

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

Il docente di “Laboratorio servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera - settore sala e vendita” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono 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; 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; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.*

Primo biennio	
<p>Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</b></li> <li>• <b>padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</b></li> </ul> <p>L'articolazione dell'insegnamento di “Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala e vendita ” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe</p> <p><i>Le conoscenze e le abilità indicate si sviluppano nello stretto 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”. Un efficace processo di insegnamento-apprendimento richiede una didattica finalizzata alla attuazione di progetti definiti con la partecipazione dei docenti dell'area generale e di indirizzo.</i></p>	
Conoscenze	Abilità
<p>Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.</p> <p>Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar.</p> <p>Elementi di deontologia professionale.</p> <p>Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.</p> <p>Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.</p> <p>Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.</p> <p>Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera.</p> <p>Principali tipi di menu e successione dei piatti.</p> <p>Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi.</p> <p>Tecniche di base di sala: <i>mise en place</i> e stili di servizio.</p> <p>Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.</p>	<p>Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale.</p> <p>Identificare attrezzature e utensili di uso comune.</p> <p>Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</p> <p>Rispettare le “buone pratiche” inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.</p> <p>Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera</p> <p>Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</p> <p>Distinguere il menu dalla carta.</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.</p>