



## **ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

*"Ancel Keys"*

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

FIGURE PROFESSIONALI RELATIVE  
ALLE QUALIFICHE DEI PERCORSI  
DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE  
DI DURATA TRIENNALE

## **MODULI DIDATTICI**

## **INDICE**

**Denominazione , indirizzi, competenze tecnico-professionali delle figure**

- 1. OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE PASTI E CAMERIERE SALA BAR**
- 2. OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA**

**Parametri prestazionali**

- 1. CUOCO**
- 2. CAMERIERE SALA/BAR**
- 3. ADDETTO AI SERVIZI RICETTIVI**

**Moduli didattici trasversali**

- 1. ABILITA' MINIME**
- 2. CONOSCENZE**

**Moduli disciplinari**

- I ANNO**
- II ANNO**

Denominazione della figura	Indirizzi della figura	Professioni NUP/ISTAT correlate	Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT
<p align="center"><b>OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b></p> <p align="center"><b>PREPARAZIONE PASTI</b></p>	<p align="center"><b>Preparazione pasti</b></p> <p align="center"><b>Servizi di sala e bar</b></p>	52 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi 5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti 5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi 5.2.2.3 - Camerieri ed assimilati 5.2.2.4 - Baristi e assimilati	10.85 Produzione di pasti e piatti preparati 55.10 Alberghi e strutture simili 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi) 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale 56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina
<p align="center"><b>Descrizione sintetica della figura</b></p>	<p>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, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai 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.</p>		
<p align="center"><b>Competenze tecnico-professionali in esito al triennio</b></p>	<p><b>L'operatore della ristorazione è in grado di:</b>            Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni            Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso            Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria            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            Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie            Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti</p> <p><b>In esito all'indirizzo "Preparazionepasti", è inoltre in grado di:</b>            Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p> <p><b>In esito all'indirizzo "Servizidisalaebar", è inoltre in grado di:</b>            Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto            Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti            Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p>		

Denominazione della figura	Indirizzi della figura	Professioni NUP/ISTAT correlate	Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT
<b>OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA</b>	Strutture ricettive Servizi del turismo	55 Alloggio 55.10 Alberghi e strutture simili 55.20 Alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni 55.30 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte	79 Attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse 79.90 Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio
<b>Descrizione sintetica della figura</b>	L'Operatore interviene, a livello esecutivo, nel processo di erogazione dei servizi di promozione ed accoglienza con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla accoglienza, informazione e promozione in rapporto alle esigenze del cliente, con competenze nella prenotazione e assistenza, e nella evasione delle relative pratiche amministrativo contabili.		
<b>Competenze tecnico-professionali in esito al triennio</b>	<p><b>L'operatore ai servizi di promozione ed accoglienza è in grado di:</b>  Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere, sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni  Approntare materiali, strumenti e macchine necessari alle diverse fasi di attività, sulla base della tipologia delle indicazioni e procedure previste e del risultato atteso  Monitorare il funzionamento degli strumenti e delle macchine  Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali  Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento  Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto / servizio offerto</p> <p><b>In esito all'indirizzo "Strutturerecettive", è inoltre in grado di:</b>  Effettuare procedure di prenotazione, check in e check out</p> <p><b>In esito all'indirizzo "Servizidelturismo", è inoltre in grado di:</b>  Rendere fruibili le opportunità ed i servizi turistici disponibili</p>		

## PARAMETRI PRESTAZIONALI

### CUOCO

<b>Processo:</b>	
Prestazioni chiave	Prestazioni componenti
<b>Predisporre l'area di lavoro e le attrezzature necessarie</b>	Pulire e sanificare l'area di lavoro Approntare gli utensili, le attrezzature e la biancheria standard (mise en place di base) e specifici per la realizzazione dei prodotti
<b>Scegliere e preparare le materie prime</b>	Selezionare le materie prime più indicate alla preparazione dei diversi prodotti Mondare, pelare, tagliare le verdure Pulire e sviscerare i prodotti ittici Pulire, bordare, disossare le carni
<b>Produrre i semilavorati</b>	Amalgamare, miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare salse e creme Lavorare gli ingredienti per elaborare impasti Modellare gli impasti e le creme
<b>Assemblare i semilavorati</b>	Assemblare semilavorati (anche decorativi) per realizzare prodotti complessi Adottare sistemi di conservazione dei semilavorati e dei prodotti finiti
<b>Cuocere gli alimenti</b>	Friggere gli alimenti Brasare gli alimenti Arrostire gli alimenti Grigliare gli alimenti Stufare gli alimenti Bollire gli alimenti Gratinare gli alimenti Utilizzare le cotture in forma integrata
<b>Allestire i piatti</b>	Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina Guarnire piatti e vassoi
<b>Confezionare gli alimenti</b>	Proteggere gli alimenti
<b>Gestire il magazzino</b>	Stoccare le merci nel magazzino rispetto a più parametri (scadenze e caratteristiche del prodotto e Utilizzare le attrezzature e le macchine per la conservazione degli alimenti Mantenere puliti ed ordinati i luoghi di conservazione e stoccaggio rispettando le norme

