

# IeFP Cucina e Sala bar

(per le classi terze dell'a.s. 2022/2023 che hanno iniziato il percorso nell'a.s. 2020/2021)

## **Titolo**

Nuovi Percorsi IeFP 2020/2021

**- Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti**

**- Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande**

## **Descrizione sintetica dell'intervento**

Nel rispetto degli standard formativi della regione toscana, gli interventi integrativi verranno attuati a partire dal primo biennio, utilizzando le 264 del monte ore finalizzato alla personalizzazione del percorso di apprendimento attraverso l'adattamento del piano formativo individuale (PFI) e nel terzo anno corso con l'utilizzo degli spazi di flessibilità, curvando il percorso a favore delle materie di indirizzo.

**Figura del repertorio nazionale IeFP di cui all'Accordo Stato-Regioni 27 luglio 2011 e all'Accordo Stato/Regioni del 19 gennaio 2012 per la quale è progettato il percorso:**

Le figure del repertorio nazionale IeFP per le quali è stato progettato il percorso sono le seguenti:

- Operatore della ristorazione - Preparazione pasti
- Operatore della ristorazione - Servizi di sala e bar

## **Denominazione Aree di Attività (ADA) che compongono la figura professionale**

Operatore della ristorazione - Preparazione pasti

Area di Attività (ADA)	Cod. Numerico
Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili	UC 1707
Approvvigionamento materie prime	UC 1703
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati	UC 1708
Conservazione e stoccaggio delle materie prime	UC 1706
Predisposizione di menù semplici	UC 1696
Preparazioni Piatti	UC 1710

**Denominazione Aree di Attività (ADA) che compongono la figura professionale**

Operatore della ristorazione – Servizi di sala bar

Area di Attività (ADA)	Cod. Numerico
Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili	UC 1707
Approvvigionamento materie prime	UC 1703
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati	UC 1708
Conservazione e stoccaggio delle materie prime	UC 1706
Distribuzione pasti e bevande	UC 1711
Preparazioni e somministrazione di bevande e snack	UC 1712

**Articolazione degli interventi integrativi rivolti a studenti delle classi prime (a.s. 2020/2021)**(Ore finalizzate alla sola curvatura per l'acquisizione della qualifica)

	N. ore <u>classe prima</u>	N. ore <u>classe seconda</u>	N. ore <u>classe terza</u>	N. ore totali
Lezioni teoriche (finalizzate all'insegnamento delle competenze di base)	528	528	429	1584
Lezioni teoriche (finalizzate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali)	99	99	264	627
Attività laboratoriale (finalizzata all'insegnamento delle competenze di base)	132	132	66	132
Attività laboratoriale (finalizzata all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali)	297	297	297	825
Impresa simulata/stage interno		70	80	150
Stage esterno		100	200	300
<b>Totale</b>	1056	1056	1056	3168

**Articolazione esecutiva degli interventi integrativi****Architettura complessiva**

Nel rispetto degli standard formativi stabiliti dalla regione toscana, gli interventi verranno attuati a partire dal primo biennio utilizzando la quota di 264 del monte ore finalizzato alla personalizzazione del percorso di apprendimento attraverso l'adattamento del piano formativo individuale (PFI) e nel

terzo anno corso con l'utilizzo della quota di autonomia, curvando il percorso a favore delle materie di indirizzo.

In particolare per quanto riguarda le 264 ore dedicate al piano formativo individuale è previsto l'utilizzo di almeno 100 ore per attività di stage interno/impresa simulata nel corso del primo biennio e di 100 ore in alternanza scuola lavoro da svolgere al secondo anno. Al terzo anno si utilizzerà la quota di autonomia per aumentare/potenziare le ore delle materie di indirizzo destinate alle attività pratiche di laboratorio. Inoltre verranno effettuate almeno due sessioni di stage durante l'anno scolastico per l'alternanza scuola lavoro finalizzate all'acquisizione delle competenze tecnico-professionali contenute nella figura professionale regionale del percorso formativo inserito.

