

##### ANNO SCOLASTICO 2017-2018

**MODULO PER IL PASSAGGIO ALLA CLASSE SECONDA**

Materia Lab. Sala e Vendita

Classe I

LIBRO DI TESTO: Masterlab sala e vendita Lemonier scuola

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONOSCENZE di base** | **ABILITA’ di base** | **COMPETENZE** di base |
| La classificazione dei locali di ristorazione.  Figure professionali addette al servizio di sala e di bar e relativi compiti.  Regole della comunicazione verbale e para verbale tra individui.  Vari tipologie di clientela con relativi bisogni e esigenze.  Basi della comunicazione professionale.  I rapporti che intercorrono tra i reparti di una struttura ricettiva.  Precauzioni da prendere per evitare gli infortuni.  Le regole di una corretta prassi igienica.  Area di lavoro, gli arredi le attrezzature e gli utensili del ristorante.  Principali tipi di menù.  Le regole della corretta mise en palce e le varie tecniche di servizio in tutte le occasioni | Tenere un comportamento corretto durante l’attività lavorativa.  Interagire con qualsiasi cliente nel rispetto delle regole di buon comportamento ed educazione.  Adottare le piu importanti precauzioni per evitare gli infortuni.  Applicare le regole della corretta prassi igienica  Riconoscere e sapere identificare le coplementi di arredo le attrezzature e gli utensili di uso comune.  Distinguere le varie occasioni di servizio.  Eseguire una corretta mise en place  Taglio della frutta  Servizio delle insalate  Preparazione delle bevande calde alla macchina del caffè | Comportarsi in modo corretto ed essere in grado di inserirsi in un gruppo di lavoro rispettando regole e gerarchie.  Comprendere l’importanza del lavoro di squadra  Acquisire le basi della comunicazione professionale.  Operare nel rispetto delle normative sulla sicurezza, la salute e l’igiene personale dei prodotti e dell’ambiente di lavoro  Conoscere la struttura e la dotazione essenziale della sala ristorante per prepararsi a svolgere il servizio in modo professionale nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza  Inserirsi in un contesto lavorativo all’interno della calsse. |

**Contenuti Minimi**

|  |  |
| --- | --- |
| TITOLO | CONTENUTI Essenziali |
| AZIENDE E PERSONALE DELLA RISTORAZIONE  COMUNICAZIONE NELLA RISTORAZIONE  LA SICUREZZA E L’IGIENE  STRUTTURA E OFFERTA DEL RISTORANTE  IL LAVORO DI SALA | AZIENDE DELLA RISTORAZIONE  ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE  COMUNICAZIONE ESTERNA E INTERNA  SICUREZZA NEGLI AMBIENTI DI LAVORO  BUONE PRASSI IGIENICHE  SALA DEL RISTORANTE  L’ATTREZZATURA  L’OFFERTA RISTORATIVA  LA MISE EN PLACE DI SALA  IL SERVIZIO DI SALA  I METODI DI SERVIZIO  IL SERVIZIO DELLA PRIMA COLAZIONE |

**Gli alunni che si iscriveranno alla classe 2°dovranno effettuare una prova orale sui contenuti essenziali indicati nel 1°a.s..**

Firma

Umberto Bellè