**Operatore della Ristorazione – SERVIZI DI SALA E BAR**

**FIGURA PROFESSIONALE**

L'Operatore della ristorazione - servizi di sala e bar si occupa di preparare caffè, cappuccini, bevande e spuntini caldi e freddi e di servirli, al banco o ai tavoli, ai clienti di bar, enoteche, pub e discoteche.

**CARATTERISTICHE PERSONALI**

L'operatore della ristorazione - preparazione pasti è pulito ed ordinato, preciso, attento e veloce. Ha fantasia e gusto estetico, prontezza di riflessi e buona memoria. Ha resistenza fisica e buona manualità ; sa organizzare il proprio lavoro e collaborare con i colleghi. E' disponibile a lavorare anche nei giorni festivi.

**COSA SI IMPARA ATTRAVERSO IL PERCORSO**

Al termine del corso sarà in grado di:

applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro riguardanti la persona e l'ambiente di lavoro

predisporre la sala e i tavoli di servizio, curarne l'ordine e la pulizia

riconoscere le principali caratteristiche merceologiche degli alimenti e le modalità di conservazione

operare al bar, preparare e servire i vari tipi di bevande

utilizzare tutte le attrezzature e i materiali presenti in bar e ristoranti (lavastoviglie, macchine per il caffè, tovagliato, stoviglie, posate, ecc.)

effettuare vari tipi di servizio (ad esempio pulire e servire pesce e frutta, realizzare servizi di buffet, ecc.)

somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria

**COSA SI STUDIA NEL PERCORSO : OBIETTIVI- ATTIVITA’ E COMPETENZE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Competenze di base* | *Area linguistica, storica, socio-economica* | Asse culturale di linguaggi - Lingua italiana |  |  |  |  |  |
| Asse culturale di linguaggi - Lingua straniera |  |  |  |  |  |
| Asse culturale storico sociale |  |  |  |  |  |
| *Area matematica, scientifica, tecnologica* | Asse culturale matematico |  |  |  |  |  |
| Asse culturale scientifico-tecnologico |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| *Personalizzazione* | Competenze di cittadinanza |  |  |  |  |  |
| Accoglienza-Orientamento |  |  |  |  |  |
| Recuperi e approfondimento/contestualizzazione |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| ***Area Professionalizzante*** | **Sicurezza e igiene** |  |  |  |  |  |
| **Qualità** |  |  |  |  |  |
| **Tecnologie informatiche** |  |  |  |  |  |
| **Competenze professionali specifiche*\*\**** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

*\*\*****Competenze professionali specifiche:****:*

* **Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni**: 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-
* **Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività  sulla base delle procedure previste e del risultato atteso**: Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività  sulla base delle procedure standard; Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine
* **Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività  di manutenzione ordinaria:** 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
* **Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali:** 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
* **Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità  alle norme igienico-sanitarie**: Adottare tecniche di trattamento e di conservazione; Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino
* **Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità  definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti**: Applicare criteri di selezione delle materie prime; Approntare materie prime per la preparazione di pasti; Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime

Il percorso di durata triennale è articolato in un biennio finalizzato all’assolvimento dell’obbligo di istruzione e in un terzo anno a conclusione del quale si consegue l’attestato di qualifica professionale relativo alla figura scelta, titolo idoneo sia per l’inserimento nel mondo del lavoro sia per il proseguimento del 4° anno dei percorsi per il conseguimento del Diploma di Tecnico.

Ciascuna annualità ha una durata di **1056 ore annue**. Esse comprendono:

- un’area relativa allo sviluppo delle competenze di base il cui obiettivo è quello di fornire ai giovani un’adeguata preparazione attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l’obbligo di istruzione;

- un’area relativa allo sviluppo delle competenze tecnico-professionali.

In tale area, a partire dal secondo anno, si dovranno prevedere delle attività di stage, laboratori di simulazione aziendale, alternanza scuola lavoro, con la finalità di integrare reciprocamente le attività formative d’aula con esperienze svolte nella concreta realtà dell’organizzazione di lavoro e di impresa.

 Al termine di ciascuna annualità è prevista un’apposita valutazione/scrutinio finalizzata alla certificazione delle competenze, a seguito della verifica dei requisiti educativi, culturali e professionali acquisiti dall’ alunno.

 A conclusione del secondo anno gli studenti conseguono la **certificazione delle competenze attestante l’assolvimento dell’obbligo di istruzione.**

 A conclusione del percorso triennale è, invece, previsto l’esame finale per il conseguimento della “Qualifica professionale “titolo che certifica:

1. Il consolidamento delle conoscenze e competenze di base;
2. La capacità di utilizzare competenze di processo in relazione alle tecniche e alle metodologie presenti nell’area professionale di riferimento;
3. La formazione culturale di cittadinanza.

*DURATA COMPLESSIVA DEL PERCORSO FORMATIVO*

*Ai fini della valutazione annuale e dell’ammissione agli esami di qualifica regionale è necessaria la frequenza di almeno tre quarti della durata del percorso di studio (art. 20 comma 2 D.Lgs. n. 226/05), coincidente con il monte ore del percorso dell’Istruzione dell’Istituto Professionale:*

*1^ANNO: 660 ore Area di Base + 396 ore Area di indirizzo. TOTALE = 1056 ore*

*2^ANNO: 660 ore Area di Base + 396 ore Area di indirizzo. TOTALE = 1056 ore*

*3^ANNO: 495 ore Area di Base + 561 ore Area di indirizzo. TOTALE = 1056 ore*

*FREQUENZA*

*Pertanto il numero massimo di ore di assenze consentite, per ciascun anno di corso, è quello indicato nella tabella sotto*

*riportata:*

*Anno di corso N° ore di assenza massimo*

*1° ANNO 264*

*2° ANNO 264*

*3° ANNO 264*

*In ogni caso non sarà ammesso all’esame di qualifica regionale l’allievo che avrà superato un quarto del monte ore di attività previste per le competenze programmate per ciascuna annualità del percorso formativo IeFP.*