

# OBIETTIVI MINIMI MATERIE PROFESSIONALIZZANTI

## ACCOGLIENZA TURISTICA

### I ANNO

Conoscere la classificazione delle strutture ricettive (secondo il criterio della gestione, della dimensione, del periodo operativo ecc)

Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte (tipologie di strutture ricettive; l'organigramma e il personale d'albergo).

Conoscere il concetto di mercato turistico, domanda e offerta turistica e le caratteristiche principali.

Conoscere le varie tipologie di turismo e turisti

### II ANNO

Conoscere il linguaggio tecnico alberghiero di base (sigle arrangiamenti e tipologie di camere; terminologia di base)

Conoscere i concetti di base della comunicazione verbale, non verbale e para verbale nelle diverse situazioni (la comunicazione al front office e la comunicazione telefonica)

Saper presentare i prodotti/servizi offerti, saper decodificare un semplice listino prezzi e saper formulare un preventivo di soggiorno semplice. (le tariffe e il listino prezzi)

Conoscere le procedure elementari della prenotazione e la relativa modulistica ( la prenotazione diretta e indiretta, la caparra, il voucher, il planning)

Conoscere le procedure elementari della fase check in e la modulistica essenziale ( registro arrivi e partenze, registrazioni di legge)

### III ANNO

Saper gestire la relazione con il cliente dalla fase ante a quella check out;

Conoscere e saper utilizzare la modulistica obbligatoria e non relativa alle fasi ciclo cliente

Essere in grado di emettere un documento fiscale

Saper decodificare un listino prezzi e predisporre un preventivo soggiorno per cliente individuale o di gruppo

Conoscere i tipi di voucher e i contratti con le ADV

### IV ANNO

Conoscere le varie tipologie di eventi e capire come si organizzano dalla pianificazione all'attuazione e al follow up.

Approfondire la conoscenza delle varie tipologie di clientela, turismo e le diverse forme di aggregazione nel settore alberghiero.

Capire l'importanza del legame tra turismo e territorio e comprendere come le strutture ricettive possono contribuire alla valorizzazione delle risorse locali.

### V ANNO

Conoscere le caratteristiche di un obiettivo

Saper calcolare il prezzo medio di vendita di una camera e di un piatto

Saper determinare il "costpar" di un piatto e di una camera

Conoscere il ciclo di vita di un prodotto e le 4 p del marketing mix

Essere in grado di promuovere una struttura ricettiva utilizzando i canali diretti ed indiretti

## **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI “SETTORE SALA E VENDITA”**

### **I ANNO**

Apprendere le principali norme di comportamento da seguire per lavorare in sicurezza

Conoscenza dei reparti, del mobilio e delle attrezzature.

Conoscere la gerarchia, i requisiti e i compiti di ciascun componente della brigata e riconoscere le varie divise in uso al personale di sala

Saper provvedere alla pulizia ed alla manutenzione delle attrezzature.

Sapersi relazionare all'interno del gruppo classe, mantenendo un comportamento consono alle professioni e rispettando i criteri di etica ed igiene.

Conoscere le tecniche di base dei diversi tipi di servizio e saperli realizzare, in rapporto alle varie situazioni che si presentano

### **II ANNO**

Conoscere le diverse tipologie di menu e sapere come va modulato secondo il tipo di pasto e di locale.

Saper effettuare adeguatamente la mise en place dei tavoli

Saper impostare la disposizione dei tavoli in sala

Saper svolgere i servizi essenziali di sala e bar

Saper effettuare i tagli e le preparazioni base davanti al cliente

### **III ANNO**

Sviluppare un'ottima conoscenza della terminologia ristorativo-alberghiera così da sapersi esprimere in relazione al contesto.

Acquisizione di un metodo di lavoro corretto.

Strutturare una buona conoscenza e competenza delle tecniche corrette di comunicazione verbale e non verbale attraverso progetti ed attività pratiche e di gruppo.

Saper realizzare un servizio al tavolo dalla fase di pre-servizio alla fase di post-servizio

Acquisire una conoscenza base del mondo del vino, della birra e del bar

Acquisire una buona manualità nel lavoro di sala e buffet

Conoscere i principali vitigni e vini delle regioni Italiane

Conoscere la giusta tecnica utilizzata per la miscelazione dei principali cocktail mondiali

Conoscere la produzione e trasformazione delle bevande calde

### **IV ANNO**

Conoscere il significato dell'analisi organolettica di un vino e le regole fondamentali della degustazione

Lo studente deve conoscere le caratteristiche organolettiche del cibo

Conoscere le regole dell'abbinamento enogastronomico e la scelta adeguata del vino da abbinare

Conoscere le differenti tecniche di distillazione

Conosce i principali distillati e i loro sistemi di produzione e di maturazione

Conoscere le varie tipologie di ristoranti e l'organizzazione dei servizi ristorativi

Conoscere le origini e le tipologie di banchetto

Lo studente deve conoscere le origini dei cocktail e la classificazione internazionale del bere miscelato.