## **Metodologie**

Le attività previste dal progetto hanno come filo conduttore lo sviluppo di metodologie formative mirate a consentire una scelta più consapevole dei propri obiettivi professionali degli studenti che frequentano le classi prime del nostro istituto. In questo contesto quindi l'attenzione viene posta, particolarmente, all'area delle competenze trasversali e delle competenze professionali, che consentono di avviare un percorso a carattere professionalizzante e di favorire l'approccio lavorativo. Le attività si articolano quindi in un percorso che prevede:

- la presenza di interventi individualizzati o personalizzati (accoglienza, orientamento, arricchimento, potenziamento, ...), finalizzati a favorire il successo formativo e consolidare le attività pregresse di ciascun allievo, agendo essenzialmente sulle competenze trasversali e relazionali,
- la presenza delle misure di accompagnamento intese a sostenere soprattutto gli alunni stranieri che presentano maggiori difficoltà, durante tutto il percorso formativo favorendone l'integrazione e l'inserimento nei percorsi formativi
- il carattere professionalizzante dell'attività formativa, costruito sulla metodologia pratica, laboratoriale ed esperienziale che mettono in contatto l'allievo con la realtà produttiva e gli consentono di misurare le proprie capacità di inserimento e adattamento al contesto aziendale.

Le lezioni in aula e in laboratorio, le visite guidate, gli incontri con le realtà territoriali sono tutte mirate a favorire la consapevolezza di sé e l'orientamento delle scelte.

## **Risorse umane**

Un aspetto significativo della metodologia adottata è quello di coinvolgere direttamente nelle attività, oltre agli insegnanti della scuola, esperti provenienti dal mondo del lavoro, dalle associazioni, dai servizi pubblici per l'orientamento e l'impiego, e operatori dei settori economici più significativi del territorio, nell'ottica di una forte integrazione e interazione.

L'integrazione fra competenze esterne e interne costituisce, a nostro avviso, una scelta fondante per il successo scolastico di tutti gli allievi, in particolare di quelli a forte rischio dispersione.

Da anni la scuola lavora in stretta connessione con:

- agenzie formative del territorio (in particolare Cescot Toscana Nord – della Confesercenti-Fo.ri.u.m., Formatica e Copernico – della CNA), con le quali ha progettato, condotto e portato a termine diversi progetti finanziati dai fondi POR FSE,
- associazioni di categoria (C.I.A., Coldiretti, A.I.S., A.I.B.E.S., Federalberghi, Slow Food, Associazione Allevatori Pisani, A.P.P.R.I., Confartigianato) con le quali ogni anno vengono svolte manifestazioni ed

eventi, come ad esempio il recente “Terre di Pisa Food and Wine Festival” a cui, a vario livello, partecipano gli studenti della scuola, coordinati da insegnanti e tecnici di settore,

- istituzioni pubbliche (comune di Pisa - assessorato Pubblica Istruzione - provincia di Pisa – assessorati all’Istruzione, alla Formazione, allo Sviluppo Rurale, Forestazione e Difesa Fauna - Università – facoltà di Agraria - Prefettura, C.N.R., Camera di Commercio,
- forze dell’ordine (Aeronautica, Guardia di Finanza, Polizia di Stato, Carabinieri), con le quali vengono predisposti seminari inerenti unità formative curriculari e attivate diverse collaborazioni nell’organizzazione di eventi particolari, programmati all’inizio di ogni anno scolastico.

### **Attività laboratoriale di pratica professionale**

Le attività di laboratorio prevedono, per sala e cucina, la divisione della classe in due sottogruppi ; il primo svolge la lezione di cucina che prevede la presentazione di una scheda tecnica sulla base della quale la piccola “brigata” si suddivide i compiti per arrivare, alla fine dell’esercitazione a preparare uno o più piatti che vengono “serviti” dal sottogruppo di sala, dedicatosi, nel frattempo, alla mise en place, alla scelta della tipologia di servizio sulla base del menù proposto, al possibile servizio del vino e dell’acqua. Nelle prime classi la lavorazione a cui vengono sottoposte le materie prime sono relativamente semplici mentre la difficoltà aumenta nelle classi seconde per arrivare, nelle terze a presentare un vero e proprio menù a tema. La parte finale dell’esercitazione prevede la degustazione di quanto preparato per imparare a valutare il risultato finale, compresa l’eventuale decorazione dei piatti in modo da saper correggere, dopo un momento di discussione, gli eventuali errori commessi. Per il laboratorio di Accoglienza turistica l’impostazione della lezione laboratoriale riguarda la simulazione del servizio che un cliente dovrebbe trovare in una qualsiasi struttura ricettiva, dal momento della prenotazione, al momento dell’arrivo e delle sistemazione nella struttura, all’organizzazione di visite guidate o meno per poter ammirare il patrimonio artistico, culturale ed ambientale del territorio, alla partenza, comprese le relative operazioni di pagamento e di organizzazione del viaggio di ritorno, in italiano e nelle due lingue comunitarie previste dal curriculum scolastico (inglese, francese/tedesco/spagnolo).

