

CFP SAN MARINO

ORDINAMENTO DEL TRIENNIO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DI BASE

PROGRAMMI DELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE

Settore RISTORAZIONE

Qualifica:

Operatore di Cucina

Operatore di Sala/Bar

INDICE

Tabella riepilogativa distribuzione oraria del triennio	4
Tabella materie primo anno	5
• Principi di alimentazione, igiene e sicurezza sul lavoro	6
• Organizzazione e gestione servizi ristorativi	7
• Laboratorio operatore di cucina	8
• Laboratorio operatore di sala/bar	9
Tabella materie secondo anno	10
• Principi di alimentazione, igiene e sicurezza sul lavoro	11
• Organizzazione e gestione servizi ristorativi	12
• Food & Beverage management	13
• Banqueting management	14
• Informatica	15
• Laboratorio operatore di cucina	16
• Laboratorio operatore di sala/bar	17
• Stage	18
Qualifica operatore di cucina: profilo professionale	19
Tabella materie terzo anno	19
• Principi di alimentazione, igiene e sicurezza sul lavoro	20
• Organizzazione e gestione servizi ristorativi	21
• Food & Beverage management	22
• Banqueting management	23
• Laboratorio operatore di cucina	24
• Cultura professionale	25
• Stage	26

Qualifica operatore di sala/bar: profilo professionale	27
Tabella materie terzo anno	27
• Principi di alimentazione, igiene e sicurezza sul lavoro	28
• Organizzazione e gestione servizi ristorativi	29
• Food & Beverage management	30
• Banqueting management	31
• Laboratorio operatore di sala/bar	32
• Cultura professionale	33
• Stage	34

Tabella riepilogativa distribuzione oraria del triennio

Orario Operatore di cucina

	Materie	1° anno	2° anno	3° anno
		35 settimane	32 settimane + 3 sett. stage	29 settimane + 6 sett. stage
Area Comune	Italiano	2 (70)	2 (64)	2 (58)
	Storia – Geografia	2 (70)		
	Storia – Storia sammarinese		2 (64)	
	Storia - Istituzione di diritto sammarinese			1 (29)
	Matematica	4 (140)	4 (128)	3 (87)
	Lingua inglese	3 (105)	3 (96)	2 (58)
	Informatica	2 (70)		
	Educazione Fisica	2 (70)	2 (64)	2 (58)
Area Professionale	Principi di alimentazione, igiene e sicurezza	2 (70)	1 (32)	1 (29)
	Food & Beverage Management		1 (32)	2 (58)
	Banqueting Management		1 (32)	1 (29)
	Organizzazione e Gestione Servizi ristorativi	4 (140)	3 (96)	2 (58)
	Informatica		2 (64)	
	Laboratorio di cucina	5 (175)	5 (160)	13 (377)
	Laboratorio di sala/bar	5 (175)	5 (160)	
	Cultura professionale			2 (58)
	Stage		108	205
	Totale ore	31 (1085)	31 (1100)	31 (1104)

Orario Operatore di sala/bar

	Materie	1° anno	2° anno	3° anno
		35 settimane	32 settimane + 3 sett. stage	29 settimane + 6 sett. stage
Area Comune	Italiano	2 (70)	2 (64)	2 (58)
	Storia – Geografia	2 (70)		
	Storia – Storia sammarinese		2 (64)	
	Storia - Istituzione di diritto sammarinese			1 (29)
	Matematica	4 (140)	4 (128)	3 (87)
	Lingua inglese	3 (105)	3 (96)	2 (58)
	Informatica	2 (70)		
	Educazione Fisica	2 (70)	2 (64)	2 (58)
Area Professionale	Principi di alimentazione, igiene e sicurezza	2 (70)	1 (32)	1 (29)
	Food & Beverage Management		1 (32)	2 (58)
	Banqueting Management		1 (32)	1 (29)
	Organizzazione e Gestione Servizi ristorativi	4 (140)	3 (96)	2 (58)
	Informatica		2 (64)	
	Laboratorio di cucina	5 (175)	5 (160)	
	Laboratorio di sala/bar	5 (175)	5 (160)	13 (377)
	Cultura professionale			2 (58)
	Stage		108	205
	Totale ore	31 (1085)	31 (1100)	31 (1104)

Disposizioni particolari

Per accedere al terzo anno del Corso per Operatore di cucina è obbligatorio ottenere la sufficienza nel Laboratorio di cucina.

Per accedere al terzo anno del Corso per Operatore di sala/bar è obbligatorio ottenere la sufficienza nel Laboratorio di sala/bar.

Materie primo anno	
Italiano	2 (70)
Storia – Geografia	2 (70)
Matematica	4 (140)
Lingua inglese	3 (105)
Informatica	2 (70)
Educazione fisica	2 (70)
Principi di alimentazione, igiene e sicurezza	2 (70)
Organizzazione e gestione servizi ristorativi	4 (140)
Laboratorio di cucina	5 (175)
Laboratorio di sala/bar	5 (175)

PRINCIPI di ALIMENTAZIONE, IGIENE e SICUREZZA sul LAVORO

Durata

70 ore

Obiettivi

- Conoscere, analizzare e valutare le abitudini alimentari e saper individuare i fattori che le influenzano e le determinano.
- Conoscere i rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti e acquisire metodi igienicamente sicuri sulla manipolazione degli stessi.
- Individuare il sistema di conservazione più appropriato per tipo di alimento, conoscere i cambiamenti delle caratteristiche organolettiche degli alimenti a seconda del sistema di conservazione utilizzato.
- Saper leggere le etichette dei prodotti alimentari e riuscire ad individuare tra gli ingredienti le sostanze non nutritive, riuscire a scegliere tra due prodotti simili quello più genuino, leggendo l'etichetta.
- Conoscere nelle linee generali la struttura della materia.
- Conoscere l'applicazione dei principi di sicurezza.
- Conoscere la sicurezza delle attrezzature.
- Conoscere la segnaletica di sicurezza.

Contenuti

- Analisi dei comportamenti alimentari.
- Nozioni fondamentali di igiene professionale, cause di contaminazione alimentare, prevenzione, sicurezza nella manipolazione degli alimenti.
- Principali tecniche di conservazione degli alimenti.
- Pulizia del personale e abbigliamento di lavoro.
- Quadro dei controlli giornalieri.
- Le etichette alimentari.
- Le operazioni di pulizia, la rimozione dei residui grossolani, la detersione, i detersivi, la disincrostazione, la disinfezione, e relativi agenti chimici.
- Individuazione dei punti critici di controllo CCP.
- Fascicolo generale della struttura, degli impianti e delle attrezzature.
- La scheda informativa a vista.
- Criteri per la collocazione dei cartelli.
- La scheda informativa a vista.
- Criteri per la collocazione dei cartelli.

Indicazioni metodologiche

Lezione frontale, casistica, video, esperimenti pratici, manuali di apparecchiature.

Modalità di valutazione

Verifiche scritte e orali, test.

