



Provincia Autonoma di Trento

SEZIONE SPECIFICA
DEL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE DI IeFP

OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA E BAR

Area Matematica e scientifica

Area Tecnico professionale

AREA MATEMATICA E SCIENTIFICA

COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale

Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente

Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente

BIENNIO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento - Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche - Utilizzare tecniche e strumenti per effettuare misurazioni e calcolare errori - Classificare materiali/prodotti sulla base delle loro proprietà - Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Nozioni di microbiologia, igiene degli alimenti, igiene professionale: Igiene nel settore ristorativo: il sistema HACCP (requisiti funzionali e logistici di una cucina professionale e lo smaltimento dei rifiuti), l'igiene della persona, igiene degli alimenti (stoccaggio della merce e conservazione di alimenti deperibili e non deperibili) - Concetti fondamentali di biologia: la cellula procariote, eucariote animale e vegetale. I cinque regni degli esseri viventi - La microbiologia e i microrganismi dei prodotti di settore: bevande alcoliche, aceto, yogurt; batteri, protozoi, funghi, lieviti, muffe, virus e parassiti. - Le contaminazioni alimentari, principali agenti contaminanti e malattie trasmesse dagli alimenti: infezioni, intossicazioni e tossinfezioni - Concetti fondamentali di chimica: atomi, molecole, Tavola periodica degli elementi, stati di aggregazione della materia, principali reazioni chimiche, pH - Macro e micronutrienti: aspetti chimici, classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno giornaliero, carenze ed eccessi nell'alimentazione e loro presenza nei 5 gruppi alimentari. - Digestione, assorbimento e utilizzazione dei nutrienti: anatomia e fisiologia dell'apparato digerente - Il metabolismo e la bioenergetica: definizione di Caloria e Joule, catabolismo, anabolismo, bilancio energetico, metabolismo basale, l'attività fisica, TID, metabolismo totale, peso reale ed ideale, IMC - Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, alimentazione equilibrata e malnutrizioni (diabete, obesità, gotta, malattie cardiovascolari) cenni su allergie e intolleranze alimentari - Conservazione degli alimenti: cause e conseguenze della loro alterazione; tecniche di conservazione:

	<p>metodi chimici, fisici, chimico-fisici e biologici (le fermentazioni: lattica, alcolica, propionica, acetica)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cottura degli alimenti - Gli effetti e le modificazioni a carico dei principi nutritivi, con particolare riferimento alle lavorazioni di sala: - reazione chimica di Maillard - caramellizzazione e dei glucidi semplici - la denaturazione proteica - il punto di fumo - evaporazione dell'alcol durante la flambatura - Confezioni alimentari ed etichette: lettura delle etichette secondo la normativa vigente (indicazioni obbligatorie) nello specifico bevande alcoliche e analcoliche
--	---

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell'area matematica e scientifica comune a tutti i percorsi

3° ANNO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare i fenomeni connessi ai processi lavorativi che possono essere indagati ed affrontati in modo scientifico - Riconoscere e analizzare le principali criticità ecologiche connesse al proprio ambito professionale - Utilizzare il linguaggio scientifico - Identificare i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Individuare la qualità delle frazioni merceologiche dei rifiuti per supportare la miglior forma di recupero e/o trattamento - Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche - Rappresentare e descrivere i fenomeni e/o i risultati ottenuti da un'osservazione - Inferire la struttura e la proprietà di materiali/prodotti utilizzati attraverso l'interazione diretta e l'analisi strumentale - Utilizzare tecniche e strumenti per effettuare misurazioni - Valutare l'attendibilità di una misura e gli errori che la caratterizzano - Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale - Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali - Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza - Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto - Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati) 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di base dell'area scientifica e di settore: linguaggi, concetti, principi e metodi di analisi e ricerca, metodo di indagine scientifica - Cittadinanza attiva e sviluppo sostenibile: approccio ecologico e deontologico - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza, tecnologie e tecniche, sviluppo equilibrato e compatibile: ruolo e impatto delle principali innovazioni scientifiche sulla vita sociale e dei singoli - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione: i 14 allergeni secondo la normativa di riferimento, l'intolleranza al lattosio, l'intolleranza al glutine, le malattie del benessere, uso e abuso di alcol - Principi di alimentazione equilibrata: LARN e linee guida per una sana alimentazione. - Il calcolo alcolometrico e calorico-nutrizionale - I principali modelli alimentari (dieta Mediterranea e la doppia piramide alimentare/ambientale) - Classificazione degli alimenti e delle bevande (vino) con particolare riferimento a quelle utilizzate durante le attività di laboratorio (menù): la classificazione <ul style="list-style-type: none"> - in base all'origine merceologica (animale, vegetale, fungina, minerale) - in base agli aspetti tecnico-produttivi (freschi, conservati, trasformati) - in base alla funzione prevalente (energetica, plastica, bioregolativi o protettivi) - in base all'importanza nella dieta (primari ed accessori) - in base alla stagionalità - Funzione nutrizionale dei principi nutritivi (energetica,

