

**Articolazione per UF¹ delle competenze tecnico-professionali
Primo Anno**

	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
UC 1707 CURA DEGLI AMBIENTI DELLE ATTREZZATURE ED UTENSILI (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	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	Lo spazio: i reparti e le attrezzature. I reparti del ristorante. La sala da pranzo.	Sala. Alimentazione.
	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	Materiali della struttura. Pulizie. Arredo e grande attrezzatura. Gli utensili della sala.	Sala. Alimentazione.
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						
UC 1703	Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista	3	Approvvigionamento materie prime	75	La ristorazione commerciale e collettiva.	Sala. Alimentazione.

¹ L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME (AdA n 2) Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali	materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo	quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che				L'approvvigionamento delle materie prime: scelta dei fornitori, tempi di riordino, regole di immagazzinamento. La gestione del prodotto	
	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>)	qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire					
	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	La salute del consumatore come priorità: la normativa igienico-sanitaria nel settore ristorativo. Caratteristiche organolettiche delle materie prime e dei semilavorati	Sala. Alimentazione. Inglese.
	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							
					264+13		
					totale 2+60=4		
					56		

Articolazione per UF² delle competenze tecnico- professionali

² L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

Secondo Anno

Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
UC 1708 TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI (AdA 1) Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco	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	Il servizio dei dessert, la frutta e i dolci. Il servizio delle insalate. Varietà e presentazione. Le principali salse di condimento. Il trancio delle carni. Il trancio dei pesci e dei crostacei. La tecnica del flambè.	Sala. Alimentazione.
	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	La brigata di sala. L'HACCP nella ristorazione. I locali: aree di lavoro, ambienti di produzione, attrezzature, servizi igienici.	Sala. Alimentazione.
	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							
Descrizione della performance	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo

UC 1706 CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME (AdA 2) 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	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	Conservazione e disposizione delle materie prime negli scaffali e nelle celle frigorifere. Movimento di carico e scarico delle merci mediante il registro di magazzino con sistema computerizzato. Inventario.	Sala. Alimentazione.
	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. Alimenti di origine vegetale	100	Le regole igienico-sanitarie nello stoccaggio delle materie prime. La cantina del ristorante. La cantina di conservazione e la cantina del giorno. Il magazzino e l'office del bar.	Sala. Alimentazione.
	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					
totale					264+198+	120=582	

**Articolazione per UF³ delle competenze tecnico- professionali
Terzo Anno**

Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
UC 1711 Distribuzione pasti e bevande AdA 1) Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente	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	Ripasso e verifica finale UC 1708 La persona. La professione del cameriere. L'etica professionale. Regole di comportamento. Il personale di sala e bar. Le qualifiche del personale. Gli orari di servizio e i turni di lavoro. Le divise.	Sala .Inglese
	Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per facilitare l'accoglienza e la comunicazione con la clientela	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					
	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	Ripasso e verifica finale UC 1703 L'accoglienza del cliente e il commiato. La comanda. La presentazione del conto. Gestione dei reclami. Gli stili di servizio. L'allestimento del buffet	Sala. Diritto e tecnica Amministrazione.

³ L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

	Tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenze del cliente	Presentare i prodotti ai clienti e stendere le comande e gli ordini in modo funzionale					
	Tecniche di servizio al tavolo						
UC 1712	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
Preparazione e somministrazione di bevande e snack (AdA 2) Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	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	Ripasso e verifica finale UC 1707 La struttura e i reparti di un bar. Le materie prime. La mise en place. La zona di preparazione, l'esposizione, lo spazio per il pubblico. L'igiene e la sicurezza sul lavoro. L'igiene della persona e le regole di comportamento. Il manuale di corretta prassi igienica. Trattamento di sanificazione degli utensili e delle superfici.	Sala. Inglese. Francese
	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	Eeguire 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.	151	Ripasso e verifica finale UC 1706 I prodotti: alimenti cotti con servizio immediato alla clientela. Alimenti cotti conservati a caldo, alimenti cotti e serviti freddi, alimenti cotti e conservati a freddo e riscaldati prima del servizio, alimenti crudi. Cocktail internazionali e bevande di tendenza. Tecnica e realizzazione di Frullati, frappè. Uso e utilizzo delle attrezzature appropriate.	Sala. Inglese.
	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					
		Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande					
		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					
					totale	330+396+180 = 906	