ORGANIZZAZIONE e GESTIONE SERVIZI RISTORATIVI

Durata

140 ore

Obiettivi

- Conoscere l'evoluzione della ristorazione.
- Conoscere i vari tipi di bar e ristoranti e servizi offerti.
- Conoscere la pianificazione degli effettivi dei vari reparti, i rapporti gerarchici con i propri colleghi di lavoro.
- Conoscere ed utilizzare le attrezzature e i materiali del reparto F&B, comprendendone i motivi e i sistemi d'utilizzazione.
- Conoscere i principi base d'igiene nei vari reparti.
- Conoscere i vari tipi di servizi del reparto ristorante – bar e relativi allestimenti e preparazioni.
- Conoscere la merceologia dei prodotti F&B.
- Conoscere le varie terminologie di: sala, bar, cucina, pasticceria e panetteria.
- Conoscere i modi e le regole comportamentali dell'Hotellerie.

Contenuti

- Sintesi ed evoluzione della ristorazione.
- La ristorazione oggi e del futuro. .
- Capire meglio il mondo dell'F.&B.
- Le caratteristiche e i servizi offerti dai ristoranti: di Città, Agriturismo, Grill-Rooms, Ristoranti Turistici, semoventi, Ristoranti d'Albergo e Megaristoranti.
- I vari tipi di Bar: Hotel Bar, American Bar, Bar Pasticceria, Bar Gelateria, Bar Discoteca, Pub e Snack Bar.
- Trend in F. & B.
- La pianificazione degli effettivi.
- L'organigramma del reparto ristorazione (o quello relativo alle medie strutture di buona categoria), con individuazione delle figure professionali inserite nelle brigate, relative competenze e rapporti gerarchici.
- Come utilizzare l'attrezzatura di sala, bar, cucina, pasticceria, e panetteria.
- Utilizzo pulizia e manutenzione.
- Aggiornamento sulle attrezzature, impianti, materiali innovativi. Fonti informative, ecc.
- Come prevenire i danni causati da una cattiva e non coordinata manutenzione dell'attrezzatura.
- Terminologie della ristorazione.
- Preparare la mise en place per i vari servizi nel reparto ristorante e bar.
- Modi e sistemi di servizio.
- I vari tipi di pasti.
- Principi fondamentali sul sapore e sui gusti.
- Condotta e galateo.
- La distribuzione.

Indicazioni metodologiche

Lezione frontale, proiezione di dispense con Power Point, uso di dispense, visite a top player.

Modalità di valutazione

Verifiche scritte e orali, simulazioni pratiche.

LABORATORIO di CUCINA

Durata

175 ore

Obiettivi didattici

- Conoscere il mondo della ristorazione e le sue varie sfaccettature.
- Conoscere il reparto operativo della cucina e i servizi annessi o complementari.
- Conoscere e riconoscere le attrezzature del laboratorio di cucina.
- Sapersi inserire nel contesto lavorativo individuando diritti e doveri della propria posizione gerarchica nella brigata di cucina esprimendo le reali competenze acquisite.
- Essere in grado di collaborare con gli altri reparti con una formazione mentale adeguata ed ispirata al vivere in comunità.
- Saper leggere e comprendere un testo di cucina.
- Possedere conoscenze di base sugli alimenti e sulle trasformazioni che avvengono con la cottura e coi vari sistemi di conservazione.
- Acquisire senso critico e di autovalutazione nei confronti delle proprie capacità manuali.
- Possedere le abilità manuali adeguate e da sviluppare durante il secondo anno di corso.

Contenuti:

- Visite guidate a ristoranti, mense, alberghi, aziende di servizi ristorativi, self-service, centri di preparazione.
- Lezioni di laboratorio e visite specifiche in cucine di alberghi e ristoranti.
- Studio del libro di testo, lezione con lucidi e fotografie, lezione frontale in laboratorio con esame del materiale.
- Lezioni di tecnologia, etica professionale, lezioni di laboratorio.
- Studio della comunicazione tra i reparti e la loro composizione organica.
- Studio del libro di testo e di riviste del settore.
- Laboratorio di cucina e preparazione delle ricette di base.
- Rielaborazione del lavoro svolto e relativa valutazione al termine di ogni lezione.
- Lezioni pratiche di laboratorio di cucina.

Indicazioni metodologiche

Attività di laboratorio, esercitazione, casistica, lezione frontale, visite.

Modalità di valutazione

Osservazione di simulazioni ed esercitazioni, test scritti, verifiche orali.

LABORATORIO di SALA BAR

Durata

175 ore

Obiettivi didattici

- Far conoscere agli allievi il reparto di sala, le attrezzature del reparto, gli arredi e tutta l'organizzazione.
- Conoscere perfettamente tutto il personale di sala, imparare a dialogare con la clientela, a mantenere rapporti con i superiori e con i compagni di lavoro.
- Conoscere l'importanza dell'igiene della persona, delle attrezzature e dei locali. I prodotti da usare.
- Comprendere i vari tipi di servizio, di mise-en-place. I buoni di servizio e il loro iter. Essere in grado di impostare un semplice menù.
- Essere in grado di preparare alcuni tipi di insalate semplici, miste e composte nonché le macedonie di frutta e il servizio.
- Apprendere l'importanza del consumo e del servizio delle prime colazioni.
- Conoscere l'importanza che il servizio delle bevande riveste nell'economia aziendale. Effettuare il servizio delle bevande in ristorante.
- Apprendere le nozioni riguardanti i vari tipi di bar in particolare quello dell'albergo. Conoscere le varie attrezzature e utensilerie del bar. Il personale preposto al servizio del bar, i prodotti di caffetteria e le bevande analcoliche.

Contenuti:

- *Il reparto di sala:* il reparto di sala nel contesto dell'azienda alberghiera: le attrezzature, gli arredi e gli utensili – il personale di sala: la brigata di sala e le figure professionali dei vari componenti. I rapporti con il datore di lavoro, con i capi servizio e con i compagni di lavoro. I rapporti con la clientela. L'etica professionale.
- *L'igiene nella ristorazione:* igiene della persona degli utensili, degli arredi e delle attrezzature – igiene dei locali.
- *Il servizio di ristorante:* vari stili di servizio – il menù – impostazione – le diverse mise-en-place – i buoni di servizio ed il loro uso.
- *Preparazioni in ristorante:* preparazione e servizio delle insalate – preparazione e servizio di macedonie di frutta.
- *Le prime colazioni:* l'importanza del consumo della prima colazione – la caffetteria – il servizio delle prime colazioni – il servizio delle prime colazioni a buffet.
- *Il servizio delle bevande:* il servizio del vino – il personale preposto al servizio delle bevande – le attrezzature del Sommelier – i bicchieri usati in ristorante – la cantina.
- *Il bar:* i vari tipi di bar – il bar dell'albergo-attrezzature e utensili in uso al bar – il personale addetto al servizio del bar – le bevande servite al bar – i prodotti di caffetteria e le bevande analcoliche.
-

Indicazioni metodologiche

Attività di laboratorio, esercitazione, casistica, lezione frontale, visite.

