DA: **Allegato 3**

Deliberazione n.960 dell’11 giugno 2021



**Provincia Autonoma di Trento**

**SEZIONE SPECIFICA**

**DEL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE DI IeFP (SUCCESSIVO AL CONESGUIMENTO DELLA QUALIFICA) DI**

|  |
| --- |
| TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR |

**Area Matematica e scientifica**

**Area Tecnico professionale**

**AREA MATEMATICA E SCIENTIFICA**

**4° ANNO**

|  |
| --- |
| **COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE**  Rappresentare la realtà e risolvere situazioni problematiche di vita e del proprio settore professionale avvalendosi degli strumenti matematici fondamentali e sulla base di modelli e metodologie scientifiche  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali  Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell’ambiente e delle diverse identità culturali  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 |

|  |  |
| --- | --- |
| **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** |
| * Cogliere le opportunità tecnologiche e tecniche per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente e del territorio * Utilizzare il linguaggio scientifico * Trattare e smaltire i rifiuti in base all’origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche * Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche * Individuare cause, conseguenze e avanzare soluzioni in relazione ai diversi fenomeni osservati * Inferire la struttura e la proprietà di materiali/prodotti utilizzati attraverso l’interazione diretta e l’analisi strumentale * Rappresentare e descrivere i fenomeni e/o i risultati ottenuti da un’osservazione * Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale * Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali * Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali * Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali * Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati) | * 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 * 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 * Prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari: i novel food, le 5 gamme alimentari, l’alimentazione vegana e vegetariana, gli allergeni e le intolleranze alimentari: enzimatiche, farmacologiche ed indefinite * Principi di una sana e corretta alimentazione:i nuovi LARN,la dieta Mediterranea e la piramide alimentare, alimentazione in relazione alle principali patologie, * Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni ed analisi delle etichette * Certificazioni: qualità organolettica, ambientale, chimica, nutrizionale, etica, legale, tecnologica commerciale e di servizio * Elementi di analisi sensoriale: i 5 sensi e le caratteristiche organolettiche * I marchi di qualità: DOC, DOCG, IGT, DOP, IGP, OGM, STG, biologico, * Le frodi alimentari: sanitarie e commerciali * Valorizzazione dei prodotti con riferimento alla loro tipicità e al made in Italy: slow food, De.Co, PAT, qualità Trentino. * Il calcolo alcolometrico di un cocktail * La normativa di riferimento nel settore alimentare: * il sistema HACCP e documentazione, il pacchetto igiene, la tracciabilità, la rintracciabilità * Le tipologie di contaminazione: il rischio chimico, fisico e biologico * Riparti semplici e composti diretti e inversi * Matematica finanziaria: regimi di capitalizzazione * 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**

**4° ANNO**

|  |
| --- |
| **COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE**  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  Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela  Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti  Collaborare alla definizione dell’offerta, della carta dei vini e delle bevande alcoliche  Proporre abbinamenti eno-gastronomici, illustrando l'offerta, sostenendo e orientando la clientela nella scelta  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali  Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell’ambiente e delle diverse identità culturali |