### **Azioni di tutoraggio**

Le attività di stage e di alternanza scuola lavoro sono distribuite nell’arco del triennio e prevedono la realizzazione di ore dedicate all’apprendimento in contesto lavorativo. Per gli allievi che abbiano già assolto l’obbligo d’istruzione sono previsti tirocini curriculari/stage e attività didattiche coerenti con quelle definite nell’ambito dell’alternanza scuola-lavoro, quali le attività “orientative” dell’alternanza, che comprendono: visite guidate, simulazione di casi, simulazione d’impresa, eccetera.

Per gli studenti che non hanno compiuto il 16esimo anno di età sono previste esclusivamente attività didattiche coerenti con quelle definite nei percorsi di alternanza scuola-lavoro.

Il tutoraggio è un momento essenziale del percorso formativo in quanto è un fondamentale strumento di raccordo tra la scuola, le famiglie, gli studenti e le aziende per la riuscita dell’intero percorso didattico. Il tutor ha il compito di contattare le aziende del settore che hanno dato la disponibilità all’accoglienza; di organizzare visite aziendali; e di accompagnare gli studenti durante la visita. Altro compito del tutor è l’organizzazione delle visite guidate a mostre, fiere, conferenze e seminari riguardanti l’indirizzo di studio.

Nell’ambito delle attività di tutoraggio il tutor scolastico è responsabile del processo di ricerca ed attivazione delle convenzioni con le aziende; distribuisce agli alunni il materiale necessario per lo svolgimento dello stage; si relaziona con l’amministrazione scolastica per le procedure informative

agli enti previdenziali ed assicurativi. Il tutor cura i rapporti con le aziende coinvolte nel percorso, in particolare gestisce e monitora l'attività dello studente nel contesto lavorativo, collaborando con il tutor aziendale. Al termine di ogni anno scolastico il tutor raccoglie i dati riepilogativi dello stage e ne cura l'archiviazione nel fascicolo personale dell'allievo.

La durata del tutoraggio si estende per l'intero anno scolastico (da settembre a giugno) in quanto si è visto che lo stage allargato a tutte queste attività è la chiave di volta per permettere agli studenti di entrare a diretto contatto con il mondo del lavoro.

### **Impresa simulata/stage interno e stage esterno**

L'attività di Stage sia interno che esterno è basata sull'individuazione dei fabbisogni formativi degli studenti e sul collegamento tra l'esperienza in contesto lavorativo e il programma didattico. In coerenza con gli obiettivi del percorso e con gli standard formativi della regione.

Le finalità dei percorsi di stage che si perseguono sono:

- attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita dagli studenti nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- attuare modalità di apprendimento flessibili aderenti ai ritmi e agli stili cognitivi degli allievi;
- realizzare un intreccio tra conoscenze di carattere teorico e applicazioni pratiche;
- favorire l'acquisizione di conoscenze e di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- sollecitare la vocazione professionale.

L'organizzazione delle attività di stage è a cura del tutor scolastico che è responsabile del processo di ricerca ed attivazione delle convenzioni con le aziende, della distribuzione agli alunni del materiale necessario per lo svolgimento dello stage. Il tutor cura i rapporti con le aziende coinvolte nel percorso, in particolare gestisce e monitora l'attività dello studente nel contesto lavorativo, collaborando con il tutor aziendale. Il tutor scolastico inoltre si relaziona con l'amministrazione scolastica per le procedure informative agli enti previdenziali ed assicurativi. Al termine di ogni anno scolastico il tutor raccoglie i dati riepilogativi dello stage e ne cura l'archiviazione nel fascicolo personale dell'allievo. Alla funzione di tutor scolastico possono accedere solo i docenti che hanno frequentato appositi corsi di formazione e quindi con competenze specifiche.