Modalità di valutazione

Osservazione di simulazioni ed esercitazioni, test scritti, verifiche orali.

Materie secondo anno	
Italiano	2 (64)
Storia – Storia Sammarinese	2 (64)
Matematica	4 (128)
Inglese	3 (96)
Educazione Fisica	2 (64)
Principi di alimentazione, igiene e sicurezza	1 (32)
Organizzazione e gestione servizi ristorativi	3 (96)
Food & Beverage Management	1 (32)
Banqueting Management	1 (32)
Informatica	2 (64)
Laboratorio di cucina	5 (160)
Laboratorio di sala/bar	5 (160)
Stage	108

PRINCIPI di ALIMENTAZIONE, IGIENE e SICUREZZA sul LAVORO

Durata

32 ore

Obiettivi

- Conoscere, analizzare e valutare le abitudini alimentari e saper individuare i fattori che le influenzano e le determinano.
- Conoscere nelle linee generali la chimica organica con particolare attenzione ai principi nutritivi.
- Conoscere l'anatomia e la fisiologia dell'apparato digerente: valutare le necessità metaboliche dell'organismo umano.
- Saper catalogare gli alimenti in base alla loro composizione in nutrienti.
- Saper individuare i principi nutritivi o gli alimenti responsabili di malattie, quando vengono consumati in maniera inadeguata rispetto al fabbisogno reale.
- Conoscere le modificazioni positive e negative che subiscono gli alimenti durante la cottura, saper scegliere il sistema di cottura più appropriato per il tipo di alimento.
- Il sistema HACCP e SSOP.
- Il manuale di autocontrollo.

Contenuti

- Comportamenti Igienicamente corretti.
- Protezione dagli insetti.
- Protezione dai ratti.
- La nutrizione: i fabbisogni dell'organismo (energetici, plastici, bioregolatori); - le funzioni degli alimenti.
- Classificazione degli alimenti in 7 gruppi secondo l'Istituto Nazionale della Nutrizione.
- Educazione nutrizionale e danni da carenze e da eccessi alimentari.
- Trasformazione da cottura dei principi nutritivi negli alimenti.
- I lavori del HACCP.
- Diagrammi di flusso.
- Promemoria a vista per gli operatori.
- Schede Operative di sanificazione.
- Tracciabilità interna.

Indicazioni metodologiche

Lezione frontale, casistica, video, esperimenti pratici, manuali di apparecchiature.

Modalità di valutazione

Verifiche scritte e orali, test.

ORGANIZZAZIONE e GESTIONE SERVIZI RISTORATIVI

Durata

96 ore

Obiettivi

- Conoscere la programmazione dei menù e gli ordini di servizio.
- Conoscere l'organizzazione dei reparti.
- Conoscere le tipologie dei piatti di linea per la strutturazione del menù.
- Conoscere i vari tipi di ristorazione speciali.
- Collocarsi correttamente all'interno dei reparti in relazione all'attività di produzione da realizzare e rispettando l'ordine di servizio assegnato.
- Effettuare il prelevamento dal magazzino delle merci necessarie alle produzioni da realizzare, secondo quantità e qualità prescritte.
- Controllare la qualità delle materie prime ed il loro stato di conservazione.
- Pulire le materie prime richieste.
- Conoscere i diversi tipi di piatti o ricette base internazionali della pasticceria, panetteria e del beverage, applicare i metodi di conservazione adeguati .
- Concetti di MARKETING e tecniche di vendita.
- Il WEB applicazioni nel settore della Ristorazione e Ospitalità.

Contenuti

- L'ordine di servizio modalità, tempi e ruoli.
- I vari tipi di cottura.
- Le salse di base.
- Le terminologie base della liquoristica e dell'enogastronomia.
- Studio dei piatti e ricette base e tipologie di cottura: salse, antipasti, primi piatti, secondi piatti, contorni, formaggi, dessert.
- Principali tipi di menu, il menu contabile amministrativo, il menu tecnico, consigli per progettare correttamente il menu.
- I vari tipi di buffet, allestimenti e definizione tipologie di servizio.
- Modalità dei prelievi per i vari reparti.
- L'organizzazione della macchina ristorativa.
- Il WWW applicazioni e innovazioni nel settore della ristorazione.

Indicazioni metodologiche

Lezione frontale, proiezione di dispense con Power Point, uso di dispense, visite a top player.

Modalità di valutazione

Verifiche scritte e orali, simulazioni pratiche

FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT

Durata

32 ore

Obiettivi didattici

- Gli esercizi Ricettivi per categoria.
- Le catene alberghiere.
- Modelli Organizzativi, Organigramma.
- Food & Beverage manager: attività compiti e competenze.
- Le varie fasi del management: La pianificazione.
- Le varie fasi del management: I ricavi.
- Le varie fasi del management: I costi.
- Il Margine di profitto.

Contenuti:

- Catene di gruppo, catene in franchising, catene con contratto di management, catene di marchio e catene volontarie.
- Una giornata di lavoro tipo di un food & beverage manager.
- Livelli di vendita, con previsione vendita pasti (alloggiati, liberi, banchetti e passaggio), resoconti finali.
- I prezzi di vendita, impostazione e calcolo dei prezzi di vendita dei clienti in casa, dei passanti, della banchettistica e resoconti finali con previsione dei ricavi.
- Metodologie per la stima dei costi, imputazione dei costi area food e area beverage, il metodo di calcolo del food cost e del beverage cost.
- Raffronto economico e modalità di incremento dei ricavi.

Indicazioni metodologiche

Attività di laboratorio, esercitazione, casistica, video, lezione frontale, visite.

Modalità di valutazione

Osservazione di simulazioni ed esercitazioni, test scritti, verifiche orali.

BANQUETING MANAGEMENT

Durata

32 ore

Obiettivi didattici

- Storia ed evoluzione del banchetto.
- Il Banqueting oggi.
- Il business del settore Banqueting.
- Il Banqueting Manager.
- Tipologie di eventi Banqueting.
- Le varie fasi del management: La pianificazione del Banqueting.
- Il servizio Banqueting.
- I prodotti.
- Esercizi.
- Controllo e verifica esercizi.

Contenuti

- Il Banchetto dall'Antica Grecia alla ristorazione moderna passando per l'epoca romana, Il Medioevo ed il Rinascimento.
- Definizioni legislative, Catering o Banqueting? Le attività di Banqueting e le attività di Catering, esempi di contratti tipo.
- Il mercato, le problematiche, le principali società di catering e le principali società di banqueting.
- Una giornata di lavoro tipo di un Banqueting manager.
- Eventi privati, eventi aziendali, esempi di menu.

Indicazioni metodologiche

Attività di laboratorio, esercitazione, casistica, video, lezione frontale, visite.

Modalità di valutazione

Osservazione di simulazioni ed esercitazioni, test scritti, verifiche orali.

