

Disciplina: **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA**

Al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore "Servizi", indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", lo studente deve essere in grado di:

- *Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico; proporre abbinamenti tra cibi e bevande per una reciproca valorizzazione; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi*

Primo biennio

Nel primo biennio, il docente di "Laboratorio servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera -settore sala e vendita" definisce - nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe- il percorso dello studente per il conseguimento dei risultati di apprendimento sopra descritti in termini di competenze, con riferimento alle conoscenze e alle abilità di seguito indicate.

Conoscenze

Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni
Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar
Deontologia professionale
Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili
Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente
Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso
Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti
Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera
Principali tipi di menu e successione dei piatti
Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi
Tecniche di base di sala:mise en place e stili di servizio
Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche

Abilità

Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico
Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione
Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo
Identificare attrezzature e utensili di uso comune
Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature
Rispettare le Buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio
Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera
Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino
Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti
Distinguere il menu dalla carta
Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici
Eseguire le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar

Note metodologiche:

Le conoscenze e le abilità indicate sono strettamente connesse al raccordo tra questa disciplina e le altre dell'area di indirizzo, in particolar modo con Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e Scienza degli alimenti.

In questo ambito, un apprendimento efficace richiede una didattica di laboratorio finalizzata alla attuazione di progetti definiti con la partecipazione dei docenti dell'area generale e di indirizzo.