

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA – Quinto anno

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
● Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. ● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ● Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ● Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. ● Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. ● Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. ● Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. ● Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	● Realizzare piatti con prodotti del territorio. ● Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. ● Progettare menu per tipologia di eventi ● Simulare eventi di catering e banqueting. ● Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. ● Simulare un piano di HACCP. ● Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. ● Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. ● Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.le varianti regionali.	● Caratteristiche di prodotti del territorio ● Tecniche di catering e banqueting. ● Tipologie di intolleranze alimentari. ● Sistema HACCP. ● Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. ● Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. ● Software di settore. ● Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

