DA: **Allegato 3**

Deliberazione n.960 dell’11 giugno 2021

 **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’ambienteUtilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioniEsercitare 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** |
| * 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
 | * 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: metodi chimici, fisici, chimico-fisici e biologici (le fermentazioni: lattica, alcolica, propionica, acetica)
* 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** |
| * 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)
 | * 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
* 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, plastica, bioregolatrice)
* 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 attesoOperare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altriOperare 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 sostenibilitàEffettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitariePreparare 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 vigentiRealizzare l’allestimento della sala, curandone funzionalità ed estetica a seconda del contestoServire 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 vigentiSomministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigentiUtilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioniEsercitare 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** |
| * 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 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
* 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
 | * 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
* 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.
* Benessere e rischi specifici del videoterminalista e dell’utente di videoterminali.
* Sostenibilità e sviluppo del digitale
 |

**3° ANNO**

|  |  |
| --- | --- |
| **ABILITÀ**  | **CONOSCENZE** |
| * 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
* Curare le prenotazione 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)
 | * 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 mescita/somministrazione alcolici
* Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione
* 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
 |