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 professionaliValutare 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 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 sostenibilitàOrganizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientelaDefinire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodottiCollaborare alla definizione dell’offerta, della carta dei vini e delle bevande alcolicheProporre abbinamenti eno-gastronomici, illustrando l'offerta, sostenendo e orientando la clientela nella sceltaUtilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionaliValutare 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
 |