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’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** |
| * 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 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** |
| * 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 |