## CAMERIERE / SALA BAR

Prestazioni chiave	Prestazioni componenti
<b>Allestire le sale e i tavoli</b>	allestire i tavoli di servizio e dei clienti con biancheria, posateria, ceramiche adeguati ai prodotti e al servizio offerti
<b>Predisporre l'area di lavoro e le attrezzature</b>	pulire e sanificare l'area di lavoro approntare gli utensili e le attrezzature per la realizzazione dei prodotti e il loro servizio (mise en place di cucina e linea di servizio)
<b>Scegliere e preparare le materie prime</b>	mondare, pelare e tagliare le verdure
<b>Produrre i semilavorati</b>	Amalgamare, miscelare
<b>Assemblare i semilavorati</b>	Adottare sistemi di conservazione dei prodotti semilavorati e dei prodotti finiti
<b>Analizzare la richiesta e predisporre la comanda/ordine</b>	presentare e proporre il prodotto in modo efficace stendere gli ordini in modo funzionale
<b>Servire in sala pasti e bevande</b>	Servire i cibi in sala Versare le bevande in sala Svolgere piccole lavorazioni in presenza dei clienti (fiammeggiare, tagliare, predisporre pietanze)
<b>Confezionare gli alimenti</b>	Proteggere gli alimenti
<b>Preparare le bevande</b>	preparare le bevande non miscelate preparare le bevande miscelate (cocktail, frullati, frappè..) decorare i bicchieri
<b>Servire al tavolo le bevande e gli snack</b>	portare le bevande e gli snack al tavolo
<b>Gestire il magazzino</b>	Stoccare le merci nel magazzino rispetto a più parametri (scadenze e caratteristiche del prodotto e ottimizzazione degli spazi) Gestire le operazioni di ricevimento, controllo, conservazione, stoccaggio delle merci
<b>Gestire pratiche amministrative e contabili del locale</b>	Effettuare le operazioni di incasso, gestire i flussi di cassa e i documenti collegati

## ADDETTO AI SERVIZI RICETTIVI

Prestazioni chiave	Prestazioni componenti
<b>Gestire le prenotazioni (fase ante)</b>	Verificare la fattibilità delle prenotazioni
	Stabilire la tipologia di arrangiamento, il prezzo relativo e la garanzia della prenotazione
	Confermare e rettificare le prenotazioni
<b>Accogliere il cliente (operazioni di check-in)</b>	Registrare i clienti
	Alloggiare i clienti
<b>Erogare servizi ai clienti (operazioni di live-in)</b>	Registrare i servizi alberghieri interni fruiti dai clienti
	Assistere il cliente nell'identificazione delle attività
<b>operazione di check-out</b>	Chiudere il conto clienti
<b>Gestire la corrispondenza e il reporting</b>	Gestire la corrispondenza su supporto cartaceo
	Gestire la corrispondenza elettronica (e-mail)
	Elaborare documenti
<b>Ricevere, emettere, registrare in prima nota e archiviare documenti contabili</b>	Ricevere i documenti contabili
	Emettere i documenti contabili
<b>Gestire la comunicazione interna/esterna</b>	Gestire la comunicazione diretta
	Gestire la comunicazione telefonica
<b>Organizzare eventi</b>	Organizzare un convegno - meeting
	Organizzare un viaggio di lavoro
<b>Orientare il turista rispetto alle potenzialità del territorio</b>	Informare ed orientare il turista rispetto alla propria offerta ricettiva e al territorio in cui è inserita

