

Dati Generali

Denominazione Corso	SALA E RICEVIMENTO
Durata (in ore)	200
Prerequisiti d'ingresso	Aver adempiuto al diritto-dovere o esserne prosciolto.
Struttura del Percorso e Contenuti Formativi	<p>1 – Organizzazione della brigata di sala (UC 1703) - 30 ore La brigata di sala: gerarchia, ruoli e suddivisione delle varie mansioni La sala di ristorazione e la cucina: storia, reparti e aree Tecniche di team building: operare in team con cuoco, maître e staff di cucina. Tecniche di organizzazione dei gruppi di lavoro Tecniche di gestione ristorativa e organizzazione del posto di lavoro</p> <p>2 - Materie prime: approvvigionamento, conservazione e stoccaggio (UC 1703 – UC 1706 – UC 1708) - 50 ore Procedure e tecniche di conservazione dei prodotti alimentari Sistemi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime Norme igienico-sanitarie Gestione degli ordini</p> <p>3 – Attrezzature e utensili di cucina (UC 1707) - 20 ore Strumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure standard Interventi manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina Utensili per la preparazione dei cibi</p> <p>4 – Ristorazione tradizionale e innovativa (UC 1708) - 40 ore Il settore agroalimentare e ristorativo in Puglia Elementi di marketing nel settore della ristorazione Elementi di tradizione, cultura ed enogastronomia locale Ricerca e studio dei piatti tipici della tradizione pugliese Tendenze della ristorazione innovativa</p> <p>5 – Distribuzione pasti e bevande (UC 1711) - 60 ore Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar Il processo operativo sala bar Tecniche di comunicazione e vendita Tecniche di promozione piatti e prodotti aziendali Tecniche di accoglienza e ricevimento clienti Stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante</p>
Modalità di Valutazione Finale degli Apprendimenti	Si prevedono verifiche intermedie (in itinere), a seguito del completamento di ciascuna unità formativa e una verifica sommativa (a conclusione del percorso). Gli strumenti previsti sono a discrezione del docente: l'osservazione, questionari di verifica a risposta multipla e/o aperta. La valutazione degli apprendimenti prevede il

	<p>collegamento tra i singoli percorsi e le competenze standardizzate nel Repertorio delle Figure Professionali della Regione Puglia, pertanto l'attestazione finale sarà una DICHIARAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI. La dichiarazione degli apprendimenti viene rilasciata dall'Organismo di Formazione e riporta le abilità e conoscenze acquisite attraverso la realizzazione del percorso formativo e il superamento delle prove di verifica erogate dall'Organismo stesso.</p>
Attestazione Finale	Dichiarazione degli apprendimenti
Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)	<p>Il settore Ristorazione comprende tutte le attività in cui si preparano e distribuiscono pasti al pubblico. Quindi ristoranti, pizzerie, bar e tutti gli esercizi in cui si possono consumare alimenti e bevande, come fast food, pub, pasticcerie e gelaterie, ma anche le attività della ristorazione collettiva, in cui si producono e distribuiscono pasti per la collettività su scala industriale (ad esempio le mense per la ristorazione aziendale, scolastica e ospedaliera), e le aziende che offrono servizi di catering e banqueting.</p> <p>Le offerte di lavoro nella Ristorazione sono numerose, e permettono di lavorare in cucina, al bancone o in sala. Le aziende che operano nel settore Ristorazione sono di tipo molto vario: piccoli ristoranti a conduzione familiare, catene di fast food, mense e aziende di catering, ristoranti di cucina etnica e di cucina tradizionale, pizzerie e pub, take-away, gelaterie e pasticcerie, bar e locali notturni. Senza dimenticare i ristoranti presenti in hotel, catene alberghiere e sulle navi da crociera.</p> <p>Se lavorare in realtà poco strutturate permette una maggiore flessibilità, le aziende di grandi dimensioni garantiscono migliori prospettive, e possono essere il trampolino di lancio per una carriera nella Ristorazione a livello internazionale.</p> <p>Le prospettive occupazionali nel settore della Ristorazione sono positive: si tratta infatti di un'industria che non conosce quasi mai crisi.</p> <p>Diffusi ovunque, i locali dove si va per mangiare e bere o per comprare cibo da asporto sono in continua evoluzione: da una parte ci sono i ristoranti tradizionali, legati alla cultura enogastronomica locale, dall'altra locali innovativi, guidati da chef che amano sperimentare in cucina. Tra questi due estremi esiste un'infinita varietà di attività di ristorazione, per tutti i gusti.</p> <p>Le tendenze economiche e socio-culturali influenzano profondamente le abitudini alimentari delle persone, e questo si riflette nell'offerta proposta dalla Ristorazione, a partire dalla maggiore attenzione alla qualità e alla provenienza degli ingredienti, fino ad arrivare a nuovi modelli di business (come le piattaforme di consegna del cibo a domicilio).</p> <p>La Ristorazione è quindi un settore in trasformazione e in crescita, che riesce a creare nuovi posti di lavoro anche grazie alla capacità di rispondere alle mutate esigenze dei consumatori.</p>