

# I.I.S. "PAOLO FRISI"

Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 - MILANO

[www.ipsfrisi.it](http://www.ipsfrisi.it)

*Anno Scolastico: 2016-2017*

## **PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DEL DIPARTIMENTO DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

### DISCIPLINE:

*-SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE*

*-DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA  
RICETTIVA*

*-LABORATORIO DI SALA E VENDITA*

### **CLASSI TERZE**

### **ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

#### **DOCENTI :**

TASSONE – SCEBBA – VULLO

**Classe Terza****Materia SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE****PRIMO QUADRIMESTRE**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> <li>▪ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale, gastronomico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi</li> <li>▪ Utilizzare l'alimentazione come strumento di benessere della persona</li> <li>▪ Leggere ed interpretare correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti</li> </ul>	<p><b>MODULO 1 ALIMENTAZIONE E RISTORAZIONE</b>  U.D.A.1. Definizione di alimento Classificazione degli alimenti  I principi nutritivi negli alimenti  Linee guida per una sana alimentazione  Fabbisogni nutrizionali ed energetici Criteri per costruire una dieta equilibrata e piramide alimentare  U.D.A.2. Dietetica applicata alla ristorazione  Tabelle di composizione degli alimenti  Calcolo calorico e nutritivo  Formulazione di menù equilibrati nella ristorazione collettiva Valutazione calorico nutrizionale dei piatti proposti</p> <p><b>MODULO 2 BEVANDE</b>  U.D.A.1. Bevande alcoliche: materie prime, processo produttivo, composizione chimica e valore nutrizionale, classificazione di vino, birra, distillati e liquori.  Bevande alcoliche e rapporto con la salute.  U.D.A.2. Bevande analcoliche: materie prime, produzione, composizione chimica e valore nutrizionale, classificazione di acque minerali, bibite, succhi e nettari di frutta.  Bevande nervine: materie prime, produzione, composizione chimica e valore nutrizionale, classificazione di caffè, tè, tisane, cacao e cioccolato. Bevande nervine e rapporto con la salute</p>

## SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale, gastronomico</li> <li>▪ Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti</li> <li>▪ Riconoscere la qualità di una bevanda o di un alimento dal punto di vista merceologico, nutrizionale e organolettico</li> <li>▪ Individuare i prodotti tipici di un territorio</li> <li>▪ Applicare le tecniche di conservazione agli alimenti idonee alla prevenzione delle tossinfezioni alimentari</li> </ul>	<p>MOD.03: CENNI SULLA MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI</p> <p>U.D.A.1. Alimenti di origine animale (composizione chimica, valore nutrizionale, modificazioni da cottura, sistemi di conservazione, valutazione della freschezza di carne, prodotti ittici, uova, latte e i derivati)</p> <p>U.D.A.2. Alimenti di origine vegetale (composizione chimica, valore nutrizionale-calorico organolettico, conservazione di cereali e i derivati, legumi, ortaggi, frutta, oli) I prodotti DOP e IGP</p> <p>MODULO 4 CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE nella preparazione e conservazione di alimenti e bevande</p> <p>U.D.A.1.HACCP – Autocontrollo e formazione del personale</p>

<b>MODALITÀ DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	X
Lezione multimediale	
Lezione pratica	
Problem solving	X
Metodo induttivo	X
Lavoro di gruppo	X
Discussione guidata	X
Simulazione	
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	X
Viaggi d'istruzione	

<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Manuale	
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	X
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	
Video	X
Palestra	
Piattaforma di e-learning Moodle	

<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Colloquio	X
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	
Prova pratica	
Prova strutturata	X
Prova semistrutturata	X
Relazione	X
Esercizi	X
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Scritte n° 2 Orali n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Scritte n° 2 Orali n° 2

**COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE NEL SECONDO BIENNIO (III E IV ANNO)**

A) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
A1) Conoscere e collocare ai diversi prodotti i relativi marchi di qualità
B) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
B1) Identificare i prodotti tipici ed il loro legame con il territorio
C) Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
C1) Riconoscere le normative vigenti nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità del prodotto
D) Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico chimico fisico nutrizionale e gastronomico
D1) Riconoscere le alterazioni dei prodotti ed il loro corretto metodo di conservazione
E) Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
E1) Classificare di alimenti dal punto di vista chimico
E2) Conoscere le differenze e le caratteristiche generali dei costituenti degli alimenti
F) Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della scienza, della tecnologia e delle tecniche nello specifico campo

(Righe in bianco competenze, righe in giallo relative competenze minime)

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel PTOF.