**MODULI DIDATTICI INTERDISCIPLINARI E PLIRIDISCIPLINARI**

COMPETENZE STANDARD	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE
1 NORMATIVE	criteri di organizzazione del lavoro pianificazione e organizzazione delle attività norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro procedure di monitoraggio e verifica della conformità agli standard	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
2 METODI, TECNICHE E ATTREZZATURE	strumenti, attrezzature procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine	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
3 MANUTENZIONE E MONITORAGGIO	Tecniche di monitoraggio e verifica dell'impostazione, dello stato di efficienza e del funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine Modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine Metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento	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
4 ERGONOMIA, PROTOCOLLI DI IGIENE E DI SANIFICAZIONE	procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia strumenti e procedure di igiene personale	Elementi di ergonomia Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico- sanitaria
5 CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI	tecniche di trattamento e di conservazione Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino	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
6 GASTRONOMIA, MERCEOLOGIA, TECNICHE DI LAVORAZIONE DIETETICA	criteri di selezione delle materie prime materie prime per la preparazione di pasti tecniche di lavorazione delle materie prime	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
7 TECNICHE DI COMUNICAZIONE	criteri di selezione delle informazioni tecniche per la raccolta, l'organizzazione, l'archiviazione delle informazioni cartacee e elettroniche strumenti e programmi di gestione prenotazioni/appuntamenti procedure per la registrazione di movimenti di persone modalità di acquisizione e registrazione di incassi e pagamenti - tecniche di raccolta e trasmissione dati	Principali software per la gestione dei flussi informativi Tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni e della documentazione Terminologia tecnica specifica del settore, anche in lingua comunitaria Documenti amministrativi e contabili di base Elementi di contabilità - Servizi internet

I anno  
MODULI DISCIPLINARI

DISCIPLINA	MODULO/I	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	I – II	Procedure, protocolli e tecniche di igiene Le alterazione alimentari	Adottare comportamenti igienici corretti per persona, strutture, attrezzature e lavorazione degli alimenti. Essere in grado di leggere e compilare una semplice checklist del sistema H.A.C.C.P. Praticare una corretta prassi igienica sulla base del sistema H.A.C.C.P.	Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. Individuare il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali. Riconoscere ed analizzare comportamenti scorretti nella manipolazione degli alimenti. Descrivere le singole tecniche di conservazione degli alimenti con metodi fisici, chimici, chimico-fisici e biologi.	10
	III - IV	<b>SALA BAR ENOGASTRONOMIA</b> Le caratteristiche dell'acqua potabile e minerale, la durezza e la potabilizzazione. Le varie tipologie merceologiche delle acque minerali, delle bibite, dei succhi di frutta. Le principali fasi produttive e le tipologie merceologiche del caffè e del tè.	Distinguere le varie tipologie merceologiche di acque minerali dalla lettura dell'etichetta. Distinguere le caratteristiche merceologiche delle bibite e dei succhi di frutta. Rilevare gli aspetti negativi che possono derivare dall'abuso di bevande gassose e nervine. Valutare i principali costituenti del caffè e del tè e comprendere il loro significato nutrizionale.	Saper elencare i diversi tipi di bevande in base alla normativa vigente e valutare criticamente il rapporto tra consumo di sostanze nervine e lo stato di salute.	16

DISCIPLINA	MODULO/I	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
DIRITTO	I	Normative di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale di settore	Conoscere la legislazione vigente di settore, italiana ed europea.	Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici che connotano l'attività imprenditoriale. Individuare i fattori produttivi e differenziarli per natura e tipo di remunerazione.	8

DISCIPLINA	MODULO/I	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
EDUCAZIONE FISICA	I	Principi di ergonomia	Sapersi valutare in funzione del proprio prodotto motorio.	Armonico sviluppo psicofisico. Percezione cosciente della corporeità. Cultura dell'attività motoria capace di tutelare la salute e prevenire gli infortuni.	4

DISCIPLINA	MODULO/I	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
<b>LABORATORIO DI CUCINA</b>	<b>I</b>	Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine	Utilizzare e riconoscere le principali attrezzature di cucina.	Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature	6
	<b>IV V</b>	Elementi di gastronomia. Utensili per la preparazione dei cibi. Attrezzature di servizio. Conservazione e stoccaggio	Utilizzare tecniche di base per la preparazione di semplici ricette. Conoscere e promuovere le ricette e i prodotti locali,. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico. Predisporre e realizzare menu semplici coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.	Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente. Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. Distinguere il menu dalla carta. Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici. Eseguire le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria.	18

DISCIPLINA	MODULO/I	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
<b>LABORATORIO DI SALA BAR</b>	<b>III V</b>	Struttura del reparto. Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio.	Conoscere il ristorante e i vari reparti, l'arredo, l'attrezzatura e gli interventi più comuni per provvedere alla pulizia ed alla conservazione. Sapersi collocare all'interno della brigata conoscendo le funzione di ogni componente e il contributo che ogni figura deve dare per una corretta organizzazione ed esecuzione del lavoro.	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.	18

