**“Competenze” “Abilità” e “Conoscenze “**

**per il terzo anno di corso**

**a.s. 2017/2018**

**Operatore SALA E BAR**

**COMPETENZA N. 1**

**ABILITA’ MINIME**

 **• 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 • 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 • Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato**

 **CONOSCENZE ESSENZIALI**

**• Attrezzature di servizio • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione**

**COMPETENZA N. 2**

**ABILITA’ MINIME**

**• Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard • Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine**

 **CONOSCENZE ESSENZIALI**

**• 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**

**COMPETENZA N. 3**

**ABILITA’ MINIME**

**• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l’impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine • Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine • Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento**

 **CONOSCENZE ESSENZIALI**

 **• 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**

**COMPETENZA N. 4**

**ABILITA’ MINIME**

**• 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**

 **CONOSCENZE ESSENZIALI**

 **• Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino • Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienicosanitaria**

**COMPETENZA N. 5**

**ABILITA’ MINIME**

**• Adottare tecniche di trattamento e di conservazione • Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino**

 **CONOSCENZE ESSENZIALI**

**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**

**COMPETENZA N. 6**

**ABILITA’ MINIME**

**• Applicare criteri di selezione delle materie prime • Approntare materie prime per la preparazione di pasti • Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime**

 **CONOSCENZE ESSENZIALI**

**• Elementi di gastronomia • 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 e dei semilavorati in cucina • Utensili per la preparazione dei cibi**

**Denominazione dell’indirizzo**

**SERVIZI DI SALA E BAR**

**Descrizione sintetica dell’indirizzo**

 **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**

**COMPETENZA N. 1**

**ABILITA’ MINIME**

 **Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale • Presentare i prodotti al clienti**

 **CONOSCENZE ESSENZIALI**

 **• Metodi per la redazione e l’inoltro della comanda • Struttura del reparto • Tecniche di comunicazione**

**COMPETENZA N. 2**

**ABILITA’ MINIME**

 **• Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande in sala • Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute**

 **CONOSCENZE ESSENZIALI**

**• Tecniche di comunicazione • Tecniche di servizio base ed avanzate • Tipologie di servizio banqueting**

**COMPETENZA N. 3**

**ABILITA’ MINIME**

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

 **CONOSCENZE ESSENZIALI**

 **• Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio • Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime • Normativa sulla mescita/somministrazione alcolici • Tecniche di servizio al tavolo**