|  |  |
| --- | --- |
| **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 * Applicare procedure di gestione degli ordini * Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura * Applicare tecniche di comunicazione adeguate alle esigenze della clientela * Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi in linea con il budget * Applicare tecniche di elaborazione del menu, della carta dei vini e dei listini bar/caffetteria/bistrot * Applicare tecniche di monitoraggio e formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio * Applicare tecniche di presentazione e servizio di prodotti con attenzione ai bisogni del cliente * Applicare tecniche di presentazione ed illustrazione dei menu e della carta delle bevande * Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze e delle richieste della clientela * Applicare tecniche di rilevazione delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente * Applicare tecniche di selezione dei fornitori, nell’ottica della valorizzazione della territorialità e del made in Italy * Applicare tecniche di valutazione delle offerte * Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio * Applicare tecniche, stili ed elementi accessori/decorativi di allestimento coerenti al contesto di servizio e tipologia di evento e clientela * Consigliare abbinamenti enogastronomici * Elaborare l’offerta enogastronomica in funzione della tipicità e della stagionalità * Formulare proposte di prodotto/servizio in coerenza con le richieste del cliente * Gestire la comanda nelle varie fasi di servizio * Impiegare metodi di conservazione dei prodotti e bevande * Impiegare metodiche e tecniche per gestire della situazione scorte e giacenze * Individuare anomalie e segnalare non conformità, inefficienze e carenze di prodotto/servizio * Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela e nell’ottica della valorizzazione della territorialità, della stagionalità prodotti tipici del made in Italy * Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela * Provvedere alla preparazione e presentazione di prodotti enogastronomici * Utilizzare tecniche innovative in relazione al servizio di sommellerie * Valutare la funzionalità dell’allestimento del reparto sala e bar rispetto agli obiettivi aziendali * Verificare qualità e tipicità del prodotto vinicolo e delle bevande alcoliche secondo le tendenze di settore * Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali * Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali * Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali * Utilizzare software specifico di settore per simulazioni o controlli ed elaborazioni * 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 * Attrezzature, risorse umane e tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti * Caratteristiche delle materie prime e prodotti eno-gastronomici sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico * Classificazione merceologica dei prodotti alimentari in funzione della loro origine * Criteri di redazione e aggiornamento dei menu della carta dei vini, delle bevande,delle acque e degli oli in relazione alle tendenze di settore * Criteri e tecniche di composizione e stesura di menu, carte e listini dell’offerta enogastronomica * Degustazione, abbinamenti e proposta accostamenti eno-gastronomici * Elementi di analisi del mercato: evoluzione, opportunità e problemi del mercato della ristorazione * Elementi di analisi sensoriale e tecniche di degustazione * Elementi di contabilità aziendale e di gestione offerte/ordini * Elementi di contrattualistica per le forniture commerciali * Elementi di enografia locale, nazionale e cenni sull’internazionale * Elementi di marketing * Estetica degli spazi ristorativi * Fondamenti di enologia e sommellerie * Le attrezzature e le risorse tecnologiche e digitali per la gestione del servizio * Menu a filiera locale * Metodi di elaborazione di abbinamenti eno-gastronomici * Modelli organizzativi aziendali * Modelli, tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio * Nuove tendenze di ristorazione * Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità * Procedure di gestione e rotazione della cantina * Procedure di gestione reclami * Processi, strumenti ed elementi di igiene e sicurezza per la conservazione delle materie prime, dei prodotti enogastronomici * Prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari * Stili di presentazione e rilevazione delle esigenze della clientela * Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità * Tecniche avanzate per il servizio di caffetteria * Tecniche di allestimento per il servizio di sala, di catering e banqueting * Tecniche di approvvigionamento, immagazzinamento, gestione e monitoraggio scorte e giacenze * Tecniche di ascolto e comunicazione * Tecniche di food & beverage cost * Tecniche di preparazione e presentazione di prodotti enogastronomici * Tecniche di presentazione e valorizzazione dei prodotti, con riferimento alla loro tipicità e al made in Italy * Tecniche di somministrazione di vino e bevande alcoliche * Tecniche e stili innovativi di servizio di sala/bar e di miscelazione * Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento del cliente * Tecniche e strumenti per la gestione organizzativa del lavoro per il controllo di qualità del servizio * Tecniche, canali e strumenti di comunicazione pubblicitaria e di valorizzazione del made in Italy dei prodotti tipici e dell’eccellenza del territorio * Tecniche, metodi e tempi per l’organizzazione logistica del servizio/evento nei tempi previsti * Tradizioni culturali ed enogastronomiche legati al territorio in riferimento all’assetto turistico e agroalimentare * Software specifico di settore |