**Programmazione CLASSE**

**Terza**

**SERVIZI ENOGASTRONOMICI**

**NUCLEI FONDANTI DELLA MATERIA**

**Laboratorio Sala - bar e Vendita**

**COMPETENZE**

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Intervenire nella valorizzazione, produzione, conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici.
4. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
6. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

**ABILITA’**

1. Comprendere l’importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell’ambiente di lavoro
2. Utilizzare il menù come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente
3. Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta
4. Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica
5. Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dell’obbiettivo
6. Eseguire adeguatamente le tecniche di settore: trancio e porzionatura di piatti e alimenti di fronte al cliente
7. Realizzare e servire in maniera essenziale bevande alcoliche e non, cocktail, short e long drink
8. Eseguire un servizio a comanda
9. Costruire un menù e carte dei vini rispettando le principali regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze essenziali della clientela
10. Progettare graficamente un menù
11. Approfondire le abilità negli stili di servizio e nelle tecniche di sala, bar e vendita
12. Adeguare il servizio di sala in funzione della domanda
13. Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione
14. Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.

**CONOSCENZE**

1. La legislazione sulla sicurezza sul lavoro
2. Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche
3. Lessico professionale in italiano
4. Criteri ed elementi di comunicazione del menù
5. Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti
6. Mise en place speciali, apparecchiature a tema della sala, buffet dell’aperitivo, delle insalate ed altri generi
7. Lessico professionale
8. Il servizio del cibo e delle bevande
9. I cocktail internazionali
10. Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore
11. Il ciclo cliente nelle aziende enogastronomiche: gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni, e gestione dei reclami
12. La produzione e la classificazione di vino e birra
13. I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio
14. Il “pacchetto igiene”, il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia
15. Legislazione alimentare

N.B. I candidati:

* potranno integrare il programma, ma non potranno in alcun modo presentare un programma che non contempli tutti gli argomenti indicati;
* potranno utilizzare come testi di riferimento i manuali adottati dalla scuola reperibili nella sezione “LIBRI DI TESTO” del sito della scuola.

**I Docenti**

**Michael Perri**

**Antonio Serafino**