

## CATALOGO DEL SAPERE

### 1. Denominazione modulo: ELEMENTI DI GESTIONE ALBERGHIERA

### 2. Obiettivi procedurali:

L'allievo sarà capace di:

- presentarsi al lavoro secondo i principi dell'estetica e delle norme di igiene e sicurezza,
- presentarsi a seconda dell'attività ristorativa e del tipo di servizio,
- prendersi cura e assumersi la responsabilità della salute personale, di uno stile di vita sano e della salute degli ospiti,
- pianificare, preparare, svolgere e monitorare il proprio lavoro,
- scegliere, utilizzare in modo autonomo e occuparsi della manutenzione dei dispositivi predisposti, gli utensili e l'inventario,
- utilizzare in modo razionale l'energia, il materiale e il tempo,
- utilizzare detergenti ecologici a minor impatto ambientale e svolgere la raccolta differenziata dei rifiuti,
- predisporre il posto di lavoro in base al tipo di servizio e azienda ristorativa,
- preparare e conservare gli alimenti e le bevande in spazi e temperature idonee,
- svolgere le rispettive attività in cucina e nel servizio a seconda del tipo di impiego e del tipo di esercizio ristorativo,
- preparare e servire bevande calde e bibite aperte, sfuse al bar,
- preparare pietanze semplici e servirle,
- disciplinare il lavoro del servizio in sala e in cucina,
- sapere comunicare con colleghi e clienti,
- saper calcolare il costo dei servizi offerti.

### 3. Competenze professionali

- Si prende cura della propria persona, dell'abbigliamento durante il lavoro in cucina e nel servizio in sala
- Conosce, mantiene e conserva gli alimenti e le stoviglie adeguatamente, utilizza in modo razionale l'attrezzatura in cucina, in sala e al bar
- Predispone la *mise en place* e pietanze semplici
- Allestisce lo spazio, serve pietanze semplici e bibite, riordina e presenta il conto in piccole aziende ristorative

### 4. Obiettivi operativi:

OBIETTIVI GENERALI	OBIETTIVI FORMATIVI
L'allievo: <ul style="list-style-type: none"><li>• si prende cura della propria persona, si attiene ai principi dell'estetica, dell'igiene personale, degli spazi e mantiene la salute psicofisica.</li><li>• Sa come curare l'igiene personale, l'abbigliamento e le calzature,</li><li>• è responsabile della propria salute, la salute dei clienti e dei collaboratori,</li></ul>	L'allievo è capace di: <ul style="list-style-type: none"><li>• distinguere i compiti e le mansioni degli operatori nella ristorazione in rapporto con gli altri,</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• distingue una sana alimentazione da quella non salutare, previene le conseguenze delle abitudini alimentari non corrette,</li> <li>• conosce le fasi della mise en place –in cucina e nel servizio in sala,</li> <li>• distingue diversi tipi di cucine, le loro caratteristiche, la territorialità e il principio del “non incrocio” (marcia in avanti),</li> <li>• conosce gli spazi per i clienti e altri spazi destinati al servizio in sala, <ul style="list-style-type: none"> <li>• conosce il concetto e le caratteristiche della ristorazione,</li> </ul> </li> <li>• distingue le diverse tipologie di ristorante e la loro gestione di base, distingue le principali attività di gestione alberghiera e capisce i concetti di base dell’economia e della società,</li> <li>• conosce i concetti di base del commercio, spiega il ruolo di una corretta gestione dell’esercizio,</li> <li>• distingue tra attività economiche e non, mette in rilievo l’interazione tra la ristorazione e le altre attività,</li> <li>• conosce e rispetta le normative in materia di orari per lo svolgimento dei singoli servizi,</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• spiega le diverse forme organizzative di lavoro nella ristorazione e ne definisce i vantaggi e gli svantaggi,</li> <li>• sceglie il metodo adatto di immagazzinamento degli alimenti,</li> <li>• spiega le conseguenze dell’utilizzo di alimenti alterati e non idonei, <ul style="list-style-type: none"> <li>*descrive l’attrezzatura in cucina, utensili e pentolame e l’attrezzatura per la cottura,</li> </ul> </li> <li>• distingue le stoviglie per il servizio in base alla qualità e l’utilizzo,</li> <li>• conosce i diversi tipi di materiali, il funzionamento e le singole parti della</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• presentarsi secondo le norme igienico sanitarie vigenti e rispettare le regole essenziali per una corretta igiene personale e delle mani,</li> <li>• considerare i principi del sistema HACCP,</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• preparare e utilizzare in sicurezza l’attrezzatura da lavoro per la cottura e la manipolazione meccanica degli alimenti, occuparsi della loro pulizia e manutenzione,</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• scegliere il metodo corretto di conservazione dei singoli alimenti e immagazzinare le scorte,</li> <li>• pesare e trasformare le unità di misura,</li> <li>• allestire la mise en place per la preparazione e la distribuzione delle pietanze,</li> <li>• trattare termicamente e meccanicamente gli alimenti per la preparazione di pietanze semplici,</li> <li>• tenere in considerazione gli scarti nel trattamento meccanico e termico degli alimenti e l’economicità delle operazioni</li> <li>• preparare pietanze con metodi di cottura diversi,</li> <li>• preparare pietanze con metodi alternativi,</li> <li>• preparare spuntini e pietanze semplici,</li> <li>• preparare le porzioni secondo la ricetta e gli standard,</li> <li>• assicurarsi della temperatura idonea delle stoviglie e degli alimenti,</li> <li>• durante la distribuzione,</li> </ul>
--	--

moderna attrezzatura e degli utensili da lavoro,

- conosce la legislazione vigente sulla sicurezza e la salute sul posto di lavoro,