Conosce le grammature, le guarnizioni e i cocktail mondiali

## **V ANNO**

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;

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 ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;

Controllare ed usare 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 tipo

Conoscere la tecnica di lavoro e preparazione della cucina di sala;

Conoscere ed applicare le tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail aggiornate alla classificazione IBA

## **CLASSE IV ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA.**

### **IV ANNO**

Conoscere le fasi di lavorazione del vino.

Conoscere i processi di vinificazione in bianco, rosato e rosso.

Conoscere le tecniche di abbinamento e degustazione cibo-vino.

Conoscere le tecniche di lavorazione dei distillati col metodo alambiccico continuo e discontinuo.

## **CLASSE V ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA.**

### **V ANNO**

Acquisire le tecniche di produzione dei distillati secondo la materia prima utilizzata

Conoscere le fasi di produzioni dei liquori.

Conoscere la classificazione dei cocktail in base alla quantità di alcol.

## **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI “SETTORE CUCINA”**

### **I ANNO**

Saper distinguere le figure professionali coinvolte

Il Reparto di Cucina: principali caratteristiche costruttive dei locali di cucina, suddivisione in reparti e il magazzino.

Saper riconoscere gli attrezzi(per la preparazione, la cottura e la finitura) e gli utensili di cucina.

La cucina nelle diverse strutture organizzative.

Saper distinguere gli ortaggi i legumi e le erbe aromatiche

Conoscere i condimenti Vegetali e Animali

Saper effettuare tagli, tornire e tritare ed i principali sistemi di cottura.

### **II ANNO**

Conoscere le norme di prevenzione e salvaguardia della salute.

Conoscere i fondi di cottura, le salse di base e le minestre.

Saper riconoscere la classificazione dei farinacei, del latte e delle uova

Conoscere la classificazione degli impasti di base della pasticceria.

Saper distinguere le carni

Conoscere i prodotti ittici

### **III ANNO**

Conoscere le caratteristiche e impiego degli impasti e saper applicare le principali tecniche di cottura.

Conoscere le caratteristiche della carne e saper applicare le relative tecniche di conservazione e cottura.

Saper classificare le carni.

Conoscere le caratteristiche dei prodotti ittici e saper applicare le tecniche di conservazione e cottura

Saper classificare i prodotti ittici

Conoscere le tecniche di preparazioni di base della pasticceria per la realizzazione di paste, creme e preparazioni complementari.

### **IV ANNO**

Conoscere le caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.

Saper riconoscere i prodotti enogastronomici e la relativa tutela del marchio di qualità.

Conoscere gli alimenti e piatti della tradizioni locali e dell'innovazioni.

Saper riconoscere i criteri di elaborazioni di menu e carte.

Conoscere gli stili alimentari e la dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.

Saper riconoscere i costi di produzione del settore cucina.

### **V ANNO**

Saper simulare un PIANO H.A.C.C.P.(Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute)

Conoscere le norme di sicurezza nell'ambiente di lavoro.

Conoscere le reazioni avverse agli alimenti e le intolleranze alimentari.

Saper simulare eventi di catering, banqueting e di un buffet nelle sue diverse tipologie.

#### IV SALA

Conoscere l'evoluzione degli stili alimentari  
Saper individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale  
Conoscere i Marchi di qualità  
Saper riconoscere gli alimenti per una sana alimentazione  
Conoscenza delle diverse tipologie di menù

#### V SALA

Saper costruire un menù in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali  
Conoscere le principali tecniche di cottura e conservazione dei piatti.  
Conoscere i diversi abbinamenti possibili.  
Conoscere le principali regole di decorazione del piatto.  
Conoscere l'organizzazione del personale del settore di cucina.  
Saper riconoscere le figure di riferimento relative alle normative di sicurezza .  
Conoscere i principali rischi del settore ristorativo.

### **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI “SETTORE ARTE BIANCA/PASTICCERIA”**

#### III ANNO

Conoscere le caratteristiche e impiego degli impasti di base e saper applicare le principali tecniche di cottura.  
Conoscere gli ingredienti di base e saper applicare le relative tecniche di conservazione e cottura.  
Saper classificare le paste di base.  
Conoscere le caratteristiche dei dolcificanti e saper applicare le tecniche di utilizzo e cottura  
Saper classificare i dolcificanti.  
Conoscere le tecniche di preparazioni di base della pasticceria per la realizzazione di paste, creme e preparazioni complementari.

#### IV ANNO

Conoscere le caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale.  
Saper riconoscere i prodotti enogastronomici e la relativa tutela del marchio di qualità.  
Conoscere gli alimenti e i dolci delle tradizioni locali e dell'innovazioni.  
Saper riconoscere i criteri di elaborazioni di menu e carte.  
Saper riconoscere i costi di produzione del settore pasticceria.

#### V ANNO

Saper simulare un PIANO H.A.C.C.P. (Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute)

Conoscere le norme di sicurezza nell'ambiente di lavoro.

Conoscere le reazioni avverse agli alimenti e le intolleranze alimentari.

Saper simulare eventi di catering, banqueting e di un buffet nelle sue diverse tipologie.