La durata del tutoraggio si estende per l'intero anno scolastico (da settembre a giugno) in quanto si è visto che lo stage allargato a tutte queste attività è la chiave di volta per permettere agli studenti di entrare a diretto contatto con il mondo del lavoro

**Articolazione per UF delle competenze tecnico-professionali per le figure del Repertorio Regionale delle Figure Professionali**

**Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413):**

<b>Denominazione ADA</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>CAPACITÀ</b>	<b>UF n.</b>	<b>Denominazione UF</b>	<b>Durata UF (h)</b>
<b>UC 1707 CURA DEGLI AMBIENTI DELLE ATTREZZATURE ED UTENSILI</b>  <b>(AdA 1) Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti</b>	Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.)	Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature	1	Cura degli ambienti e delle attrezzature	80 Stagione: 20 ore
	Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni	Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda			
	Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo	Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda			
	Normativa-igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	Individuare strumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure standard	2	Le norme igienico sanitarie. igiene personale, professionale e degli ambienti. HACCP	118 Stagione: 20 ore
Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento	Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina)  Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro				
<b>Denominazione ADA</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>CAPACITÀ</b>	<b>UF n.</b>	<b>Denominazione UF</b>	<b>Durata UF (h)</b>
<b>UC 1703 APPROVVIGIONAMENTO</b>	Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto	3	Approvvigionamento	83: Stagione: 20



	ed eseguire le indicazioni di lavorazione				
	Utensili per la preparazione dei cibi				
Denominazione ADA	CONOSCENZE	CAPACITÀ	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)
<b>UC 1706 CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME</b>	Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa	Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino	7	La conservazione e lo stoccaggio delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti non alimentari	102 Stage: 20
<b>(AdA 4) Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi</b>	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire	8	Gli alimenti. Alimenti di origine animale	120 Stage: 20 ore
	Norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione			
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative	Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi			
	Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti	Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche			

Denominazione ADA	CONOSCENZE	CAPACITÀ	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)
<b>UC 1696 PREDISPOSIZIONE DI MENÙ SEMPLICI</b>  <b>(AdA 5)</b>	Caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri)	Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù	9	Il menu	110 Stage: 50

<b>Allestire menu semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti</b>	Caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura	Calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menù			
	Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù				
	Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera				
	Elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti	Comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura	10	La predisposizione del menu in funzione della clientela	110 Stage: 50
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	Identificare i principi nutritivi delle materie prime			
	Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo				
Storia, usi e costumi del territorio per offrire un prodotto/servizio rispondente					
<b>Denominazione ADA</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>CAPACITÀ</b>	<b>UF n.</b>	<b>Denominazione UF</b>	<b>Durata UF (h)</b>
<b>UC 1710 PREPARAZIONE PIATTI (AdA 6) Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati</b>	Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda	Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato	11	Organizzazione ed esecuzione del lavoro in cucina.	260 Stage: 80
	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi	Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala			
	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche	Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina			
	Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei	Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e			

	piatti per valorizzare la presentazione degli stessi	salati per garantire l'efficienza del servizio			
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge	12	Metodi e tecniche di cottura	206 Stage: 70
	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n.155/77)	Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi			
	Principali tecniche di preparazione dei piatti	Utilizzare le varie attrezzature ed i macchinari della cucina e della sala applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e antinfortunistiche			
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative				
	Tecniche di cottura classica				

**Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (412):**

Denominazione ADA	CONOSCENZE	CAPACITÀ	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)
<b>UC 1707</b> <b>CURA DEGLI AMBIENTI DELLE ATTREZZATURE ED UTENSILI</b>  <b>(AdA 1)</b> <b>Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti</b>	Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.)	Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature	1	Cura degli ambienti e delle attrezzature	80 Stage: 20
	Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni	Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda			
	Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo	Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda			
	Normativa-igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	Individuare strumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure standard	2	Le norme igienico sanitarie. igiene personale, professional e degli ambienti. HACCP	118 Stage: 20
	Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento	Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina)			

		Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro			
--	--	---	--	--	--

Denominazione ADA	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)
<b>UC 1703 APPROVVIGIONA MENTO MATERIE PRIME</b>  <b>(AdA n 2)</b> <b>Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali</b>	Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire	3	Approvvigionamento materie prime	75 Stage: 20
	Elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori <i>(Conoscenza affrontata al terzo anno con Diritto e tecnica di amministrazione)</i>				
	Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa	Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente			
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate	4	La conservazione e lo stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati. Gli alimenti. Alimenti di origine vegetale	123 Stage: 20
	Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori <i>(Conoscenza affrontata al terzo anno con Diritto e tecnica di amministrazione)</i>	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati			
	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria				