DISCIPLINA	MODULO/I	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
<b>ITALIANO INGLESE FRANCESE</b>	<b>III IV VII</b>	Linguaggi settoriali, verbali e scritti.	Saper accogliere la clientela e instaurare comunicazione e contatto. Avere padronanza nella presentazione e servizio delle vivande e delle bevande. Affrontare molteplici situazioni comunicative.	Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Saper impostare correttamente e per iscritto un menu o una ricetta. Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.	10

DISCIPLINA	MODULO/I	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
<b>STORIA</b>	<b>VII</b>	Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio	Saper costruire un percorso integrato (storico-geografico) in funzione turistica	Leggere e interpretare la geografia e la storia del territorio come risorsa fruibile ai fini turistici	4

DISCIPLINA	MODULO/I	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
<b>INFORMATICA</b>	<b>VII</b>	Principali caratteristiche dei sistemi operativi. Principali concetti della gestione dei file.	Analizzare i dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi	Organizzare efficacemente file e cartelle. Utilizzare le potenzialità del WEB.	12

DISCIPLINA	MODULO/I	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
<b>CHIMICA-BIOLOGIA</b>	<b>V VI</b>	La chimica in cucina: la temperatura e la cottura dei cibi. Le concentrazioni delle soluzioni: molarità e molalità. Descrivere la conservazione degli alimenti.	Classificare i vari tipi di reazione. Scrivere e bilanciare una reazione. Eseguire semplici calcoli stechiometrici.	Usare la mole come ponte tra mondo macroscopico e mondo microscopico.	8

DISCIPLINA	MODULO	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
<b>RICEVIMENTO</b>	<b>VII</b>	Applicazione delle tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. Presentazione dei prodotti/servizi offerti. Rispetto delle regole di corretto approccio professionale con il cliente. Esecuzione delle operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti. Identificare le strutture ricettive e di ospitalità.	Comunicare/Acquisire ed interpretare l'informazione. Comunicare e progettare. Risolvere problemi. Individuare collegamenti e relazioni tra domanda ed offerta. Sapersi destreggiare con disinvoltura all'interno del reparto.	Modulistica elementare alberghiera, elementi base corrispondenza alberghiera. linguaggio e le tecniche di accoglienza. Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza dei clienti. Le operazioni del ciclo cliente. Il front e back office: struttura del reparto e mansioni. Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive.	18

Il anno  
MODULI E DISCIPLINE

DISCIPLINA	MODULO/I	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
<b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>	<b>I – II</b>	Procedure, protocolli e tecniche di igiene Le alterazione alimentari	Acquisire consapevolezza delle modifiche fisiche e chimiche durante la cottura e delle trasformazioni negative che subiscono gli alimenti durante la cottura e/o conservazione. Saper adottare tecniche di conservazione e di cottura adeguate per tipo di alimenti in modo che si alteri il meno possibile il suo valore nutritivo. L'arte dell'alimentazione e la scienza dell'alimentazione cooperano nell'interesse supremo dell'individuo affinché il cibo sia un momento di piena soddisfazione dell'uomo senza minimamente rappresentare una causa di rischi per la sua salute.	Descrivere le singole tecniche di conservazione degli alimenti con metodi fisici, chimici, chimico-fisici e biologici.  Spiegare le modificazioni positive e negativa dovute alla cottura e alla conservazione degli alimenti.	10
	<b>III - IV</b>	<b>SALA BAR ENOGASTRONOMIA</b> Le tappe della produzione della birra. I più importanti componenti del mosto e del vino. Le caratteristiche più importanti dei principali distillati e dei liquori.	La differenza tra grado alcolico e grado saccarometrico. Le principali differenze tra birre chiare e scure dal punto di vista tecnologico. Gli aspetti essenziali del chimismo nella fermentazione. L'importanza delle cure e dei trattamenti del vino ai fini della qualità e della conservabilità. La differenza tra difetti, intorbidimento e malattie del vino. La differenza tra distillati e liquori.	Gli aspetti più salienti dei diversi tipi di vinificazione; le tappe essenziali della distillazione e produzione dei liquori. L'importanza della moderazione nel consumo delle bevande alcoliche per mantenere un buono stato di salute e l'impatto negativo dei superalcolici sulla salute.	16