Le griglie di valutazione delle prove scritte, orali e pratiche vengono allegate alla presente programmazione. Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

**Classe Terza****Materia DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA****PRIMO QUADRIMESTRE**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo.</li> <li>▪ Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative.</li> </ul>	UdA 1 Strumenti operativi ( di calcolo, fattura, registri IVA, titoli di credito, strumenti di pagamento) UdA 2 Caratteristiche del mercato turistico. UdA 3 L'impresa e la società UdA 4 Le imprese turistico-ristorative

**SECONDO QUADRIMESTRE**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>▪ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo.</li> <li>▪ Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.</li> </ul>	UdA 5 Requisiti strutturali e norme igienico-sanitarie La ristorazione commerciale UdA 6 La ristorazione collettiva UdA 7 Le principali tipologie contrattuali I contratti in generale ed i contratti di settore UdA 8 Legislazione turistica e normativa per l'esercizio UdA 9 La legislazione sociale e la sicurezza sul lavoro

<b>MODALITÀ DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	X
Lezione pratica	
Problem solving	
Metodo induttivo	
Lavoro di gruppo	
Discussione guidata	X
Simulazione	
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	
Viaggi d'istruzione	

<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Manuale	X
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	
Fotocopie	X
Carte geografiche	
Video	X
Palestra	
Piattaforma di e-learning Moodle	

<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Colloquio	
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	
Prova pratica	
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	X
Relazione	
Esercizi	
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Scritte n° 2 Orali n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Scritte n° 3 Orali n° 3

## COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE NEL SECONDO BIENNIO (III E IV ANNO)

A) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistic-alberghiera.
A1) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici nel settore della ristorazione commerciale.
B) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
B1) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi in ambiente di lavoro.
C) applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
C1) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti nelle situazioni lavorative.
D) Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
D1) Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici del settore ristorativo.
E) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
E1) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare nel settore enogastronomico.
F) Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
F1) Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali del settore di riferimento.

(Righe in bianco competenze, righe in giallo relative competenze minime)

### CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel PTOF.

Le griglie di valutazione delle prove scritte, orali e pratiche vengono allegate alla presente programmazione. Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.



**Classe Terza****Materia LABORATORIO DI SALA E VENDITA****PRIMO QUADRIMESTRE**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>▪ integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</li> <li>▪ utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li> <li>▪ utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.</li> <li>▪ Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda</li> <li>▪ Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.</li> <li>▪ Individuare la produzione enoica italiana.</li> <li>▪ Riportare le esigenze del cliente con il corretto linguaggio</li> <li>▪ Mantenere pulito e ordinato il proprio ambiente di lavoro, sa preparare una mise en place di base.</li> <li>▪ Eseguire con precisione i compiti affidati.</li> <li>▪ Proporsi per dare una mano, si inserisce nel team di lavoro senza difficoltà, eventualmente accetta di prolungare l'orario di servizio.</li> <li>▪ Si presenta in orario con la divisa pulita e l'aspetto curato.</li> </ul>	<p>Modulo 1</p> <p>Conoscere le diverse tipologie e le caratteristiche delle aziende della ristorazione commerciale e collettiva</p> <p>Conoscere le novità nel mercato della ristorazione</p> <p>Il mercato della ristorazione:</p> <p>1) Ristorazione commerciale caratteristiche e classificazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Ristorazione commerciale classica</li> <li>•Neoristorazione o ristorazione veloce</li> <li>•Ristorazione viaggiante</li> <li>•Ristorazione domiciliare</li> </ul> <p>2) Ristorazione collettiva</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Caratteristiche</li> <li>•Principali forme di ristorazione collettiva</li> </ul> <p>Modulo 2</p> <p>Conoscere le principali tipologie di bevande alcoliche fermentate, distillate e liquorose.</p> <p>Conoscere le caratteristiche salienti della birra</p> <p>Conoscere i principali tipologie di bevande analcoliche e le componenti che le costituiscono</p> <p>Le bevande</p> <p>1. Le bevande alcoliche</p> <p>Bevande alcoliche fermentate</p> <p>Bevande alcoliche distillate</p> <p>Bevande alcoliche liquorose</p> <p>Mescolanze alcoliche</p> <p>2. Le bevande analcoliche</p> <p>Bibite gassate</p> <p>Bevande sportive ed energetiche</p> <p>Succhi di frutta</p> <p>Acque minerali</p> <p>Modulo 3</p> <p>Acquisire le nozioni tecniche enologiche di base indispensabili ad ogni</p>

		professionista Principi di enologia La vite Le tecniche produttive La classificazione La conservazione Enografia nazionale
--	--	--

## SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>▪ integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</li> <li>▪ utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li> <li>▪ utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.</li> <li>▪ Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.</li> <li>▪ Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.</li> <li>▪ Individuare la produzione enoica italiana.</li> <li>▪ Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.</li> <li>▪ Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.</li> <li>▪ Mantenere pulito e ordinato il proprio ambiente di lavoro, sa preparare una mise en place di base.</li> <li>▪ Eseguire con precisione i compiti affidati.</li> <li>▪ Proporsi per dare una mano, si inserisce nel team di lavoro senza difficoltà, eventualmente accetta di prolungare l'orario di servizio.</li> <li>▪ Si presenta in orario con la divisa pulita e l'aspetto curato.</li> </ul>	<p>Modulo 4</p> <p>Acquisire la piena conoscenza sulle tipologie di birra e sulle modalità di servizio con approfondite cognizioni pratiche.</p> <p>La birra</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ingredienti</li> <li>2. Produzione</li> <li>3. Classificazione</li> <li>4. Il servizio</li> </ol> <p>Modulo 5</p> <p>Conoscere metodi e tecniche per l'abbinamento vino-piatto, l'interpretazione dei sapori, degustazione del vino, degustazione del cibo</p> <p>Analisi organolettica di cibi e vini</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'interpretazione dei sapori</li> <li>2. Fisiologia della degustazione:           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Degustazione del vino</li> <li>• Degustazione del cibo</li> </ul> </li> <li>3. Abbinamento cibo-vino</li> </ol> <p>Modulo 6</p> <p>Conoscenza dei cocktail più importanti a livello internazionali, con attenzione anche al loro contenuto di alcol e ai momenti più indicati per proporli.</p> <p>I cocktail</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Linea per i cocktail</li> <li>2. Preparazione</li> <li>3. L'alcol consumo e dosi</li> <li>4. Cocktail internazionali</li> </ol>

<b>MODALITÀ DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	
Lezione pratica	X
Problem solving	
Metodo induttivo	
Lavoro di gruppo	X
Discussione guidata	
Simulazione	
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	X
Viaggi d'istruzione	

<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Manuale	X
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	
Video	X
Palestra	
Piattaforma di e-learning Moodle	

<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Colloquio	
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	X
Prova pratica	X
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	
Relazione	
Esercizi	X
Compito scritto	
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	X

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Pratiche n° 3

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Pratiche n° 3

**COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE NEL SECONDO BIENNIO (III E IV ANNO)**

A) utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera..
A1) conoscere le tecniche e gli strumenti gestionali
B) applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
B1) conoscere le normative vigenti nazionali
C) attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
C1) conoscere le strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi
D) utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
D1) utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio
E) integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
E1) conoscere le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
F) controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
F1) controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico
G) utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
G1) utilizzare il patrimonio lessicale del settore

(Righe in bianco competenze, righe in giallo relative competenze minime)

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel PTOF.

Le griglie di valutazione delle prove scritte, orali e pratiche vengono allegate alla presente programmazione. Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

## **PROGRAMMAZIONE PLURIDISCIPLINARE**

### **DISCIPLINE COINVOLTE**

Scienza degli alimenti / Sala bar

### **N. ORE PREVISTE**

(2 ore settimanali di copresenza)

### **OBIETTIVI DA RAGGIUNGERE**

Abbinare correttamente i cibi tra loro e il cibo con il vino

Saper esprimere un giudizio critico sulla qualità merceologica delle bevande alcoliche e analcoliche

### **CONTENUTI**

- Analisi organolettica - sensoriale di bevande e/o alimenti (acqua, latte, caffè, succhi di frutta, vino)
- Analisi dell'abbinamento cibo – vino proposto per la scheda piatto
- Analisi strutturale del menù proposto
- Verifica delle modalità di servizio di alimenti e bevande
- valutazione dell'abbinamento cibo-vino e degustazione guidata del piatto

## DISCIPLINE COINVOLTE

Scienza degli alimenti / Sala bar

## PERIODO

SETTEMBRE-GENNAIO

## OBIETTIVI DA RAGGIUNGERE

Competenze professionali prioritarie:

- sa organizzare gli spazi di lavoro , assicurando il rispetto degli standard predefiniti e delle disposizioni di tutela igienico sanitaria (HACCP)
- applica le tecniche relative alle diverse tipologie di servizio
- adotta uno stile comunicativo adeguato al proprio ruolo

## CONTENUTI

- Esercitazioni sulla mise en place del posto di lavoro nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, predisposizione e cura degli spazi di lavoro. (SALA) 3 ORE
- Esercitazioni sull'organizzazione del lavoro di sala: servizio nei diversi reparti del ristorante, uso delle attrezzature. (panadora, office, caffetteria) (SALA) 3 ORE
- Gestione pratica del tovagliato. Controllo lavaggio tovagliato, gestione delle bolle di accompagnamento della lavanderia. (SALA) 3 ORE
- Esecuzione del lavaggio, sanificazione delle attrezzature di sala e delle stoviglie. Stoccaggio appropriato. ( SALA E ALIMENTAZIONE) 3 ORE

Milano, 12/10/2016

IL COORDINATORE

Prof. Fazio Michelino