Denominazione ADA	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)
<b>UC 1708</b> <b>TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI</b>  <b>(AdA 3)</b> <b>Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco</b>	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati	5	Tecniche di lavorazione degli alimenti.	140 Stage: 40
	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative	Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse			
	Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi	Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.)	6	Trattamento delle materie prime. Metodi di cottura, (cenni).	140 Stage: 40
	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari	Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette			
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative				
	Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione				
	Utensili per la preparazione dei cibi				

Denominazione ADA	CONOSCENZE	CAPACITÀ	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)
<b>UC 1706</b> <b>CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME</b>  <b>(AdA 4)</b> <b>Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi</b>	Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa	Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino	7	La conservazione e lo stoccaggio delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti non alimentari	82 Stage: 20
	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire			
	Norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione	8	Gli alimenti. Alimenti di origine animale	100 Stage: 20
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative	Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi			
	Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti	Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche			

Denominazione ADA	CONOSCENZE	CAPACITÀ	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)
<b>UC 1711</b> <b>Distribuzione pasti e bevande</b>  <b>(AdA 5)</b> <b>Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di</b>	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi	Accogliere il cliente, riconoscere le sue esigenze, interpretare le sue richieste	9	Caratteristiche e requisiti professionali del personale addetto alla vendita.	220 Stage: 50
	Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per facilitare	Adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura di azienda e di eventi			

pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente	l'accoglienza e la comunicazione con la clientela				
	Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda	Applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela			
	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari per garantire la tutela della salute della clientela	Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali			
	Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar e del processo operativo sala bar per rendere il servizio efficiente e di qualità Principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative	Impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio	10	I rapporti con il cliente. Identificazione del cliente.	200 Stage: 50
	Tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenze del cliente Tecniche di servizio al tavolo	Presentare i prodotti ai clienti e stendere le comande e gli ordini in modo funzionale			
<b>Denominazione ADA</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>CAPACITÀ</b>	<b>UF n.</b>	<b>Denominazione UF</b>	<b>Durata UF (h)</b>
<b>UC 1712</b> <b>Preparazione e somministrazione di bevande e snack (AdA 6)</b> <b>Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti</b>	Caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili da cucina	Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato	11	Il lavoro di bar. La normativa igienica nella preparazione e somministrazione	155 Stage: 80
	Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda	Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala			
	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi	Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti veloci caldi e freddi,			

		dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio		
	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n.155/77) al fine di tutelare la salute della clientela			
	Principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative	Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge anche nel rispetto di disposizioni antinfortunistiche		
	Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktails, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi	Presentare al cliente le principali bevande e i prodotti da bar	12	Cocktail internazionali e bevande di tendenza. I frullati e i frappè.
	Tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di conservazione dei cibi per la realizzazione di piatti di semplice fattura	Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando correttamente le tecniche e gli strumenti a disposizione		151
		Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande		Stage:70
		Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate allo stile aziendale (scelta e realizzazione del menù, servizio al banco e al tavolino, etc.)		
		Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale		
		Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di piatti di semplice fattura		

#### Modalità di verifica degli apprendimenti di fine UF

Tipologia di prove previste: prove tecnico-pratiche, griglie di osservazione, colloquio, test strutturati e semistrutturati, eventuali altre prove di tipo oggettivo

## **Articolazione e struttura delle prove di verifica finale**

Oggetto di valutazione:

Verifiche della conoscenze e delle abilità acquisite.

Tipologia di prove previste (prove tecnico-pratiche, colloquio, eventuali altre prove di tipo oggettivo):

In merito alle tipologie di prove, verranno utilizzate Test oggettivi strutturati e/o semistrutturati, test a scelta multipla, vero/falso, corrispondenze e a completamento, colloqui, griglie di osservazioni, esercitazioni individuali e di gruppo, simulazioni, role play, prove tecnico-pratiche. Per gli allievi con Piano Educativo Personalizzato sono previste prove individualizzate

Finalità e obiettivi di ciascuna prova sopra descritta:

La valutazione è finalizzata a verificare l'acquisizione delle conoscenze e delle abilità previste delle singole Unità di competenza e suddivise in più unità formative

Tempi di somministrazione di ciascuna prova:

I tempi di somministrazione delle prove possono variare in base alla tipologia delle stesse e dei contenuti. Sono previsti modalità e tempi diversi per gli alunni con bisogni educativi speciali in coerenza con il proprio PDP.

Modalità di valutazione di ciascuna prova:

Le modalità di valutazione delle prove prevedono l'utilizzo di schede di osservazione, griglie di valutazione.