

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA – Secondo Biennio

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• 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. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • 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. • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	• Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. • Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. • Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio. • Eseguire analisi sensoriali del vino. • Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale. • Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa. • Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. • Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.	• Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. • Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. • Principi di analisi sensoriale dei vini. • Enografia nazionale e internazionale. • Software del settore turistico-ristorativo. • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