	<p>plastica, bioregolatrice)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti primari e accessori - Le bevande analcoliche - Le acque - Le bevande nervine - Le bevande alcoliche fermentate - Le bevande alcoliche distillate e liquorose - Il sale, l'aceto, le erbe aromatiche e le spezie - Oli e grassi - Le uova - Il latte e i suoi derivati - La frutta fresca e oleosa - I dolcificanti naturali ed artificiali - La chimica delle fermentazioni e la distillazione - Controllo ed analisi di qualità degli alimenti (principi nutritivi presenti nelle materie prime dei menù proposti) - Risorse agroalimentari del territorio e il loro impatto ecosostenibile Introduzione ai prodotti agroalimentari, la filiera dei prodotti, i principali marchi di qualità - Il menu ecosostenibile: scelta dei prodotti ed analisi di un menu - Problemi di ricerca del punto di equilibrio aziendale: Break even point (BEP) - Food and beverage cost e prezzo di vendita - Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione - Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici - Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud
--	--

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell'area matematica e scientifica comune a tutti i percorsi

AREA TECNICO PROFESSIONALE

COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.

Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie

Preparare bevande, snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti

Realizzare l'allestimento della sala, curandone funzionalità ed estetica a seconda del contesto

Servire in sala pasti e bevande anche di nuova tendenza, attuando comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni

Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente

BIENNIO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio lavoro - Rispettare i tempi di lavoro - Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro - Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Utilizzare metodiche e applicare procedure di pulizia e riordino dei laboratori utilizzati - Applicare le principali tecniche per la conservazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali terminologie tecniche di settore/processo - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore - Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore - Processi, cicli di lavoro e ruoli nelle lavorazioni di settore/processo - Elementi base di pianificazione di sala bar - Procedure e tecniche di pulizia e riordino - Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti - Normativa inerente la conservazione degli alimenti - Principi di HACCP e di sicurezza alimentare - Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti

<p>degli alimenti in funzione del loro utilizzo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati - Distinguere le tipologie di materie prime e dei semilavorati - Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da realizzare - Curare l'abbinamento delle materie prime nel rispetto degli stili ed esigenze alimentari - Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti - Preparare la linea di preparazione dei prodotti - Allestire buffet a seconda del tipo di fruizione - Applicare tecniche di allestimento della sala - Decorare tavoli e sala in relazione all'evento/tema - Applicare modalità operative per l'accoglienza e l'assistenza del cliente - Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande - Effettuare semplici lavorazioni in sala - Presentare e promuovere il menu e i diversi prodotti - Stendere le comande e gli ordini - Cogliere la natura, il ruolo, le opportunità, l'impatto delle tecnologie digitali nel mondo contemporaneo e nella vita quotidiana - Cogliere le opportunità di apprendimento offerte dalla tecnologia digitale per scopi sia personali che professionali - Impegnarsi in comunità digitali ai fini dell'interazione sociale, di studio, professionali. - Condividere, comunicare e collaborare con gli altri in ambienti digitali - Esercitare la cittadinanza attraverso l'identità digitale e gestire l'identità digitale - Ricercare nel web informazioni, - Distinguere fonti attendibili di dati, informazioni e contenuti digitali presi dal web - Gestire dati, informazioni e contenuti digitali - Utilizzare, in forma guidata, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnata da svolgere a distanza - Comunicare online rispettando netiquette condivise - Sviluppare contenuti digitali - Integrare e rielaborare contenuti digitali nel rispetto di copyright e licenze - Proteggere dispositivi, dati personali, aspetti di privacy nell'accesso e permanenza in ambienti digitali - Adottare un approccio etico, sicuro, responsabile e sostenibile all'utilizzo di degli strumenti digitali. - Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto - Applicare tecniche di composizione di semplici testi multimediali 	<ul style="list-style-type: none"> - Classificazione merceologica delle materie prime - Criteri di scelta e abbinamento delle materie prime utilizzate - Tecniche di presentazione dei prodotti - Tecniche base di servizio - Tipologie e caratteristiche base dei diversi prodotti in uso al contesto di lavoro - Caratteristiche e classificazione delle principali attrezzature di sala - Tecniche base di allestimento del buffet - Tecniche di decorazione sala e tavoli - Tecniche e tipologie di mise en place di sala - Normativa e modulistica di settore relativa all'accoglienza dell'ospite - Tipologie di lavorazioni davanti al cliente - Organizzazione e funzionamento del reparto cucina/sala - Regole di servizio e somministrazione di cibi e bevande - Stili e modalità di servizio e somministrazione dei prodotti - Strumenti per il servizio di sala - Gestione della comanda e dei tempi di servizio - Impatto delle tecnologie digitali sulla società e sulla vita contemporanea. - Struttura generale e caratteristiche dei dispositivi digitali in relazione al loro utilizzo - Sistemi operativi, programmi ed applicazioni, informazioni, dati e loro organizzazione. - Tipi di file in relazione al loro utilizzo ed alle loro potenzialità. - Reti hardware e software, struttura client-server di Internet e problemi di sicurezza. - L'identità digitale: come crearla, gestirla, quali sono i rischi connessi - Limiti, rischi connessi all'utilizzo di internet e delle tecnologie legate ad internet - Sistemi software e hardware di protezione dei dispositivi e dei dati. - Elementi comportamentali e di normativa sulla privacy, sul diritto d'autore e di netiquette. - L'utilizzo delle tecnologie digitali nella vita quotidiana ed in quella professionale: le "E-" di - Internet: e-mail e-commerce, e-banking, e-learning, e-government. - Software di navigazione su internet e suo utilizzo per cercare dati ed informazioni online. - La ricerca consapevole nel web, i social network ed i new media come fenomeno e strumento comunicativo - Strumenti online per la comunicazione interpersonale e professionale - Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione - Buone pratiche di creazione di documenti digitali - Linguaggi, forme testuali e caratteri della comunicazione multimediale - Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici - Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud.
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Benessere e rischi specifici del videoterminista e dell'utente di videotermini. - Sostenibilità e sviluppo del digitale
--	--