INFORMATICA

Durata

64 ore

Finalità generali

Fornire le conoscenze e le competenze per operare con un PC utilizzando i programmi di videoscrittura, foglio di calcolo elettronico, database.

Obiettivi didattici

Alla fine del modulo l'allievo dovrà essere in grado di:

- Saper utilizzare un sistema operativo;
- Saper utilizzare un programma di videoscrittura;
- Saper utilizzare un foglio di calcolo elettronico.
- Saper utilizzare un programma di gestione dati.
- Saper utilizzare la posta elettronica.

Contenuti

- Software di sistema: Windows Seven, gestione della macchina, gestione dei file;
- Programma di videoscrittura: Office Word 2007;
- Foglio di calcolo elettronico: Office Excel 2007;
- Database: Office Access 2007;
- Programmi per la gestione della posta elettronica;
- Programmi specifici di settore per la gestione di attività ristorative e alberghiere:

Esercitazioni pratiche:

- Esercitazioni su PC specifiche per mettere in pratica quanto visto dal punto di vista teorico.

Indicazioni metodologiche

Lezioni frontali supportate da manuale tecnico e da materiale predisposto dall'insegnante.

Lezioni pratiche al PC per permettere all'allievo di mettere in pratica quanto visto dal punto di vista teorico.

A livello valutativo sarà privilegiato chi utilizzerà la procedura ECDL con il superamento dei moduli 2, 3, 4, 5 e 7.

LABORATORIO di CUCINA

Durata

160 ore

Obiettivi didattici

- Sa inserirsi in modo proficuo all'interno di una brigata di cucina ed espletare a vari livelli determinate mansioni.
- Prepara preliminarmente le materie prime fresche, conservate o semilavorate per arrivare ai prodotti finiti.
- E' in grado di procedere nell'applicazione dei corretti metodi di cottura tenendo conto delle caratteristiche merceologiche degli alimenti.
- Svolge le mansioni in fase di conservazione corretta degli alimenti.
- Sa inserirsi con profitto nelle varie forme ristorative ed in particolare nella ristorazione classica e nella ristorazione collettiva.
- Da un punto di vista prettamente tecnico pratico, l'allievo dovrà possedere una elevata padronanza delle proprie capacità nel settore della ristorazione sia di carattere esecutivo che organizzativo – gestionale onde intervenire, con cognizione di causa, nelle varie fasi di realizzazione del bene "servizio ristorativo" in ogni tipologia classica o collettiva o di tendenza.

Contenuti

- Cotture di pesci, carni, verdure, cereali, o farinacei, legumi, ortaggi, in funzione di primi piatti, antipasti caldi o freddi, piatti di mezzo, di carne o di pesce e dolci.
- Valutazione della convenienza dei vari piatti in relazione alla stagionalità degli alimenti e quindi all'offerta del mercato.
- Calcolo dei giusti tempi di esposizione ai vari metodi di cottura delle diverse categorie alimentari.
- Senso estetico nella preparazione dei piatti.
- Costruzione di semplici menù per le varie situazioni di servizio ristorativo.
- Preparazione di piatti delle esercitazioni di laboratorio con autonomia e senso organizzativo.
- Coordinamento tra i reparti operativi nella produzione del servizio ristorativo (cucina, sala, economato).
- I prodotti alimentari: studio delle proposte agroalimentari del mercato in rapporto alla tipologia costo convenienza servizio.

Indicazioni metodologiche

Attività di laboratorio, esercitazione, casistica, lezione frontale, visite.

Modalità di valutazione

Osservazione di simulazioni ed esercitazioni, test scritti, verifiche orali.

LABORATORIO di SALA BAR

Durata

160 ore

Obiettivi didattici

- Far conoscere le modalità di redazione dei buoni e il loro utilizzo all'interno dell'azienda.
- Saper impostare un menù e saperlo esporre al cliente seguendo le esigenze di servizio e le necessità per ogni singolo convivio.
- Conoscere la metodologia di sporzionatura e di trancio più appropriata mantenendo la corretta disinvoltura nel servizio di fronte al cliente.
- Conoscere le basi del prodotto, e l'importanza della bevanda come strumento di vendita e di qualificazione di un locale di ristorazione.
- Conoscere le basi principali che compongono le bevande miscelate, la tecnica e l'arte della miscelazione seguendo il periodo della giornata e i desideri del cliente.

Contenuti:

- *Il personale di sala:* i componenti, i rapporti con il personale degli altri reparti e col cliente.
- La mise-en-place per diverse vivande e bevande, la lista delle vivande per ogni particolare servizio.
- *La comanda e i buoni di servizio;* i buoni di scarico: collegamento con il magazzino ed economato mediante i buoni relativi.
- *Il menù fisso (conoscenza e redazione):* menù fisso per banchetti – i menù secondo i diversi banchetti e situazioni ristorative.
- Trancio e sporzionature di formaggi frutta e entremets ecc..
- I vini: conoscenza, tecnica di servizio e abbinamenti: i principali tipi di vino: rosso, rosato e bianco
- *Le principali categorie di cocktail:* gli ingredienti basilari e le attrezzature per la preparazione dei cocktail; uso dello shaker e del mixing-glass.

Indicazioni metodologiche

Attività di laboratorio, esercitazione, casistica, lezione frontale, visite.

Modalità di valutazione

Osservazione di simulazioni ed esercitazioni, test scritti, verifiche orali.

STAGE

Durata

108 ore

Finalità generali

- Conoscere una realtà aziendale ed i suoi problemi di organizzazione del lavoro;
- Utilizzare l'esperienza di stage per una autovalutazione sulle proprie competenze e formulare una strategia per affrontare positivamente la conclusione del percorso formativo e i primi passi di ricerca di inserimento professionale;
- Valutare la propria capacità di agire all'interno di un contesto di lavoro organizzato, in particolare rispetto:
 - alla gestione di informazioni connesse al ruolo assegnato;
 - all'efficacia nel gestire le relazioni con colleghi e superiori;
 - all'efficacia nell'affrontare gli imprevisti e gli eventi critici;
 - alla manifestazione di adeguato spirito di iniziativa e orientamento all'apprendimento.

Obiettivi didattici

Al termine l'allievo dovrà sapere:

- Indicare e descrivere i contenuti di competenza professionale acquisiti mediante l'esperienza di stage;
- Indicare e descrivere i progressi conseguiti sul piano del comportamento lavorativo agito in contesto di lavoro, confrontandoli con la situazione iniziale;
- Formulare ipotesi di strategie per affrontare il mercato del lavoro e l'inserimento lavorativo.

Indicazioni metodologiche

Lo stage aziendale dovrà essere necessariamente preceduto da una fase di preparazione dove verificare il possesso delle competenze professionali richieste per svolgere il piano di stage e dei principali elementi che lo costituiscono.

Sarà ugualmente necessario che in questa fase gli allievi possano esplicitare le loro attese nei confronti dello stage e concordare sugli obiettivi formativi previsti anche in funzione delle caratteristiche della figura professionale di riferimento del corso e della logica complessiva del percorso formativo.

