

CFP SAN MARINO

**ORDINAMENTO DEL TRIENNIO DI FORMAZIONE
PROFESSIONALE DI BASE**

PROGRAMMI DELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE

Settore RISTORAZIONE

Qualifica: **Operatore della Ristorazione**

INDICE	2
Tabella riepilogativa distribuzione oraria del triennio	3
Tabella materie primo anno	4
• Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	5
• Principi di alimentazione, igiene e sicurezza	7
• Laboratorio cucina	8
• Laboratorio sala/bar	9
Tabella materie secondo anno	10
• Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	11
• Banqueting Management	12
• Principi di alimentazione, igiene e sicurezza	13
• Informatica	14
• Laboratorio cucina	15
• Laboratorio sala/bar	16
• Stage	17
Tabella materie terzo anno	18
• Principi di alimentazione, igiene e sicurezza	19
• Laboratorio cucina	21
• Laboratorio sala/bar	22
• Cultura professionale	23
• Stage	25

Profilo professionale

Il Corso vuole formare una figura professionale orientata alla Ristorazione, in grado di prestare la propria opera sia nel settore della Cucina che in quello della Sala/Bar. L'obiettivo è quello di creare risorse che abbiano queste duplici competenze sia per comprendere le peculiarità di entrambi i settori sia per far fronte alla nuova richiesta di figure flessibili, con competenze trasversali nell'ambito della Ristorazione.

L'allievo acquisirà le competenze necessarie per lavorare come addetto del settore ristorativo di aziende sia della Ristorazione Commerciale che di quella Collettiva, ma soprattutto nel settore HO.RE.CA della GDO e alla fine del percorso dovrà:

- conoscere i vari tipi di esercizi e aziende del mondo della ristorazione;
- 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, comprendendone i motivi e i sistemi d'utilizzazione;
- conoscere i principi base d'igiene e sicurezza sul lavoro focalizzati ai propri reparti;
- conoscere la merceologia dei prodotti e derrate alimentari;
- conoscere le varie terminologie di: sala, bar, cucina, Hotellerie e Catering, pasticceria e panetteria;
- conoscere i modi e le regole comportamentali, l'accoglienza e l'ospitalità nel mondo della Ristorazione;
- conoscere i concetti base del Marketing e delle tecniche di vendita nel settore HoReCa;
- operare con un adeguato grado di autonomia nelle varie fasi esecutive della somministrazione di alimenti e bevande nel reparto Sala/Bar;
- operare con un adeguato grado di autonomia nelle varie fasi esecutive della somministrazione di alimenti nel reparto Cucina.

Tabella riepilogativa distribuzione oraria del triennio

	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)	2 (64)	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	Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	4 (140)	2 (64)	
	Banqueting Management		2 (64)	
	Principi di alimentazione, igiene sicurezza	2 (70)	2 (64)	3 (87)
	Informatica		2 (64)	
	Laboratorio cucina	5 (175)	5 (160)	8 (184)
	Laboratorio sala/bar	5 (175)	5 (160)	8 (184)
	Cultura professionale			2 (58)
	Stage		108	205
	Totale ore	31 (1085)	31 (1100) (992+108)	31 (1104) (899+205)

Materie primo anno	
Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	4 (140)
Principi di alimentazione, igiene e sicurezza	2 (70)
Laboratorio cucina	5 (175)
Laboratorio sala/bar	5 (175)

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI

Durata 140 ore

Finalità generali

L'allievo dovrà conoscere i principi base e le varie tipologie di aziende operanti nel settore; conoscere le modalità organizzative e comportamentali. Dovrà, inoltre, utilizzare una terminologia corretta e una buona conoscenza delle attrezzature; possedere gli strumenti per comunicare adeguatamente con clienti, colleghi e fornitori e conoscere i nuovi trend nel mondo della ristorazione.

Obiettivi didattici

- 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 del 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, casistica, video, attività pratiche e manuali di apparecchiature.

PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE, IGIENE E SICUREZZA

Durata 70 ore

Finalità generali

L'alunno dovrà apprendere i concetti base di alimentazione e nutrizione e saper riconoscere i principi di sicurezza alimentare e di igiene.