3° ANNO

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio lavoro - Rispettare i tempi di lavoro - Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro - Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Identificare le caratteristiche delle materie prime in base alla destinazione d'uso - Individuare l'importanza delle produzioni locali finalizzata alla vendita, promozione e valorizzazione del territorio - Applicare le principali tecniche per la conservazione degli alimenti in funzione del loro utilizzo - Controllare lo stato di conservazione di materie prime e prodotti lavorati - Distinguere le tipologie di materie prime e dei semilavorati - Individuare gli ingredienti in relazione al prodotto da realizzare - Applicare controlli, procedure, metodi e confezionamento di prodotti alimentari in entrata e in uscita al reparto - Individuare le nuove tendenze alimentari - Curare l'abbinamento delle materie prime nel rispetto degli stili ed esigenze alimentari - Organizzare l'evasione degli ordinativi ricevuti - Preparare la linea di preparazione dei prodotti - Preparare cibi e bevande in funzione del contesto lavorativo - Allestire buffet a seconda del tipo di fruizione - Applicare tecniche di allestimento della sala - Decorare tavoli e sala in relazione all'evento/tema - Scegliere e predisporre la mise en place di sala e banchetti in funzione del servizio o dell'evento - Applicare modalità operative per l'accoglienza e l'assistenza del cliente - Applicare stili di servizio idoneo al contesto - Applicare tecniche per servire i cibi e le bevande 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali terminologie tecniche di settore/processo - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore - Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore - Tecniche di pianificazione dell'accoglienza e gestione del cliente - Controlli base di prodotti alimentari - Elementi di merceologia relativa alla conservazione degli alimenti - Normativa inerente la conservazione degli alimenti - Principi di HACCP e di sicurezza alimentare - Tipologie e caratteristiche di materiali e attrezzature utilizzati per la conservazione e lo stoccaggio degli alimenti - Classificazione merceologica delle materie prime - Criteri di scelta e abbinamento delle materie prime utilizzate - Tecniche di presentazione dei prodotti - Tecniche di servizio di bar - Tipologie e caratteristiche dei diversi prodotti - Caratteristiche e classificazione delle attrezzature di sala - Criteri e regole di allestimento di buffet - Tecniche di allestimento del buffet - Tecniche di decorazione di tendenza di sala e tavoli - Tecniche e tipologie di mise en place di sala in funzione della tipologia di servizio - Tipologie di servizio di banchettistica ed eventi - Lavorazioni davanti al cliente - Organizzazione, funzionamento ed interazioni tra reparti sala e cucina - Regole di servizio e somministrazione delle bevande - Stili e modalità di servizio delle vivande - Strumenti innovativi per il servizio di sala - Gestione della comanda e dei tempi - Tipologie e tecniche di servizio al tavolo e in contesti diversi - Tecniche, utensili e strumenti di lavorazione, di cottura, di finitura di alimenti e pietanze in sala - Tecniche e stili di accoglienza e assistenza del cliente - Elementi di enologia ed enografia del territorio - Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime - Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici - Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e

<ul style="list-style-type: none"> - Curare le prenotazioni in sala - Effettuare lavorazioni davanti al cliente in sala - Presentare e promuovere il menu e i diversi prodotti con particolare riferimento alle produzioni locali - Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale all'interazione tra i reparti - Applicare metodi di lavorazione degli alimenti - Applicare regole per la somministrazione di prodotti da banco - Applicare tecniche di gestione del reclamo - Individuare strumenti ed attrezzature adatte alle attività sulla base delle procedure previste - Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti anche innovativi di banco bar - Applicare tecniche di servizio al tavolo - Raccogliere ed elaborare dati, informazioni e contenuti digitali - Utilizzare, in autonomia, le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnate da svolgere a distanza - Utilizzare software specifico di settore per ricerca, simulazioni o controlli ed elaborazioni - Utilizzare applicazioni, tecniche e tecnologie digitali di presentazione di un progetto o prodotto - Utilizzare le risorse digitali per migliorare la qualità delle proprie prestazioni professionali - Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati) 	<p style="text-align: right;">multimediali e loro presentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud - Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici - Software specifico di settore
---	--