Al termine dello stage sarà necessario aiutare gli allievi a riflettere costruttivamente sulla propria esperienza, anche attraverso il confronto con quelle dei compagni di corso, al fine di conoscere le caratteristiche delle diverse realtà aziendali e organizzative in cui si può venire a trovare la figura professionale e le motivazioni e le competenze che saranno richieste alle persone che occupano i diversi ruoli che si vengono a configurare.

Sarà inoltre utile attivare anche un momento orientato a confrontare criticamente le attese iniziali dei partecipanti, gli obiettivi formativi degli inserimenti, i risultati concretamente raggiunti.

Un ulteriore stimolo potrebbe infine derivare da un confronto tra l'autovalutazione circa l'efficacia dei propri comportamenti durante l'inserimento lavorativo e il giudizio che hanno invece maturato i tutor aziendali sugli stessi aspetti.

Qualifica: OPERATORE di CUCINA

Profilo professionale:

- Conosce le norme igienico-sanitarie del settore;
- Conosce gli alimenti, la loro conservazione e il loro stoccaggio;
- Provvede alla realizzazione di preparazioni gastronomiche, con competenze nella scelta delle materie prime e semilavorati.

Materie terzo anno	
Italiano	2 (58)
Storia – Istituzione di Diritto Sammarinese	1 (29)
Matematica	3 (87)
Inglese	2 (58)
Educazione Fisica	2 (58)
Principi di alimentazione, igiene e sicurezza	1 (29)
Organizzazione e gestione servizi ristorativi	2 (58)
Food & Beverage Management	2 (58)
Banqueting Management	1 (29)
Laboratorio di cucina	13 (377)
Cultura professionale	2 (58)
Stage	205

PRINCIPI di ALIMENTAZIONE, IGIENE e SICUREZZA sul LAVORO

Durata

29 ore

Obiettivi

- Conoscere, analizzare e valutare le abitudini alimentari e saper individuare i fattori che le influenzano e le determinano.
- Leggere correttamente la tabella di composizione chimica degli alimenti; valutare l'apporto calorico in Kcal o Kj.
- Conoscere le fonti, i sistemi di produzione, trasformazione, imballaggio e conservazione degli alimenti; saper esprimere un giudizio critico sulla qualità degli alimenti; riconoscere le caratteristiche igienico - salutarie e merceologiche degli alimenti.
- Saper leggere ed applicare correttamente le tabelle L.A.R.N.; calcolare il peso forma di un individuo sano; saper esemplificare una dieta monocalorica, ipercalorica, ipocalorica.
- La sicurezza antincendio.
- Prevenzione Infortuni.

Contenuti

- Comportamenti Igienicamente corretti.
- Calcolo calorico e nutritivo degli alimenti.
- Approfondimento della merceologia degli alimenti: carne, prodotti ittici, uova, latte e derivati, cereali, ortaggi.
- L'alimentazione equilibrata e razionale.
- Frutta, legumi, grassi; bevande: analcoliche ed alcoliche.
- I prodotti alimentari e loro classificazione.
- I preparati per la ristorazione.
- Il piano di evacuazione.
- Il piano antincendio.
- Accorgimenti tecnici per la prevenzione degli infortuni nelle zone operative.

Indicazioni metodologiche

Lezione frontale, casistica, video, esperimenti pratici, manuali di apparecchiature.

Modalità di valutazione

Verifiche scritte e orali, test.

Modalità esame finale

Prova scritta.

ORGANIZZAZIONE e GESTIONE SERVIZI RISTORATIVI

Durata

58 ore

Obiettivi

- Conoscere nelle linee generali la forma giuridica, l'organizzazione, il funzionamento dell'azienda con particolare riferimento all'azienda alberghiera e ristorativa.
- Conoscere le linee generali del contratto di compravendita e principali documenti relativi; saper riconoscere e compilare una fattura, ricevuta fiscale.
- Saper riconoscere e compilare i principali titoli di credito in uso nella pratica commerciale (cambiali, assegni).
- Conoscere nelle linee generali gli obiettivi e gli strumenti della gestione aziendale e le condizioni di equilibrio finanziario ed economico.
- Conoscere e valutare i risultati economici, impostare, definire ed analizzare in fase di previsione e di consuntivo i budget specifici del settore della ristorazione e ospitalità.

Contenuti

- L'azienda alberghiera e ristorativa: concetti e classificazioni, l'imprenditore.
- Rapporti dell'azienda alberghiera. con clienti e fornitori: contratto di compravendita, bolla di accompagnamento, fattura, ricevuta fiscale, IVA/Monofase: meccanismi di applicazione.
- Mezzi di pagamento: cambiali, assegni, altri mezzi di pagamento (carta di credito), bonifici, rid, rb.
- Gestione finanziaria: finanziamento alle imprese: fonti, tipologie, banche e operazioni bancarie, interesse: formule relative, concetto di equilibrio finanziario.
- Gestione economica: tipologia dei costi, tipologia dei ricavi, concetto di equilibrio economico, reddito.
- Il budget come strumento di controllo nella gestione, previsione e consuntivo.

Indicazioni metodologiche

Lezione frontale, proiezione di dispense con PowerPoint, uso di dispense, visite a top player.

Modalità di valutazione

Verifiche scritte e orali, simulazioni pratiche

Modalità esame finale

Prova scritta.

FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT

Durata

58 ore

Obiettivi didattici

- Il Controllo Operativo: Gli acquisti.
- Il Ricevimento delle derrate alimentari.
- Lo stoccaggio e l'impostazione del magazzino delle merci in arrivo.
- I sistemi inventariali.
- Le fasi del prelevamento.
- La produzione in senso stretto.
- Analisi della prestazione e staffing guide.
- Valutazione finale dei risultati.
- Budget e analisi scostamenti.

Contenuti:

- Il processo di fornitura e relativo ciclo di acquisto, la responsabilità, i fornitori, le specificazioni di acquisto e il controllo quantità e qualità delle merci.
- Il Daily Receiving Report, il cartellino di stoccaggio.
- La classificazione inventariale ABCD, l'inventario materia, l'indice di turn over, l'inventario continuo, l'inventario del bar, la "bin card".
- Il Buono di prelievo food e il buono di prelievo beverage.
- Calcolo del food cost in base alle ricette standard, le rese dei prodotti standard, le porzioni standard, i costi dei prodotti/porzioni standard, costo di un piatto standard, standard food cost e beverage cost.
- Metodo di calcolo per la formulazione degli ordini di servizio e dei turni del personale in servizio, la staffing-guide, le tabelle retributive, conto profitti e perdite.
- Impostazione, redazione e analisi budget preliminari e analisi degli scostamenti dei consuntivi.

Indicazioni metodologiche

Attività di laboratorio, esercitazione, casistica, video, lezione frontale, visite.

Modalità di valutazione

Osservazione di simulazioni ed esercitazioni, test scritti, verifiche orali.

