

Obiettivi minimi dipartimento Sala e vendita

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, attività relative 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 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.

Alcuni moduli si dividono su più livelli con contenuti diversi in relazione al modulo, all'U.D. e all'anno in cui sono svolti.

N.B. Gli stessi obiettivi si applicano agli allievi disabili con valutazione conforme e agli allievi con BES (non DSA).

Per moduli

- Conoscere le principali norme igieniche e di sicurezza sul posto di lavoro (livello base e avanzato)
- Conoscere in modo appropriato il reparto di sala, i reparti annessi, le attrezzature (livello base e avanzato)
- Distinguere le figure professionali, conoscere le norme di comportamento
- Conoscere e applicare mise en place semplici e complesse. Distinguere ed eseguire i principali stili di servizio
- Saper impostare graficamente il menu, distinguere e compilare i vari buoni di prelievo
- Conoscere e applicare mise en place semplici e complesse. Distinguere ed eseguire i principali stili di servizio
- Conoscenza introduttiva della vite e delle operazioni di vinificazione. Le basi per un corretto servizio del vino (livello base e avanzato)
- Conoscere le tipologie di servizio. Saper adattare lavori e tipologie di servizio nelle diverse situazioni operative
- Far comprendere la complessità e la varietà di alcune tecniche professionali del ristorante e del bar
- Conoscere e saper utilizzare le attrezzature per la caffetteria
- L'alunno deve raggiungere un livello di acquisizione delle tecniche di base tale da consentirgli una maggiore autonomia nella gestione del servizio
- Conoscenza della vite e delle operazioni di vinificazione (livello base e avanzato)
- Il corretto servizio del vino (livello base e avanzato)
- Conoscere le varie tipologie di servizio. Saper adattare lavori e tipologie di servizio nelle diverse situazioni operative
- Conoscere le varie forme di colazione e saper applicare i sistemi di servizio ad esse relative
- Conoscere la caffetteria.
- Comprendere la produzione e le tipologie delle bevande spiritose e analcoliche (livello base e avanzato)
- Saper impostare graficamente il menu (livello base e avanzato)
- Operare il corretto taglio e presentazione dei frutti - preparare e presentare vari tipi di insalate e i loro condimenti

Per U.D.

- Conoscere le principali norme igieniche e di sicurezza sul posto di lavoro
- Conoscere la sala ristorante individuando strutture, impianti e dotazioni
- Saper individuare e distinguere le funzioni specifiche dei reparti annessi
- Conoscere e rispettare i criteri antinfortunistici
- Conoscere e distinguere nelle sue funzioni il personale di sala
- Conoscere e distinguere nelle sue funzioni il personale del bar e le principali dotazioni
- Conoscere il caffè e la macchina per espresso nelle loro principali caratteristiche
- Saper preparare la sala e i tavoli in modo appropriato per il servizio
- Raggiungere autonomia professionale e saper gestire ordinatamente il proprio posto di lavoro
- Svolgere con padronanza le varie fasi del servizio
- Svolgere con sicurezza e autonomia il compito assegnato
- Conoscere la progressione delle vivande e la grafica del menu
- Redigere il buono per il carico del tovagliato
- Saper preparare la sala e i tavoli in modo appropriato per il servizio
- Raggiungere autonomia professionale e saper gestire ordinatamente il proprio posto di lavoro
- Svolgere con padronanza le varie fasi del servizio.
- Svolgere con sicurezza e autonomia il compito assegnato
- Migliorare, accrescere ed affinare tempi, tecniche e regole del servizio
- Raggiungere autonomia professionale. Svolgere con sicurezza e autonomia il compito assegnato
- Conoscenze di base sull'allevamento della vite e delle variabili ambientali che le influenzano
- Principali tecniche di vinificazione
- Saper presentare, stappare e servire il vino nel modo corretto
- Saper realizzare la corretta mise en place Riconoscere le attrezzature da utilizzare Saper applicare le varie tipologie di servizio
- Saper realizzare una corretta mise en place Riconoscere le attrezzature da utilizzare. Saper applicare le varie tipologie di servizio
- Redigere un semplice menu
- Conoscere il caffè e la macchina per espresso nelle loro principali caratteristiche
- Saper apparecchiare la sala correttamente, in base ai menu e alle portate proposte
- Deve essere in grado di svolgere autonomamente i vari tipi di servizi
- Conoscere i principali metodi di allevamento della vite e le variabili ambientali che li influenzano
- Conoscenza delle principali tecniche di vinificazione
- Saper presentare, stappare e servire il vino nel modo corretto
- Conoscere le principali caratteristiche organolettiche dei vini
- Saper realizzare la corretta mise en place Riconoscere le attrezzature da utilizzare Saper applicare le varie tipologie di servizio
- Conoscenza degli aspetti merceologici dei prodotti in programma. Preparazione e servizio delle bevande da esse derivate
- Conoscenza dei processi per ottenere acquaviti e bevande spiritose
- Saper identificare e utilizzare correttamente gli strumenti della miscelazione
- Saper preparare, presentare e servire semplici canapé e sandwich
- Conoscenza delle fasi evolutive del menu
- Conoscere la progressione delle vivande e la grafica del menu
- Saper eseguire il taglio e il servizio della frutta
- Saper eseguire la preparazione e il servizio delle insalate e loro principali condimenti