire e comunicare le richieste della clientela.

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale; Prova pratica laboratoriale.

UNITA' DIDATTICA

Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI DI SALA E VENDITA – Primo Biennio

Titolo: *Le tecniche di sala; Organizzazione di un banchetto; Il servizio al gueridon; Professione barista.*

Codice: G1-G2-G3-G4 B-Pro-Eno

Ore previste: 50

Conoscenze

Tecniche manuali di base; Operatività durante il lavoro; Mise en place; Complementi della mise en place; Modalità di servizio dei cibi alla clientela nella ristorazione; Operatività nel bar; Tipologie di bevande.

Abilità



Applicare le tecniche operative di base; Agire durante il servizio; Approntamento dei tavoli con la mise en place; Completare il tavolo con mènage e altri complementi; Saper servire i clienti con i vari stili di servizio; Saper usare le attrezzature nel bar; Saper preparare drink di base e preparazioni caffetteria .

Sviluppo metodologico

Lezione teorica; Lezione pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale; Prova pratica laboratoriale.

Riferimenti per la verifica

Prova scritta e/o orale; Prova pratica laboratoriale.

Data ultima revisione: Marzo 2022