Obiettivi didattici

- Conoscere il concetto di alimentazione e nutrizione
- Saper classificare gli alimenti sulla base dei principi nutritivi
- Apprendere le buone pratiche per una corretta igiene sul luogo di lavoro
- Saper riconoscere i principali agenti responsabili delle contaminazioni alimentari
- Saper leggere un'etichetta alimentari
- Conoscere l'applicazione dei principi di sicurezza

Contenuti

- Alimenti e cultura alimentare: l'alimentazione e le sue funzioni; storia dell'alimentazione umana; differenza tra alimentazione e nutrizione
- Introduzione alla scienza dell'alimentazione: classificazione degli alimenti e dieta equilibrata
- I principi nutritivi: glucidi, lipidi, protidi, vitamine, sali minerali e acqua
- Nozioni fondamentali di igiene professionale
- Contaminazione degli alimenti: contaminazione fisica, chimica e biologica
- Agenti biologici responsabili delle contaminazioni alimentari
- Malattie da contaminazione biologica degli alimenti
- Principali tecniche di conservazione degli alimenti
- Introduzione alle etichette alimentari
- Gli additivi alimentari
- Igiene nel settore ristorativo e accenni al sistema HACCP
- Fascicolo generale della struttura, degli impianti e delle attrezzature e gestione dei controlli e della verifica dei punti critici

Indicazioni metodologiche

Lezioni frontali, lavori di gruppo, presentazioni con supporto digitale, video, esercitazioni.

LABORATORIO CUCINA

Durata 175 ore

Finalità generali

L'allievo dovrà conoscere i principi base della preparazione degli alimenti e dell'allestimento piatti, raggiungere le competenze per svolgere, a livello esecutivo, con autonomia e responsabilità limitate, attività relative alla preparazione di materie prime e semilavorati alimentari e alla realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti.

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 uscite didattiche 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 e uscite didattiche.

LABORATORIO SALA/BAR

Durata 175 ore

Finalità generali

L'allievo dovrà conoscere i principi base della distribuzione degli alimenti e bevande, raggiungere le competenze per svolgere, a livello esecutivo, con autonomia e responsabilità limitate, attività relative alla distribuzione di prodotti e bevande alimentari e alla somministrazione delle stesse al pubblico nell'ambito del settore Ho.Re.CA.

Obiettivi didattici

- Conoscere 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
- Conoscere 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 analcolic

Indicazioni metodologiche

Attività di laboratorio, esercitazione, casistica, lezione frontale e uscite didattiche.

Materie secondo anno	
Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	2 (64)
Banqueting Management	2 (64)
Principi di alimentazione, igiene e sicurezza	2 (64)
Informatica	2 (64)
Laboratorio cucina	5 (160)
Laboratorio sala/bar	5 (160)
Stage	108

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI

Durata 64 ore

Finalità generali

L'allievo dovrà conoscere i principi base per la redazione delle varie tipologie di menù e il calcolo delle grammature e del food & beverage cost. Dovrà, inoltre, conoscere gli aspetti fondamentali delle tecniche di vendita e il marketing commerciale nell'ambito del mondo della ristorazione.

Obiettivi didattici

- 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 PowerPoint, uso di dispense e visite a top player.

BANQUETING MANAGEMENT

Durata 64 ore

Finalità generali

L'allievo dovrà conoscere i principi fondamentali della pianificazione e controllo di gestione del servizio Banqueting e della gestione degli aspetti organizzativi complessi nei grandi eventi. Dovrà, inoltre, raggiungere le competenze intermedie per svolgere un'attività strategica nel catering e nell'hotellerie.

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

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 e uscite didattiche.

PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE IGIENE E SICUREZZA

Durata 64 ore

Finalità generali

L'alunno dovrà apprendere l'anatomia e il funzionamento dell'apparato digerente, saper classificare gli alimenti sulla base del loro contenuto nutritivo e saper valutare e definire le basi di una dieta equilibrata.

Obiettivi didattici

- Conoscere l'anatomia e la fisiologia dell'apparato digerente
- Riconoscere i gruppi alimentari e le bevande
- 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
- Valutare le necessità metaboliche dell'organismo umano
- Comprendere le basi per una alimentazione equilibrata, metabolismo e salute alimentare

Contenuti

- Approfondimento sui principi nutritivi
- Apparato digerente
- Classificazione degli alimenti
- I cinque gruppi alimentari: cereali e derivati, tuberi; ortaggi, frutta, legumi, funghi, erbe aromatiche e spezie; latte e derivati; carne, pesce e uova; oli e grassi
- Trasformazione degli alimenti in cottura
- Bevande non alcoliche e alimenti accessori: acqua minerali, bibite e succhi di frutta, bevande nervine, dolcificanti e altri alimenti accessori
- Bevande alcoliche: vino, birra e superalcolici
- Accenni sul metabolismo e dieta equilibrata: valutazione del peso corporeo, fabbisogno energetico e linee guida per una sana alimentazione
- La salute alimentare: allergie e intolleranze alimentari
- Malnutrizioni e malattie correlate all'alimentazione: disturbi del comportamento alimentare (DCA)
- Attività didattiche su obiettivi agenda ONU

Indicazioni metodologiche

Lezioni frontali, lavori di gruppo, presentazioni con supporto digitale, video, esercitazioni.