Modalità esame finale

Prova scritta.

BANQUETING MANAGEMENT

Durata

29 ore

Obiettivi didattici

- La gestione del Banchetto.
- Le attività di studio e di analisi di fattibilità del servizio Banqueting.
- Le attività di organizzazione del servizio di Banqueting.
- Le attività operative.
- L'analisi economica del Banqueting.
- Ricevimento merci e stoccaggio, particolarità del Banqueting.
- Analisi della prestazione e staffing guide del servizio di Banqueting.
- Valutazione finale dei risultati.
- Budget e analisi scostamenti.
- Valutazione e verifiche

Contenuti:

- L'incontro con il committente, la scelta della location, la scelta del menu, il listino prezzi beverage, la stipula del contratto, i vari tipi di contratto e relative formule di pagamento.
- Il tabelau de Mariage, gli acquisti, i piani di lavoro, i turni di servizio, i costi della manodopera.
- Il processo di fornitura e relativo ciclo di acquisto, la responsabilità, i fornitori, le specificazioni di acquisto e il controllo quantità e qualità delle merci e relativo stoccaggio, le particolarità di queste attività nello specifico settore del Banqueting.
- Metodo di calcolo per la formulazione degli ordini di servizio e dei turni del personale in servizio, la staffing-guide, le tabelle retributive, conto profitti e perdite del servizio di banqueting.

Indicazioni metodologiche

Attività di laboratorio, esercitazione, casistica, video, lezione frontale, visite.

Modalità di valutazione

Osservazione di simulazioni ed esercitazioni, test scritti, verifiche orali.

Modalità esame finale

Prova scritta.

LABORATORIO di CUCINA

Durata

377 ore

Obiettivi didattici

- Progettare e vendere un servizio ristorativo di qualità in relazione alle disponibilità economiche e del mercato.
- Organizzare, coordinare, sovrintendere e controllare le varie fasi di produzione proposta e vendita al pubblico del servizio acquisti, stoccaggio, conservazione, trasformazione, approntamento e vendita.
- Gestire economicamente attraverso budget a breve termine i reparti operativi del food and beverage in relazione ai costi delle materie prime.
- Gestire i rapporti col personale del settore f & b e con la direzione o la proprietà.
- Adeguare il servizio ristorativo al tipo di azienda ed alla domanda che scaturisce dall'utenza specifica e in generale.

Contenuti:

- Organizzazione del lavoro: cucina tradizionale di ristorante, di albergo, di villaggio, di centro preparazione pasti, di mensa scolastica, aziendale, ospedaliera e di self service.
- Le attrezzature del laboratorio di cucina ed il loro utilizzo in riferimento alla tipologia, al servizio e ai tempi.
- Igiene delle attrezzature grandi e piccole con particolare riferimento alle situazioni di possibile infezioni alimentari e di sicurezza del posto di lavoro.
- Anti infortunistica.
- Costruzione del menù dalla lista dei piatti ai menù per passanti, banchetti, gruppi, cene particolari o a tema.
- Organizzazione di banchetti, buffet, ricevimenti (tovagliati, posaterie, stoviglie, decorazioni e montature).
- Il servizio di catering.
- I vari metodi di cottura: a secco, in umido, al forno, in padella.
- Il sottovuoto: metodo di conservazione o caratterizzazione del servizio di ristorazione e come metodo di cottura.

Indicazioni metodologiche

Attività di laboratorio, esercitazione, casistica, lezione frontale, visite.

Modalità di valutazione

Osservazione di simulazioni ed esercitazioni, test scritti, verifiche orali.

Modalità esame finale

Prova pratica.

CULTURA PROFESSIONALE

Durata

58 ore

Finalità generali

Far acquisire agli allievi una cultura del lavoro.

Obiettivi didattici

Alla fine del modulo l'allievo dovrà essere in grado di:

- Conoscere la normativa sammarinese inerente al lavoro dipendente e autonomo;
- Conoscere la normativa sammarinese in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Conoscere le prime nozioni di pronto soccorso;
- Saper leggere adeguatamente le buste paga;
- Conoscere le procedure da attuare per dare inizio ad una attività autonoma.

Contenuti

- Diritti di un lavoratore dipendente.
- Doveri di un lavoratore dipendente.
- Legge 18 febbraio 1998: legge quadro in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro.
- D.P.I., tipologie e loro utilizzo.
- Prime nozioni di pronto soccorso
- Lettura della busta paga in tutti i suoi aspetti.
- Procedure da attuare per l'apertura di una propria attività.

Indicazioni metodologiche

Lezioni frontali supportate da materiale predisposto dall'insegnante.

Incontri specifici con esperti dei settori sviluppati.

Uscite mirate presso sedi di uffici statali e di categorie economiche e sociali.

Modalità di valutazione

Verifiche scritte e orali.

Modalità esame finale

Prova orale.

STAGE

Durata

205 ore

Finalità generali

- Conoscere una realtà aziendale ed i suoi problemi di organizzazione del lavoro;
- Utilizzare l'esperienza di stage per una autovalutazione sulle proprie competenze e formulare una strategia per affrontare positivamente la conclusione del percorso formativo e i primi passi di ricerca di inserimento professionale;
- Valutare la propria capacità di agire all'interno di un contesto di lavoro organizzato, in particolare rispetto:
 - alla gestione di informazioni connesse al ruolo assegnato;
 - all'efficacia nel gestire le relazioni con colleghi e superiori;
 - all'efficacia nell'affrontare gli imprevisti e gli eventi critici;
 - alla manifestazione di adeguato spirito di iniziativa e orientamento all'apprendimento.

Obiettivi didattici

Al termine l'allievo dovrà sapere:

- Indicare e descrivere i contenuti di competenza professionale acquisiti mediante l'esperienza di stage;
- Indicare e descrivere i progressi conseguiti sul piano del comportamento lavorativo agito in contesto di lavoro, confrontandoli con la situazione iniziale;
- Formulare ipotesi di strategie per affrontare il mercato del lavoro e l'inserimento lavorativo.

Indicazioni metodologiche

Lo stage aziendale dovrà essere necessariamente preceduto da una fase di preparazione dove verificare il possesso delle competenze professionali richieste per svolgere il piano di stage e dei principali elementi che lo costituiscono.

Sarà ugualmente necessario che in questa fase gli allievi possano esplicitare le loro attese nei confronti dello stage e concordare sugli obiettivi formativi previsti anche in funzione delle caratteristiche della figura professionale di riferimento del corso e della logica complessiva del percorso formativo.

Al termine dello stage sarà necessario aiutare gli allievi a riflettere costruttivamente sulla propria esperienza, anche attraverso il confronto con quelle dei compagni di corso, al fine di conoscere le caratteristiche delle diverse realtà aziendali e organizzative in cui si può venire a trovare la figura professionale e le motivazioni e le competenze che saranno richieste alle persone che occupano i diversi ruoli che si vengono a configurare. Sarà inoltre utile attivare anche un momento orientato a confrontare criticamente le attese iniziali dei partecipanti, gli obiettivi formativi degli inserimenti, i risultati concretamente raggiunti.

Un ulteriore stimolo potrebbe infine derivare da un confronto tra l'autovalutazione circa l'efficacia dei propri comportamenti durante l'inserimento lavorativo e il giudizio che hanno invece maturato i tutors aziendali sugli stessi aspetti.

Qualifica: OPERATORE di SALA/BAR

Profilo professionale:

- Conosce le norme igienico-sanitarie del settore;
- Ha conoscenze sulla preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati;
- Ha conoscenze dell'allestimento della sala e del bar e nell'erogazione del servizio di sala e bar;
- Ha conoscenze sul servizio di prenotazione, accoglienza, assistenza e partenza dell'ospite.

Materie terzo anno	
Italiano	2 (58)
Storia – Istituzione di Diritto Sammarinese	1 (29)
Matematica	3 (87)
Inglese	2 (58)
Educazione Fisica	2 (58)
Principi di alimentazione, igiene e sicurezza	1 (29)
Organizzazione e gestione servizi ristorativi	2 (58)
Food & Beverage Management	2 (58)
Banqueting Management	1 (29)
Laboratorio di sala/bar	13 (377)
Cultura professionale	2 (58)
Stage	205

PRINCIPI di ALIMENTAZIONE, IGIENE e SICUREZZA sul LAVORO

Durata

29 ore

Obiettivi

- Conoscere, analizzare e valutare le abitudini alimentari e saper individuare i fattori che le influenzano e le determinano.
- Leggere correttamente la tabella di composizione chimica degli alimenti; valutare l'apporto calorico in Kcal o Kj.
- Conoscere le fonti, i sistemi di produzione, trasformazione, imballaggio e conservazione degli alimenti; saper esprimere un giudizio critico sulla qualità degli alimenti; riconoscere le caratteristiche igienico - salutarie e merceologiche degli alimenti.
- Saper leggere ed applicare correttamente le tabelle L.A.R.N.; calcolare il peso forma di un individuo sano; saper esemplificare una dieta monocalorica, ipercalorica, ipocalorica.
- La sicurezza antincendio.
- Prevenzione Infortuni.

Contenuti

- Comportamenti Igienicamente corretti.
- Calcolo calorico e nutritivo degli alimenti.
- Approfondimento della merceologia degli alimenti: carne, prodotti ittici, uova, latte e derivati, cereali, ortaggi.
- L'alimentazione equilibrata e razionale.
- Frutta, legumi, grassi; bevande: analcoliche ed alcoliche.
- I prodotti alimentari e loro classificazione.
- I preparati per la ristorazione.
- Il piano di evacuazione.
- Il piano antincendio.
- Accorgimenti tecnici per la prevenzione degli infortuni nelle zone operative.

Indicazioni metodologiche

Lezione frontale, casistica, video, esperimenti pratici, manuali di apparecchiature.

Modalità di valutazione

Verifiche scritte e orali, test.

Modalità esame finale

Prova scritta.

ORGANIZZAZIONE e GESTIONE SERVIZI RISTORATIVI

Durata

58 ore

Obiettivi

- Conoscere nelle linee generali la forma giuridica, l'organizzazione, il funzionamento dell'azienda con particolare riferimento all'azienda alberghiera e ristorativa.
- Conoscere le linee generali del contratto di compravendita e principali documenti relativi; saper riconoscere e compilare una fattura, ricevuta fiscale.
- Saper riconoscere e compilare i principali titoli di credito in uso nella pratica commerciale (cambiali, assegni).
- Conoscere nelle linee generali gli obiettivi e gli strumenti della gestione aziendale e le condizioni di equilibrio finanziario ed economico.
- Conoscere e valutare i risultati economici, impostare, definire ed analizzare in fase di previsione e di consuntivo i budget specifici del settore della ristorazione e ospitalità.

Contenuti

- L'azienda alberghiera e ristorativa: concetti e classificazioni, l'imprenditore.
- Rapporti dell'azienda alberghiera. con clienti e fornitori: contratto di compravendita, bolla di accompagnamento, fattura, ricevuta fiscale, IVA/Monofase: meccanismi di applicazione.
- Mezzi di pagamento: cambiali, assegni, altri mezzi di pagamento (carta di credito), bonifici, rid, rb.
- Gestione finanziaria: finanziamento alle imprese: fonti, tipologie, banche e operazioni bancarie, interesse: formule relative, concetto di equilibrio finanziario.
- Gestione economica: tipologia dei costi, tipologia dei ricavi, concetto di equilibrio economico, reddito.
- Il budget come strumento di controllo nella gestione, previsione e consuntivo.

Indicazioni metodologiche

Lezione frontale, proiezione di dispense con PowerPoint, uso di dispense, visite a top player.

Modalità di valutazione

Verifiche scritte e orali, simulazioni pratiche.

Modalità esame finale

Prova scritta.

FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT

Durata

58 ore

Obiettivi didattici

- Il Controllo Operativo: Gli acquisti.
- Il Ricevimento delle derrate alimentari.
- Lo stoccaggio e l'impostazione del magazzino delle merci in arrivo.
- I sistemi inventariali.
- Le fasi del prelevamento.
- La produzione in senso stretto.
- Analisi della prestazione e staffing guide.
- Valutazione finale dei risultati.
- Budget e analisi scostamenti.

Contenuti:

- Il processo di fornitura e relativo ciclo di acquisto, la responsabilità, i fornitori, le specificazioni di acquisto e il controllo quantità e qualità delle merci.
- Il Daily Receiving Report, il cartellino di stoccaggio.
- La classificazione inventariale ABCD, l'inventario materia, l'indice di turn over, l'inventario continuo, l'inventario del bar, la "bin card".
- Il Buono di prelievo food e il buono di prelievo beverage.
- Calcolo del food cost in base alle ricette standard, le rese dei prodotti standard, le porzioni standard, i costi dei prodotti/porzioni standard, costo di un piatto standard, standard food cost e beverage cost.
- Metodo di calcolo per la formulazione degli ordini di servizio e dei turni del personale in servizio, la staffing-guide, le tabelle retributive, conto profitti e perdite.
- Impostazione, redazione e analisi budget preliminari e analisi degli scostamenti dei consuntivi.

Indicazioni metodologiche

Attività di laboratorio, esercitazione, casistica, video, lezione frontale, visite.

Modalità di valutazione

Osservazione di simulazioni ed esercitazioni, test scritti, verifiche orali.

Modalità esame finale

Prova scritta.