- descrive i punti critici di controllo degli alimenti e delle pietanze secondo il sistema HACCP, partendo dalle materie prime fino alla distribuzione del cibo,

distribuire gli alimenti in modo raffinato su piatti da portata idonei e decorarli,

- posizionare i piatti del buffet nell'ordine corretto,

- servire le pietanze in base all'ordinazione e registrarla,

- sfruttare gli alimenti e le pietanze non utilizzati,

- conservare gli alimenti e le pietanze nelle celle frigorifere e nelle dispense,

- presentare al cliente le singole pietanze,

- spiegare l'attività delle diverse strutture organizzative nella ristorazione, i loro vantaggi e svantaggi,

<ul style="list-style-type: none"> <li>• riassume le conoscenze sui principi igienico sanitari e del sistema HACCP,</li> <li>• spiega i metodi di utilizzo e di dosaggio dei detergenti,</li> <li>• conosce la tossicità dei detergenti alcalini – ecologia, tutela dell’ambiente e del personale,</li> <li>• descrive gli spazi di immagazzinamento e la loro funzione,</li> <li>• conosce gli standard e regolamenti di tutela ambientale,</li> <li>• conosce i simboli di pericolo delle sostanze e osserva la sicurezza sul posto di lavoro,</li> <li>• conosce le tecniche di disinfezione/sterilizzazione,</li> <li>• sa spiegare le conseguenze di una manutenzione e utilizzo non corretto dell’attrezzatura, degli utensili,</li> <li>• conosce le norme di tutela della salute e della sicurezza sul posto di lavoro,</li> <li>• conosce le norme di sicurezza antincendio,</li> <li>• conosce le norme di sicurezza sul posto di lavoro nella ristorazione,</li> <li>• conosce le cause di infortunio più frequenti sul posto di lavoro</li> <li>• conosce le materie prime e i metodi di produzione delle bibite analcoliche, della birra e delle bevande calde,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• allestire la sala per eventi particolari e cerimonie (allestimento dei tavoli, isole da buffet, tovaglie, coperti diversi),</li> <li>• eseguire il lavoro di base nel servizio dei clienti,</li> <li>• prendere gli ordini dei clienti in piccole strutture</li> <li>• consigliare pietanze e bevande, <ul style="list-style-type: none"> <li>• prendere le pietanze pronte dalla cucina e servirle con diverse modalità,</li> <li>• scegliere le stoviglie adatte per il servizio delle bibite o bevande calde,</li> </ul> </li> <li>• preparare e servire le bevande selezionate e semplici spuntini, <ul style="list-style-type: none"> <li>• preparare, stappare, servire e conservare le bevande aperte, la birra, le bibite analcoliche, ... considerare la temperatura di servizio,</li> </ul> </li> <li>• rispettare i vigenti regolamenti e le norme relative alle limitazioni nel consumo degli alcolici (Zakon o omejevanju porabe alkohola),</li> <li>• aiutare durante un servizio peculiare seguendo le istruzioni del cameriere,</li> <li>• presentare il conto per il servizio svolto,</li> <li>• rispettare le tempistiche dettate dalle normative vigenti,</li> <li>• servire in modo professionale, preciso, affidabile e responsabile, rispettare le regole della sicurezza sul lavoro, <ul style="list-style-type: none"> <li>• comunicare con i collaboratori e i clienti,</li> <li>• coordinare il lavoro tra cucina e servizio in sala.</li> </ul> </li> </ul>
---	---

<p>spiega i termini utilizzati per l'etichettatura delle bibite analcoliche, della birra e delle bevande calde,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• valuta i vantaggi nel consumo della birra e delle bibite analcoliche,</li></ul> <p>capisce l'importanza dell'etichettatura delle bevande,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• valuta la qualità delle bevande,</li></ul> <p>conosce le regole di base dell'offerta e la vendita delle bevande e degli spuntini,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• conosce gli effetti a breve e lungo termine dell'abuso di alcolici e altre sostanze stupefacenti, i metodi di cura delle dipendenze,</li></ul> <p>conosce l'importanza della prevenzione,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• spiega gli effetti del consumo delle sostanze stimolanti,</li></ul> <p>conosce e considera le vigenti norme sulle limitazioni nel consumo degli alcolici (Zakon o omejevanju porabe alkohola ).</p>	
---	--

