

ASSE PRATICO-TECNOLOGICO - Obiettivi minimi - soglia di sufficienza

	<p>CONOSCENZE E COMPETENZE INDISPENSABILI</p> <p><i>declinazione delle conoscenze in nuclei fondamentali</i></p>	<p>SAPERE</p> <p><i>Obiettivi minimi</i></p>	<p>SAPER FARE</p> <p><i>Obiettivi minimi</i></p>
<p>Classi prime</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Il personale di Sala Bar: etica professionale, ruoli e responsabilità all'interno della Brigata, importanza della divisa dal punto di vista della normativa HACCP: piccole e grandi attrezzature in dotazione della Sala Ristorante e del Bar ○ La Brigata di Cucina e i diversi settori ○ Il personale del F.O.: organigramma ○ Conoscenza dello schema corporeo ○ Scoprire le proprie attitudini verso le discipline sportive ○ Acquisizione degli schemi motori di base ○ Conoscere le fondamentali norme di sicurezza a scuola ○ Avviamento ad alcuni giochi sportivi, partecipazione e assunzione di ruoli semplici in situazioni ludico – sportive più comuni tra i ragazzi ○ Conoscere le principali cause e i rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Saper utilizzare i fondamentali elementi etici di Sala e Bar ◇ Conoscere i diversi elementi della divisa professionale in modo corretto ◇ Saper utilizzare gli elementi essenziali della comunicazione nei diversi contesti; ◇ Conoscere il proprio corpo ◇ Conoscere i diversi giochi sportivi ◇ Riconoscere le cause ed i rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti ◇ Saper riconoscere e classificare i diversi tipi di alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper lavorare in gruppo all'interno di una Brigata di Sala e Bar ● Saper indossare una divisa professionale ● Saper operare nei diversi settori della cucina ● Saper accogliere la clientela in arrivo in una struttura alberghiera ● Sapersi muovere con il proprio corpo in attività sportive di gruppo ● Saper ricoprire con responsabilità i diversi ruoli in attività sportive ● Saper lavorare in modo salubre, applicando le regole basilari della prevenzione igienica ● Saper catalogare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente

ASSE PRATICO-TECNOLOGICO - Obiettivi minimi - soglia di sufficienza

	<ul style="list-style-type: none">o Conoscere i principi nutritivi e le funzioni principali, che svolgono nell'organismo umano		
--	--	--	--

ASSE PRATICO-TECNOLOGICO - Obiettivi minimi - soglia di sufficienza

<p>Classi seconde</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Allestimento della corretta mise en place in base al menu ed espletamento dello/degli stile/i di servizio adeguato/i ○ Predisposizione di utensili, attrezzature e corrette mise en place per la realizzazione di preparazioni di caffetteria e servizio di bevande analcoliche ○ Conoscere gli impasti di base ○ Conoscere le diverse salse ○ Conoscere le tecniche di booking ○ Conoscere la fase del cliente detta check – in ○ Conoscere e applicare le tecniche dei principali sport di squadra ○ Conoscere come prevenire i pericoli nelle attività in palestra ○ Conoscere le caratteristiche generali e la classificazione delle acque e delle bevande analcoliche e nervine ○ Conoscere la piramide alimentare e la dieta mediterranea ○ Conoscere come si calcola il peso teorico o ideale di una persona ○ Conoscere le indicazioni riportate sull'etichetta 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Conoscere la mise en place del coperto delle portate più comuni ◇ Conoscere la mise en place del banco bar per il servizio di caffetteria e delle bevande analcoliche ◇ Riconoscere gli ingredienti dei più comuni impasti ◇ Conoscere le salse madri ed alcune derivate ◇ Conoscere il corretto linguaggio del booking ◇ Conoscere il corretto linguaggio del check-in ◇ Conoscere le basilari norme di sicurezza ◇ Riconoscere le diverse acque minerali e le bevande analcoliche e nervine ◇ Conoscere gli alimenti della dieta mediterranea ◇ Saper calcolare il peso teorico o ideale di una persona ◇ Saper leggere un' etichetta 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper effettuare la mise en place del coperto delle portate più comuni ● Saper realizzare la corretta mise en place del banco bar per il servizio di caffetteria e delle bevande analcoliche ● Saper realizzare gli impasti più comuni ● Saper realizzare le salse madri ed alcune derivate ● Saper adottare il corretto linguaggio nella fase booking ● Saper adottare il corretto linguaggio nella fase del check-in
----------------------------------	--	---	---