INFORMATICA

Durata 64 ore

Finalità generali

L'allievo dovrà conoscere i principi fondamentali dei sistemi applicativi, programmi di videoscrittura e dei fogli di calcolo elettronico attraverso l'utilizzo dei moderni device e software. Dovrà, inoltre, saper impostare concetti di base del Menu Engineering, Controllo del Food & Beverage Cost e Controllo di gestione.

Obiettivi didattici

- 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
- Programmi di videoscrittura
- Fogli di calcolo elettronico
- Programmi per la gestione della posta elettronica
- Programmi specifici di settore per la gestione di attività ristorative e alberghiere

Indicazioni metodologiche

Lezioni frontali supportate da dispense e da materiale predisposto dall'insegnante e lezioni pratiche al PC per permettere all'allievo di mettere in pratica quanto appreso dal punto di vista teorico.

LABORATORIO CUCINA

Durata 160 ore

Finalità generali

L'allievo dovrà conoscere i principi fondamentali della preparazione degli alimenti e allestimento piatti e raggiungere le competenze per svolgere, con relativa autonomia e responsabilità ben definite all'interno della propria partita, tutte le attività relative alla preparazione di piatti cucinati e allestiti

Obiettivi didattici

- Inserirsi in modo proficuo all'interno di una brigata di cucina ed espletare a vari livelli determinate mansioni
- Preparare preliminarmente le materie prime fresche, conservate o semilavorate per arrivare ai prodotti finiti
- Procedere nell'applicazione dei corretti metodi di cottura tenendo conto delle caratteristiche merceologiche degli alimenti
- Svolgere le mansioni in fase di conservazione corretta degli alimenti
- Inserirsi con profitto nelle varie forme ristorative ed in particolare nella ristorazione classica e nella ristorazione collettiva
- Possedere, da un punto di vista prettamente tecnico pratico, 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 e servizio

Indicazioni metodologiche

Attività di laboratorio, esercitazione, casistica, lezione frontale e uscite didattiche.

LABORATORIO SALA/BAR

Durata 160 ore

Finalità generali

L'allievo dovrà conoscere i principi fondamentali delle regole comportamentali della distribuzione degli alimenti e bevande e raggiungere le competenze per svolgere, a livello esecutivo, anche in autonomia e con responsabilità definite, tutte le attività relative alla somministrazione al pubblico nell'ambito del settore Ho.Re.CA.

Obiettivi didattici

- 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

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

STAGE

Durata 108 ore

Finalità generali

Conoscere una realtà aziendale e 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

Si suggerisce quanto segue:

- 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.

Materie terzo anno	
Principi di alimentazione, igiene e sicurezza	3 (87)
Laboratorio cucina	8 (184)
Laboratorio sala/bar	8 (184)
Cultura professionale	2 (58)
Stage	205

PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE, IGIENE E SICUREZZA

Durata 87 ore

Finalità generali

L'alunno dovrà riconoscere e applicare sul luogo di lavoro le buone pratiche per la tutela della salute dei consumatori e garantire la produzione di alimenti di qualità.

Obiettivi didattici

- Saper valutare il fabbisogno calorico e nutrizionale in un individuo sano
- Riconosce le gamme alimentari
- Determinare il percorso della filiera di produzione: "from farm to fork"
- Saper scegliere un alimento leggendo una etichetta alimentare
- Saper riconoscere i parametri che influenzano la qualità di un alimento
- Definire i punti critici nella produzione alimentare e saper prevenire le principali contaminazioni tramite l'ausilio delle buone pratiche professionali
- Conoscere e saper redigere il sistema HACCP e SSOP
- Saper applicare i principi di sanificazione di un ambiente

