

Titolo modulo	Pre- requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ
IL RISTORANTE		Conoscere il ristorante e i suoi ambienti; le principali tipologie di ristorazione; i diversi reparti di un ristorante; i momenti di servizio, norme di galateo	Saper individuare i reparti di un ristorante e suddividere i vari momenti di servizio	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	N1 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	2
PRINCIPI DI IGIENE, DI SICUREZZA E DI PRIMO SOCCORSO	Conoscere le aree di lavoro conoscere le attrezzature	Conoscere le principali norme igieniche da rispettare sul luogo di lavoro; le norme basilari per la pulizia dei luoghi di lavoro e delle attrezzature; i principi di primo soccorso	Saper rendere sicuro e pulito il posto di lavoro. Sapersi comportare in maniera corretta in situazioni pericolose e di prima emergenza.	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.	N3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	2

LA BRIGATA DI SALA	Conoscere il sistema gerarchico	Conosce le principali figure professionali, le gerarchie e i ruoli delle figure professionali Conoscere i principi professionali e le regole fondamentali per svolgere l'attività ristorativa in sala	Saper individuare le diverse figure che compongono la brigata	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	N 1e 2 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	2
IL RISTORANTE GLI STILI DI SERVIZIO	Conoscere l'attrezzatura e le figure professionali	Conoscere l'importanza degli stili di servizio; le precedenze di servizio a tavola; l'importanza del commiato	Acquisire le tecniche di sbarazzo e pulizia del tavolo; applicare gli stili di servizio a tavola		N1e4 e6 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e	2

					<p>sotto diretta supervisione. Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p>	
LE ATTREZZATURE DI SALA	Conoscere gli ambienti di lavoro e i reparti del ristorante	Conoscere le diverse attrezzature utilizzate in sala; il corretto uso e la giusta collocazione delle attrezzature di sala; modalità di pulizia e manutenzione delle dotazioni.	Saper riconoscere e distinguere le diverse tipologie di attrezzature; collegare il tipo di attrezzature all'uso specifico; effettuare la manutenzione di base e la pulizia necessaria in base alla tipologia di attrezzatura utilizzata. Saper sistemare e ritirare il tovagliato; adottare le tecniche per l'uso della clip, l'impugnatura dei piatti, l'uso del vassoio di	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	N1 e 3 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. Applicare procedure di base relative all'igiene e alla	2

					sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	
LA MISE EN PLACE	<p>Conoscere le attrezzature</p> <p>conoscere gli ambienti di lavoro</p> <p>conoscere le figure professionali</p>	<p>Conoscere le regole della mise en place; le eccezioni relative alla stesura della mise en place; la mise en place del gueridon e gli aspetti fondamentali sulla decorazione della tavola.</p>	<p>Saper disporre le posate necessarie per un coperto di base; preparare i coperti in base ai menu prestabiliti con la relativa disposizione dei bicchieri.</p>	<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p>	<p>N1 e4</p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	
L'ORO NERO: IL CAFFE'		<p>Conoscere le metodologie di coltivazione e di lavorazione del caffè; le tipologie di caffè esistenti; tecniche montaggio latte</p>	<p>Saper descrivere il processo di coltivazione del caffè; individuare il chicco di caffè arabico e robusta; realizzare un caffè espresso e derivati e il cappuccino</p>	<p>Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi</p>	<p>n1 e 2</p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-</p>	2

				conversazioni.	alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	