DISCIPLINA	MODULO	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
<b>DIRITTO</b>	<b>I</b>	Normative di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale di settore	Essere in grado di riconoscere i principali rischi infortunistici legati al settore della ristorazione. Conoscere i sistemi e le apparecchiature antinfortunistiche. Essere in grado di interpretare correttamente la simbologia dei pericoli. Conoscere i doveri del datore di lavoro in materia di salute, rischi, prevenzione. Conoscere gli istituti di competenza in materia di assicurazione obbligatoria	Il fenomeno infortunistico e Il quadro giuridico in materia di sicurezza La normativa in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro La nuova gestione della sicurezza secondo il D. Lgs. 626/94 Individuazione dei rischi e Criteri di valutazione dei rischi Misure preventive e protettive Dispositivi di protezione individuale (DPI) La normativa antincendio: DPR 547/55; tabella DM 16/2/82: esempi attività più comuni soggette a CPI; obblighi datore di lavoro e concetto di addetto all'emergenza	8

DISCIPLINA	MODULO/I	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
<b>EDUCAZIONE FISICA</b>	<b>I</b>	Affinamento degli schemi motori e posturali. Assunzione di comportamenti funzionali alla sicurezza propria e degli altri.	Utilizzare gesti tecnici, abilità e regole di base.	Utilizzare e trasferire in altri contesti gesti tecnici, abilità e metodi acquisiti. Assumere: comportamenti funzionali al benessere proprio e degli altri; un ruolo attivo, consapevole e coinvolgente nel lavoro di gruppo; una cultura in grado di tutelare la salute propria e degli altri	4

DISCIPLINA	MODULO/I	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
<b>LABORATORIO DI CUCINA</b>	<b>I</b>	Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine	Saper analizzare e controllare il proprio comportamento ed il proprio lavoro e coordinarlo con quello degli altri componenti della brigata	Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature	6
	<b>IV V</b>	<b>ELEMENTI DI GASTRONOMIA</b>	avere conoscenze di base sulla storia e la merceologia degli alimenti presentati e dei relativi piatti realizzati; saper leggere, e realizzare una ricetta relativa ai piatti e agli alimenti studiati saper rilevare mediante osservazione diretta e degustazione le diversità di risultato ottenute per rapporti diversi degli ingredienti e per uso diverso del sale, dell'acqua, degli utensili, e del fuoco;	Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera; Principali tipi di menu e successione dei piatti; Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura; Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti; Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme	18

DISCIPLINA	MODULO/I	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
<b>LABORATORIO DI SALA BAR</b>	<b>III V</b>	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.	Raggiungere capacità di autodisciplina, di controllo, di collaborazione e di interscambio tra i vari componenti della brigata. Saper accogliere la clientela e instaurare comunicazione e contatto. Conoscere le tecniche dei vari stili di servizio e saperli utilizzare. Aver acquisito un metodo di lavoro ordinato e razionale nella disposizione e preparazione dei tavoli. Avere padronanza nella presentazione e servizio delle vivande e delle bevande.	Rispettare le "buone pratiche" 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.	18

DISCIPLINA	MODULO/I	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
ITALIANO INGLESE FRANCESE	III IV VII	Linguaggi settoriali, verbali e scritti. Microlingua.	Saper accogliere la clientela e instaurare comunicazione e contatto. Avere padronanza nella presentazione e servizio delle vivande e delle bevande. Affrontare molteplici situazioni comunicative.	Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Saper impostare correttamente e per iscritto un menu o una ricetta. Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.	10

DISCIPLINA	MODULO/I	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
STORIA	VII	Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio.	Saper costruire un percorso integrato (storico-artistico-culturale-geografico) in funzione turistica.	Leggere e interpretare la geografia, la storia, l'arte, la cultura del territorio come risorsa fruibile ai fini turistici.	4

DISCIPLINA	MODULO/I	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
INFORMATICA	VII	Rappresentare classi di dati mediante istogrammi e diagrammi a torta. Elaborare e gestire esempi di calcoli attraverso un foglio elettronico. Elaborare e gestire un foglio elettronico per rappresentare in forma grafica i risultati dei calcoli eseguiti	Analizzare i dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi	Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. Calcolare i valori medi di alcune misure di variabilità di una distribuzione. Calcolare la probabilità di eventi elementari	12

DISCIPLINA	MODULO/I	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
CHIMICA	V VI	Nozioni sui legami chimici e i legami intermolecolari di zuccheri, lipidi e proteine. La chimica organica dei processi alimentari. Nozioni sulla lettura delle etichette e dei simboli di pericolosità.	Analizzare fenomeni della realtà naturale e artificiale. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nei contesti particolari.	Descrivere le proprietà e le trasformazioni dei materiali.	8

DISCIPLINA	MODULO	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	ORE
RICEVIMENTO	VII	Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte. Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici.	La conoscenza della principale modulistica. Sapersi relazionare con i colleghi ed i clienti. La gestione dei rapporti con enti esterni.	Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni. Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano. Elementi di base di vendita e assistenza clienti. Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico-ristorativi. Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali.	18