



Provincia Autonoma di Trento

SEZIONE SPECIFICA

DEL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE DI IeFP
(SUCCESSIVO AL CONSEGUITAMENTO DELLA QUALIFICA) DI

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

Area Matematica e scientifica

Area Tecnico professionale

AREA MATEMATICA E SCIENTIFICA

4° ANNO

COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE

Rappresentare la realtà e risolvere situazioni problematiche di vita e del proprio settore professionale avvalendosi degli strumenti matematici fondamentali e sulla base di modelli e metodologie scientifiche

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali

Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere le opportunità tecnologiche e tecniche per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente e del territorio - Utilizzare il linguaggio scientifico - Trattare e smaltire i rifiuti in base all'origine, alla pericolosità e alle caratteristiche merceologiche e chimico-fisiche - Associare ai fenomeni osservati principi, concetti e teorie scientifiche - Individuare cause, conseguenze e avanzare soluzioni in relazione ai diversi fenomeni osservati - Inferire la struttura e la proprietà di materiali/prodotti utilizzati attraverso l'interazione diretta e l'analisi strumentale - Rappresentare e descrivere i fenomeni e/o i risultati ottenuti da un'osservazione - Identificare caratteristiche e proprietà fisiche /chimiche /biologiche/tecnologiche di materiali/prodotti/organismi/sistemi del proprio ambito professionale - Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali - Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali - Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali - Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati) 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi della normativa ambientale e fattori di inquinamento di settore - Elementi della normativa di riferimento sui rifiuti - Metodi, tecniche e strumenti di trattamento e smaltimento dei rifiuti - Cittadinanza attiva e sviluppo sostenibile: approccio ecologico e deontologico - Elementi fondamentali e significato di ecosistema e sviluppo sostenibile - Principali inquinanti presenti nell'ambiente e loro origine - Scienza, tecnologie e tecniche, sviluppo equilibrato e compatibile: ruolo e impatto delle principali innovazioni scientifiche sulla vita sociale e dei singoli - Prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari: i novel food, le 5 gamme alimentari, l'alimentazione vegana e vegetariana, gli allergeni e le intolleranze alimentari: enzimatiche, farmacologiche ed indefinite - Principi di una sana e corretta alimentazione: i nuovi LARN, la dieta Mediterranea e la piramide alimentare, alimentazione in relazione alle principali patologie, - Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni ed analisi delle etichette - Certificazioni: qualità organolettica, ambientale, chimica, nutrizionale, etica, legale, tecnologica commerciale e di servizio - Elementi di analisi sensoriale: i 5 sensi e le caratteristiche organolettiche - I marchi di qualità: DOC, DOCG, IGT, DOP, IGP, OGM, STG, biologico, - Le frodi alimentari: sanitarie e commerciali - Valorizzazione dei prodotti con riferimento alla loro tipicità e al made in Italy: slow food, De.Co, PAT, qualità Trentino. - Il calcolo alcolometrico di un cocktail - La normativa di riferimento nel settore alimentare: - il sistema HACCP e documentazione, il pacchetto

	<p>igiene, la tracciabilità, la rintracciabilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le tipologie di contaminazione: il rischio chimico, fisico e biologico - Riparti semplici e composti diretti e inversi - Matematica finanziaria: regimi di capitalizzazione - Applicazioni per la creazione di contenuti digitali e multimediali e loro presentazione - Raccolta, archiviazione ed elaborazione di dati attraverso sistemi informatici - Piattaforme software e applicazioni per l'elaborazione e la condivisione di file e lavoro collaborativo online anche su cloud
--	--

Abilità e conoscenze aggiuntive rispetto a quelle dell'area matematica e scientifica comune a tutti i percorsi

AREA TECNICO PROFESSIONALE

4° ANNO

COMPETENZA/E IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE

Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri

Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità

Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela

Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti

Collaborare alla definizione dell'offerta, della carta dei vini e delle bevande alcoliche

Proporre abbinamenti eno-gastronomici, illustrando l'offerta, sostenendo e orientando la clientela nella scelta

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, ricerca, sociali e professionali

Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio lavoro - Rispettare i tempi di lavoro - Scegliere e predisporre strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Monitorare il funzionamento di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature, macchinari di settore - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro - Adottare i comportamenti previsti nelle situazioni di emergenza - Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di salvaguardia/sostenibilità ambientale di settore - Applicare forme, processi e metodologie di smaltimento e trattamento differenziate sulla base delle diverse tipologie di rifiuti - Applicare procedure di gestione degli ordini - Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura - Applicare tecniche di comunicazione adeguate alle esigenze della clientela - Applicare tecniche di determinazione dei prezzi, di analisi dei costi in linea con il budget - Applicare tecniche di elaborazione del menu, della carta dei vini e dei listini bar/caffetteria/bistrot - Applicare tecniche di monitoraggio e formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali terminologie tecniche di settore/processo - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore - Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore - Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore - Nozioni di primo soccorso - Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore - Attrezzature, risorse umane e tecnologiche innovative del servizio e di presentazione dei prodotti - Caratteristiche delle materie prime e prodotti eno-gastronomici sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico - Classificazione merceologica dei prodotti alimentari in funzione della loro origine - Criteri di redazione e aggiornamento dei menu della carta dei vini, delle bevande, delle acque e degli oli in relazione alle tendenze di settore - Criteri e tecniche di composizione e stesura di menu, carte e listini dell'offerta enogastronomica - Degustazione, abbinamenti e proposta accostamenti eno-gastronomici - Elementi di analisi del mercato: evoluzione, opportunità e problemi del mercato della ristorazione - Elementi di analisi sensoriale e tecniche di degustazione

<ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di presentazione e servizio di prodotti con attenzione ai bisogni del cliente - Applicare tecniche di presentazione ed illustrazione dei menu e della carta delle bevande - Applicare tecniche di rilevazione delle preferenze e delle richieste della clientela - Applicare tecniche di rilevazione delle tendenze del settore e delle esigenze del cliente - Applicare tecniche di selezione dei fornitori, nell'ottica della valorizzazione della territorialità e del made in Italy - Applicare tecniche di valutazione delle offerte - Applicare tecniche e stili di accoglienza coerenti al contesto di servizio - Applicare tecniche, stili ed elementi accessori/decorativi di allestimento coerenti al contesto di servizio e tipologia di evento e clientela - Consigliare abbinamenti enogastronomici - Elaborare l'offerta enogastronomica in funzione della tipicità e della stagionalità - Formulare proposte di prodotto/servizio in coerenza con le richieste del cliente - Gestire la comanda nelle varie fasi di servizio - Impiegare metodi di conservazione dei prodotti e bevande - Impiegare metodiche e tecniche per gestire della situazione scorte e giacenze - Individuare anomalie e segnalare non conformità, inefficienze e carenze di prodotto/servizio - Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela e nell'ottica della valorizzazione della territorialità, della stagionalità prodotti tipici del made in Italy - Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze di clientela - Provvedere alla preparazione e presentazione di prodotti enogastronomici - Utilizzare tecniche innovative in relazione al servizio di sommellerie - Valutare la funzionalità dell'allestimento del reparto sala e bar rispetto agli obiettivi aziendali - Verificare qualità e tipicità del prodotto vinicolo e delle bevande alcoliche secondo le tendenze di settore - Raccogliere, organizzare, analizzare, valutare la pertinenza e lo scopo di informazioni e contenuti digitali - Interagire e collaborare in modo autonomo attraverso le tecnologie digitali - Utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali per la produzione e la trasformazione di testi e materiali multimediali - Utilizzare software specifico di settore per simulazioni o controlli ed elaborazioni - Creare rappresentazioni della conoscenza (mappe, diagrammi) utilizzando una varietà di linguaggi per esprimersi in maniera creativa (testo, immagini, audio, filmati) - 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di contabilità aziendale e di gestione offerte/ordini - Elementi di contrattualistica per le forniture commerciali - Elementi di enografia locale, nazionale e cenni sull'internazionale - Elementi di marketing - Estetica degli spazi ristorativi - Fondamenti di enologia e sommellerie - Le attrezzature e le risorse tecnologiche e digitali per la gestione del servizio - Menu a filiera locale - Metodi di elaborazione di abbinamenti enogastronomici - Modelli organizzativi aziendali - Modelli, tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio - Nuove tendenze di ristorazione - Principi e strumenti per il consumo alimentare consapevole: confezioni, etichette, certificazioni, tracciabilità - Procedure di gestione e rotazione della cantina - Procedure di gestione reclami - Processi, strumenti ed elementi di igiene e sicurezza per la conservazione delle materie prime, dei prodotti enogastronomici - Prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari - Stili di presentazione e rilevazione delle esigenze della clientela - Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità - Tecniche avanzate per il servizio di caffetteria - Tecniche di allestimento per il servizio di sala, di catering e banqueting - Tecniche di approvvigionamento, immagazzinamento, gestione e monitoraggio scorte e giacenze - Tecniche di ascolto e comunicazione - Tecniche di food & beverage cost - Tecniche di preparazione e presentazione di prodotti enogastronomici - Tecniche di presentazione e valorizzazione dei prodotti, con riferimento alla loro tipicità e al made in Italy - Tecniche di somministrazione di vino e bevande alcoliche - Tecniche e stili innovativi di servizio di sala/bar e di miscelazione - Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento del cliente - Tecniche e strumenti per la gestione organizzativa del lavoro per il controllo di qualità del servizio - Tecniche, canali e strumenti di comunicazione pubblicitaria e di valorizzazione del made in Italy dei prodotti tipici e dell'eccellenza del territorio - Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica del servizio/evento nei tempi previsti - Tradizioni culturali ed enogastronomiche legati al territorio in riferimento all'assetto turistico e agroalimentare - Software specifico di settore
--	---