ASSE PRATICO-TECNOLOGICO - Obiettivi minimi - soglia di sufficienza

<p>Classi terze</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Predisposizione, allestimento ed espletamento delle tecniche avanzate di sala e bar: scheda tecnica, mise en place e servizio di un cocktail, analisi organolettica e degustazione di un vino, scheda tecnica, mise en place e servizio di un piatto flambé ○ Conoscere i diversi tipi di carni ○ Conoscere le più comuni preparazioni dolciarie e la pasticceria secca ○ Conoscere le fasi del ciclo cliente ○ Conoscere la procedura per redigere un conto cliente ○ Organizzare il proprio lavoro in modo autonomo ○ Collaborare per il raggiungimento di un obiettivo comune ○ Conoscere le caratteristiche merceologiche degli alimenti e delle bevande e le relative calorie 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Conoscere gli elementi di una scheda tecnica di un vino, di un cocktail e di un piatto flambé ◇ Conoscere le caratteristiche organolettiche dei diversi tipi di carne ◇ Conoscere gli ingredienti basilari delle più comuni preparazioni dolciarie ◇ Individuare la corretta sequenza delle fasi del ciclo cliente ◇ Conoscere gli elementi da considerare nel redigere un conto cliente ◇ Conoscere le regole sportive di convivenza in team ◇ Conoscere la classificazione degli alimenti e delle bevande 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper realizzare una scheda tecnica di un vino, di un cocktail e di un piatto flambé ● Saper realizzare dei menu utilizzando i diversi tipi di carne ● Saper realizzare le più comuni preparazioni dolciarie ● Saper svolgere correttamente il ciclo cliente ● Saper redigere un conto cliente ● Sapersi muovere in team con senso di responsabilità ● Saper distinguere gli alimenti e le bevande ● Saper eseguire un semplice calcolo calorico
<p>Classi quarte</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Le tradizioni enogastronomiche delle regioni d' Italia: piatti e vini tipici ○ Abbinamenti cibo-vino ideali ○ Conoscere le gamme alimentari ○ Conoscere il sistema HACCP ○ Analizzare la fattibilità ed operare delle scelte motivate ○ Riconoscere e valutare situazioni problematiche e risolverle 	<ul style="list-style-type: none"> ◇ Conoscere i più rinomati piatti e vini tipici delle regioni italiane ◇ Conoscere le regole del mariage ◇ Conoscere gli alimenti di ciascuna gamma alimentare ◇ Conoscere le fasi del sistema HACCP ◇ Conoscere le regole di convivenza civile, ai fini anche dell' integrazione delle persone svantaggiate 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper realizzare una dieta equilibrata ● Saper applicare nello sport le regole di convivenza civile e di integrazione delle persone svantaggiate

ASSE PRATICO-TECNOLOGICO - Obiettivi minimi - soglia di sufficienza

	<ul style="list-style-type: none">o Riconoscere il ruolo dello sport per migliorare le condizioni di vita di una persona svantaggiata o Conoscere la struttura elementare di un atomo o Conoscere la struttura elementare di una cellula o Conoscere, nelle linee generali, macronutrienti e micronutrienti o Conoscere il fabbisogno dei nutrienti in una dieta equilibrata	<ul style="list-style-type: none">◇ Distinguere la struttura elementare di un atomo da quella di una cellula ◇ Distinguere i macronutrienti dai micronutrienti	
--	--	---	--

Il coordinatore di dipartimento

F.to Armando TESTA


Ceccano 05/06/18