

LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE "CUCINA"

Docente: NOTARGIACOMO ROCCO

CONTENUTI:

LA RISTORAZIONE:

COMPETENZE:

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- 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

CONOSCENZE:

- Le classi ristorative
- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva: caratteristiche generali
- La ristorazione aziendale
- La ristorazione scolastica e universitaria
- La ristorazione in comunità ospedaliera e assistenziale

ABILITA':

- Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva

IL CATERING E IL BANQUETING:

COMPETENZE:

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- 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
- 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

CONOSCENZE:

- Il catering: caratteristiche e forme (buoni pasto, ristorazione viaggiante, catering aziendale, catering a domicilio, catering industriale), contratto di catering
- Il trasporto dei pasti
- Il banqueting: caratteristiche e forme (private banqueting, banqueting cerimoniale, banqueting aziendale e congressuale), banqueting manager, organizzazione di un banchetto, contratto di banqueting, scheda evento, organizzazione della logistica, preparazione delle pietanze, organizzazione della sala
- Il servizio a buffet

ABILITA'

- Simulare eventi di catering e banqueting
- Progettare menu per tipologia di eventi
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi
- Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food
- Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE:

COMPETENZE:

- 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
- Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita, 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

CONOSCENZE:

- Le imprese di servizi
- Programmazione e organizzazione della produzione
- L'approvvigionamento
- Le politiche di approvvigionamento
- Il magazzino e la gestione delle scorte
- Nuovi modelli organizzativi
- Costi di produzione del settore cucina
- Il food cost: tipologie e metodi di calcolo
- La standardizzazione delle ricette

ABILITA'

- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi
- Selezionare adeguate politiche di approvvigionamento
- Organizzare il magazzino
- Gestire le scorte in modo efficiente
- Calcolare i costi di produzione specifici del settore
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi

ED CIVICA

- Lo speco alimentare
- Il menu e il servizio sostenibile attraverso il territorio e i prodotti a KM "00"

STRUMENTI:

- LIBRO DI TESTO: **Chef e Pastry Chef**
- MATERIALE FORNITO DAL DOCENTE

METODOLOGIA:

- Lezione frontale
- Attività di laboratorio