BANQUETING MANAGEMENT

Durata

29 ore

Obiettivi didattici

- La gestione del Banchetto.
- Le attività di studio e di analisi di fattibilità del servizio Banqueting.
- Le attività di organizzazione del servizio di Banqueting.
- Le attività operative.
- L'analisi economica del Banqueting.
- Ricevimento merci e stoccaggio, particolarità del Banqueting.
- Analisi della prestazione e staffing guide del servizio di Banqueting.
- Valutazione finale dei risultati.
- Budget e analisi scostamenti.
- Valutazione e verifiche

Contenuti:

- L'incontro con il committente, la scelta della location, la scelta del menu, il listino prezzi beverage, la stipula del contratto, i vari tipi di contratto e relative formule di pagamento.
- Il tabelau de Mariage, gli acquisti, i piani di lavoro, i turni di servizio, i costi della manodopera.
- Il processo di fornitura e relativo ciclo di acquisto, la responsabilità, i fornitori, le specificazioni di acquisto e il controllo quantità e qualità delle merci e relativo stoccaggio, le particolarità di queste attività nello specifico settore del Banqueting.
- Metodo di calcolo per la formulazione degli ordini di servizio e dei turni del personale in servizio, la staffing-guide, le tabelle retributive, conto profitti e perdite del servizio di banqueting.

Indicazioni metodologiche

Attività di laboratorio, esercitazione, casistica, video, lezione frontale, visite.

Modalità di valutazione

Osservazione di simulazioni ed esercitazioni, test scritti, verifiche orali.

Modalità esame finale

Prova scritta.

LABORATORIO di SALA/BAR

Durata

377 ore

Obiettivi didattici

- Conoscere le varie tipologie di menù.
- Conoscere perfettamente la composizione dei diversi piatti e saperla spiegare in modo corretto e professionale al cliente.
- Saper effettuare la giusta preparazione della sala ristorante e la giusta mise-en place in base alle diverse occasioni e ai diversi tipi di menù.
- Avere una buona manualità nel compiere i diversi tipi di servizio.
- Essere in grado di preparare correttamente la sala ristorante per i servizi di buffet, banchetti di vario genere e cocktail party.
- Conoscere i principali vini regionali e nazionali e apprezzarne la qualità. Comprendere l'importanza che riveste il vino nella ristorazione. Conoscere le varie tecniche di servizio e di degustazione.
- Imparare a lavorare dietro al banco del bar con disinvolture. Preparare e servire i prodotti di caffetteria. Servire correttamente liquori, distillati e bevande analcoliche. Preparare alcuni dei principali cocktail internazionali.
- Comprendere l'importanza della cucina di sala nell'azienda di ristorazione. Acquisire una discreta manualità nella preparazione di alcune ricette della cucina di sala.

Contenuti:

- *Servizio pratico di sala:* conoscenza dei componenti dei diversi piatti, metodologia di servizio. Degustazione da parte degli allievi dei menù di volta in volta serviti.
- *I principali vini italiani:* caratteristiche dei principali vini italiani: rossi, bianchi e spumanti. Abbinamenti enogastronomici: l'importanza dell'esatto abbinamento cibo-vino.
- *Il bar:* il personale addetto e le attrezzature in uso al bar.
- *La cucina di sala:* - le attrezzature necessarie per poter effettuare il servizio di cucina di sala.
- Valutazione organolettica e merceologica dei cibi e delle bevande.

Indicazioni metodologiche

Attività di laboratorio, esercitazione, casistica, lezione frontale, visite.

Modalità di valutazione

Osservazione di simulazioni ed esercitazioni, test scritti, verifiche orali.

Modalità esame finale

Prova orale.

CULTURA PROFESSIONALE

Durata

58 ore

Finalità generali

Far acquisire agli allievi una cultura del lavoro.

Obiettivi didattici

Alla fine del modulo l'allievo dovrà essere in grado di:

- Conoscere la normativa sammarinese inerente al lavoro dipendente e autonomo;
- Conoscere la normativa sammarinese in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Conoscere le prime nozioni di pronto soccorso;
- Saper leggere adeguatamente le buste paga;
- Conoscere le procedure da attuare per dare inizio ad una attività autonoma.

Contenuti

- Diritti di un lavoratore dipendente.
- Doveri di un lavoratore dipendente.
- Legge 18 febbraio 1998: legge quadro in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro.
- D.P.I., tipologie e loro utilizzo.
- Prime nozioni di pronto soccorso
- Lettura della busta paga in tutti i suoi aspetti.
- Procedure da attuare per l'apertura di una propria attività.

Indicazioni metodologiche

Lezioni frontali supportate da materiale predisposto dall'insegnante.

Incontri specifici con esperti dei settori sviluppati.

Uscite mirate presso sedi di uffici statali e di categorie economiche e sociali.

Modalità di valutazione

Verifiche scritte e orali.

Modalità esame finale

Prova orale.

STAGE

Durata

205 ore

Finalità generali

- Conoscere una realtà aziendale ed i suoi problemi di organizzazione del lavoro;
- Utilizzare l'esperienza di stage per una autovalutazione sulle proprie competenze e formulare una strategia per affrontare positivamente la conclusione del percorso formativo e i primi passi di ricerca di inserimento professionale;
- Valutare la propria capacità di agire all'interno di un contesto di lavoro organizzato, in particolare rispetto:
 - alla gestione di informazioni connesse al ruolo assegnato;
 - all'efficacia nel gestire le relazioni con colleghi e superiori;
 - all'efficacia nell'affrontare gli imprevisti e gli eventi critici;
 - alla manifestazione di adeguato spirito di iniziativa e orientamento all'apprendimento.

Obiettivi didattici

Al termine l'allievo dovrà sapere:

- Indicare e descrivere i contenuti di competenza professionale acquisiti mediante l'esperienza di stage;
- Indicare e descrivere i progressi conseguiti sul piano del comportamento lavorativo agito in contesto di lavoro, confrontandoli con la situazione iniziale;
- Formulare ipotesi di strategie per affrontare il mercato del lavoro e l'inserimento lavorativo.

Indicazioni metodologiche

Lo stage aziendale dovrà essere necessariamente preceduto da una fase di preparazione dove verificare il possesso delle competenze professionali richieste per svolgere il piano di stage e dei principali elementi che lo costituiscono.

Sarà ugualmente necessario che in questa fase gli allievi possano esplicitare le loro attese nei confronti dello stage e concordare sugli obiettivi formativi previsti anche in funzione delle caratteristiche della figura professionale di riferimento del corso e della logica complessiva del percorso formativo.

Al termine dello stage sarà necessario aiutare gli allievi a riflettere costruttivamente sulla propria esperienza, anche attraverso il confronto con quelle dei compagni di corso, al fine di conoscere le caratteristiche delle diverse realtà aziendali e organizzative in cui si può venire a trovare la figura professionale e le motivazioni e le competenze che saranno richieste alle persone che occupano i diversi ruoli che si vengono a configurare. Sarà inoltre utile attivare anche un momento orientato a confrontare criticamente le attese iniziali dei partecipanti, gli obiettivi formativi degli inserimenti, i risultati concretamente raggiunti.

Un ulteriore stimolo potrebbe infine derivare da un confronto tra l'autovalutazione circa l'efficacia dei propri comportamenti durante l'inserimento lavorativo e il giudizio che hanno invece maturato i tutors aziendali sugli stessi aspetti.