Contenuti

- Calcolo calorico e nutritivo degli alimenti
- L'alimentazione equilibrata: metabolismo energetico, bioenergetica, piramide alimentare, LARN
- Approfondimento della merceologia degli alimenti
- La classificazione degli alimenti secondo il metodo di conservazione: le gamme alimentari
- La filiera alimentare: tracciabilità e rintracciabilità
- La qualità degli alimenti: certificazioni tipicità e qualità di origine; standard ISO, controllo della qualità; frodi alimentari
- Approfondimento sull'etichettatura alimentare
- Analisi sensoriale del cibo
- Igiene degli alimenti: approfondimento sulle contaminazioni alimentari, le tipologie di rischio e malattie causate da batteri
- La sicurezza alimentare: i comportamenti corretti dell'operatore, igiene delle attrezzature e dell'ambiente di lavoro
- Igiene e sicurezza sul lavoro: SSOP e HACCP
- La pulizia degli ambienti: detersione, disinfezione, sterilizzazione e disinfestazione
- Tensioattivi ed osservanze sull'utilizzo dei prodotti per la sanificazione
- Schede tecniche

Indicazioni metodologiche

Lezioni frontali, lavori di gruppo, presentazioni con supporto digitale, video, esercitazioni.

Prova finale

Prova orale.

LABORATORIO CUCINA

Durata 184 ore

Finalità generali

L'allievo dovrà conoscere i principi fondamentali della preparazione degli alimenti e allestimento piatti. Dovrà, inoltre, raggiungere le competenze per svolgere, con piena autonomia e responsabilità tutte le attività relative alla preparazione di piatti cucinati e allestiti all'interno di una partita ma anche con un grado ed una conoscenza generale di tutti gli aspetti generali del laboratorio di cucina.

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 possibili 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 e uscite didattiche.

Prova finale

Prova pratica e orale.

LABORATORIO SALA/BAR

Durata 184 ore

Finalità generali

L'allievo dovrà conoscere i principi fondamentali delle procedure operative della distribuzione degli alimenti e bevande. Dovrà, inoltre, raggiungere le competenze per svolgere in modalità autonoma e responsabile, anche a livello organizzativo, tutte le attività relative alla somministrazione al pubblico in tutti i locali pubblici del settore Ho.Re.CA.

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 disinvoltura. 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 e uscite didattiche.

Prova finale

Prova pratica e orale.

CULTURA PROFESSIONALE

Durata 58 ore

Finalità generali

Far acquisire agli allievi una cultura del lavoro ovvero quali sono i diritti e doveri dei lavoratori in termini di sicurezza nei luoghi di lavoro e di responsabilità sociale.

Obiettivi didattici

- Conoscere i principi fondamentali della legge sammarinese per la tutela del lavoro e dei lavoratori
- 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
- Conoscere il ruolo sociale del lavoro

Contenuti

Modulo 1 – Legge quadro in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro

- Concetti fondamentali della legge 18 febbraio 1998 n.31 "legge quadro in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro" e i suoi decreti applicativi
- D.P.I., tipologie e loro utilizzo
- Il rischio da movimentazione manuale dei carichi
- I principali rischi connessi all'attività lavorativa svolta
- Prime nozioni di pronto soccorso
- La Gestione dell'emergenza (incendio, terremoto)

Modulo 2 – Legge per la tutela del lavoro e dei lavoratori

- Il concetto di lavoro e il suo ruolo sociale
- Concetti fondamentali della legge 17 febbraio 1961, n. 7 "Legge per la tutela del lavoro e dei lavoratori"
- I Sindacati dei lavoratori e dei datori di lavoro
- I contratti collettivi di lavoro
- Indicazioni per lo svolgimento di un colloquio di lavoro
- I contributi, le imposte e le tasse: cosa sono e a cosa servono
- Lettura della busta paga in tutti i suoi aspetti
- Procedure da attuare per l'apertura di una propria attività

Indicazioni metodologiche

Si suggerisce quanto segue:

- a) lezioni frontali supportate da materiale predisposto dall'insegnante, con possibilità di cooperative learning e svolgimento ricerche sul web sugli argomenti trattati;
- b) simulazioni di situazioni reali legate all'attività lavorativa soprattutto per la parte del diritto del lavoro;
- c) incontri formativi specifici con imprenditori, sindacati e professionisti del settore;
- d) per quanto riguarda l'organizzazione della didattica il piano di lavoro annuale dovrà comprendere per ogni unità didattica: l'accertamento dei prerequisiti, la scelta della strategia didattica più idonea, la fase di apprendimento vera e propria, le interrogazioni orali "in itinere" tendenti ad accertare su tutti gli alunni gli effetti dell'apprendimento, la ricerca di opportune strategie di consolidamento e recupero.

Prova finale

Colloquio orale.

STAGE

Durata 205 ore

Finalità generali

Conoscere una realtà aziendale e 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

Si suggerisce quanto segue:

- 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.