



## PIANO di LAVORO Standard

Disciplina: **Laboratorio dei servizi enogastronomici di SALA E VENDITA**

Segmento Formativo: **Biennio Professionali Nuovo Ordinamento**

Indirizzo: **ENOGASTRONOMIA**

Risultati di apprendimento al termine del segmento formativo : *competenze di riferimento – Decreto 24 maggio 2018, n.92*

- Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
- Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
- Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
- Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
- Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
- Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
- Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
- Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
- Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.
- Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione.
- Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

**Codice Unità Didattiche (U.D.)**

**Unità di Apprendimento** (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

**Numero** (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

**Segmento Formativo** (**B** biennio, **T** triennio)

**Indirizzo di studio** (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



Classe: **Prima**

Codice U.D.	Unità di apprendimento Unità Didattiche	Ore
<b>Unità di apprendimento A "SICUREZZA &amp; IGIENE SUL LAVORO 1°"</b>		<b>10</b>
A1-B-Pro-Eno	Sicurezza e Igiene sul lavoro: i fondamentali	
A2-B-Pro-Eno	Sicurezza e Pericoli sul lavoro	
A3-B-Pro-Eno	HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare	
A4-B-Pro-Eno	Lavorare in modo igienicamente corretto	
<b>Unità di apprendimento B "LA PROFESSIONE"</b>		<b>5</b>
B1-B-Pro-Eno	Introduzione al mondo del F&B	
B2-B-Pro-Eno	Lo staff di sala	
B3-B-Pro-Eno	Deontologia professionale – comportamento e galateo	
<b>Unità di apprendimento C "GLI ORARI DI SERVIZIO, I MENU E LE CARTE"</b>		<b>6</b>
C1-B-Pro-Eno	I momenti ristorativi, la successione delle portate, i menu e le carte	
<b>Unità di apprendimento D "LABORATORIO 1°"</b>		<b>45</b>
D1-B-Pro-Eno	Le aree operative e le attrezzature: la sala, l'office e le altre aree, gli arredi e l'attrezzatura	
D2-B-Pro-Eno	Le tecniche di sala: abilità di base in ristorante, la mise en place e il coperto	
D3-B-Pro-Eno	Gli stili di servizio: servizio al piatto; servizio all'inglese; servizio alla francese; servizio al guèridon	
D4-B-Pro-Eno	Tecniche di bar: intro al lavoro, il caffè e le preparazioni a base caffè, tè, tisane, cacao e cioccolata calda, bevande non miscelate	

Classe: **Seconda**

Codice	Unità Didattiche	Ore
<b>Unità di apprendimento E "SICUREZZA &amp; IGIENE SUL LAVORO 2°"</b>		<b>7</b>
E1-B-Pro-Eno	Sicurezza e Igiene sul lavoro	
E2-B-Pro-Eno	Sicurezza e Pericoli sul lavoro	
E3-B-Pro-Eno	HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare	
E4-B-Pro-Eno	Lavorare in modo igienicamente corretto	
<b>Unità di apprendimento F "ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO"</b>		<b>9</b>
F1-B-Pro-Eno	Momenti di servizio, menu di servizio	
F2-B-Pro-Eno	Sequenza di servizio delle pietanze, fasi di sviluppo del servizio.	
<b>Unità di apprendimento G "LABORATORIO 2°"</b>		<b>50</b>
G1-B-Pro-Eno	Le tecniche di sala	
G2-B-Pro-Eno	Organizzazione di un banchetto: disposizione dei commensali, il servizio dei banchetti e l'allestimento di buffet	

**Codice Unità Didattiche (U.D.)**

**Unità di Apprendimento** (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

**Numero** (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

**Segmento Formativo** (**B** biennio, **T** triennio)

**Indirizzo di studio** (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



G3-B-Pro-Eno	Web Servizio al guaiardo per trancio carne, servizio del pesce con relativa porzionatura, servizio del dessert, servizio della macedonia e relativo trancio della frutta, servizio del caviale	
G4-B-Pro-Eno	Professione barista: Tipologie, zone di lavoro e produzione, l'attrezzatura, il personale, Momenti di servizio, Bevande miscelate e non miscelate, linea per cocktail (cenni sulla preparazione e relativo uso degli strumenti)	

Data ultima revisione: A.S. 2022

**Codice Unità Didattiche (U.D.)**

**Unità di Apprendimento** (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

**Numero** (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

**Segmento Formativo** (**B** biennio, **T** triennio)

**Indirizzo di studio** (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali