

Sala e ricevimento

Durata: **200 ore**

Ore di laboratorio: **0**

Attestazione finale: **Dichiarazione degli apprendimenti**

Ore in aula: **200**

Tipologia di laboratorio: **nessuno**

Rimborso per studente: **€ 2,5 all'ora**

Obiettivi del corso

Capacità di effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive aziendali, di conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi, di allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti, svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco, svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente.

Struttura del corso

1. Approvvigionamento materie prime (70 ore)

Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime
Elementi di tecnica commerciale di base
Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime
Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
Normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
Nozioni di base di informatica per la gestione degli ordini e dei fornitori
Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese
La brigata di sala: gerarchia, ruoli e suddivisione delle varie mansioni
Tecniche di gestione ristorativa e organizzazione del posto di lavoro

3. Attrezzature e utensili di cucina (30 ore)

Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo
Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina
Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento
Interventi manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina

5. Distribuzione pasti e bevande (40 ore)

Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar
Il processo operativo sala bar
Tecniche di comunicazione e vendita

2. Conservazione e stoccaggio delle materie prime (30 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
Tecniche di gestione degli ordini
Procedure e documentazione per effettuare gli ordini
Tecniche di valutazione e gestione delle scorte di magazzino
Controllo, analisi e miglioramento delle prestazioni di magazzino

4. Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (30 ore)

Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti
Merceologia alimentare
Elementi di scienze dell'alimentazione
Intolleranze alimentari
Regimi, stili e tendenze alimentari e loro caratteristiche nutrizionali
Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti
Utensili per la preparazione dei cibi
Ricerca e studio dei piatti tipici della tradizione pugliese
Elementi di tradizione, cultura ed enogastronomia locale

Tecniche di promozione piatti e prodotti aziendali
Tecniche di accoglienza e ricevimento clienti
Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda
Tecniche di servizio al tavolo
Stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante
Tipologie di servizio banqueting

Prerequisiti

Assolto l'obbligo scolastico o esserne prosciolto

Valutazione Finale

Si prevedono verifiche a seguito del completamento di ciascuna unità formativa. 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 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.

Attestazione finale

Dichiarazione degli apprendimenti