

Titolo modulo	Pre- requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ	Periodo e durata (trimestre o pentamestre, tempo impiegato)
CONSOLIDAMENTO DELLE BASI DEL PRIMO ANNO SU Principi di igiene, sicurezza e di pronto soccorso	Principi di igiene, sicurezza e di pronto soccorso livello base	L'igiene personale dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia degli ambienti. Prevenzione e sicurezza in sala e al bar. Conoscere le principali regole di galateo a tavola	Sa pulire correttamente le attrezzature in uso e presentarsi in ordine per il servizio. Distingue gli infortuni e riesce ad applicare le nozioni di primo soccorso. SAPER APPLICARE LE PRINCIPALI REGOLE DI GALATEO		N3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	2	trimestre
CONSOLIDAMENTO DELLE BASI DEL PRIMO ANNO SU Attrezzature di sala e loro uso. Mise en place	Attrezzature di sala e loro uso. Mise en place livello base	Conoscere le attrezzature Tecniche avanzate di sala e di mise en place livello avanzato	Sa individuare le aree di lavoro in un laboratorio di sala e bar. Sa preparare una mise en place standard sa utilizzare le attrezzature in uso		N1 e4 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-	2	trimestre

					<p>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>		
<p>CONSOLIDAMENTO DELLE BASI DEL PRIMO ANNO SU Brigata di sala e di bar e norme di comportamento. Stili di servizio.</p>	<p>Brigata di sala e di bar e norme di comportamento. Stili di servizio livello base</p>	<p>Conosce i ruoli all'interno della gerarchia di sala e di bar. Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio. livello avanzato</p>	<p>Riconosce le principali figure professionali di sala e di bar. Conosce le basi della mise en place e gli stili di servizio</p>		<p>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 sotto diretta supervisione. Applicare procedure di base per la</p>	2	trimestre

					<p>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>		
<p>CONSOLIDAMENTO DELLE BASI DEL PRIMO ANNO SU Aree del bar; attrezzature; caffetteria</p>	<p>Aree del bar; attrezzature; caffetteria livello base</p>	<p>Tecniche base di bar: la caffetteria. Le attrezzature in uso al bar livello avanzato</p>	<p>Sa preparare e servire un caffè e un cappuccino.</p>		<p>N1 e4 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</p>	2	trimestre

					procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.		
Il ristorante	Conosce le zone di lavoro la brigata di sala	Sa eseguire le operazioni lavorative in corretta sequenza. Sa prendere una comanda	I momenti operativi nella ristorazione; tipologia e caratteristiche delle fasi operative. La comanda		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	trimestre
Il servizio del vino		Regole di servizio e principali attrezzature nel servizio delle bevande; come si apre una bottiglia di vino e di spumante; tecniche di servizio del vino.	Riconoscere le attrezzature in uso per l'apertura delle bottiglie di vino. Sa stappare un vino in modo professionale		n1 e 2 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza	2	Pentamestre

					<p>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.</p>		
<p>Preparazioni di caffetteria</p>	<p>Il caffè livello base</p>	<p>Conosce la produzione del caffè e del latte) del the, del cacao Momenti di servizio e tipologie di bar in cui vengono serviti.</p>	<p>Sa utilizzare la macchina del caffè espresso; realizzare varie preparazioni di caffetteria.</p>		<p>n1 e 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.</p>	<p>2</p>	<p>Pentamestre</p>

					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.		
IL BAR		Conosce le tipologie di bar la struttura del bar la brigata del bar le principali attrezzature di bar i principali bicchieri del bar	Saper individuare l'attrezzatura in uso al bar saper riconoscere le tipologie di bar		n1 e 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	2	Pentamestre

					e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.		