ISTITUTO ALBERGHIERO STATALE
" PELLEGRINO ARTUSI "

Distr.scol.n. 41 Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia Cod.Fisc. 90003100394
Tel: 054671113
(cod.RARH020004) E mail PEC: rarh020004@pec.istruzione.it E-mail: rarh020004@istruzione.it Web: www.alberghiero-riolo.it

PERCORSO COMPETENZE TRASVERSALI E ORIENTAMENTO

SETTORE SALA E VENDITA

Principali obblighi del tirocinante

- Seguire le indicazioni dei tutor e a fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altre evenienze;
- rispettare i regolamenti aziendali e le norme in materia di igiene e sicurezza;
- rispettare gli obblighi di riservatezza circa processi produttivi, prodotti od alte notizie relative all'azienda di cui venga a conoscenza, sua durante, sia dopo lo svolgimento del tirocinio.
- tenere un comportamento rispettoso nei riguardi di tutte le persone con le quali viene a contatto in azienda;
- nel caso sia impossibilitato a recarsi sul posto di tirocinio, avvisare tempestivamente sia l'Azienda, sia la scuola e presentare entro due giorni relativa certificazione medica;
- non interrompere per alcun motivo il rapporto di formazione in azienda senza l'autorizzazione del tutor scolastico.
-

Definizione dei compiti di realtà

Terzo anno – Sala e vendita

In azienda proseguono i compiti di realtà del terzo anno inerenti la sicurezza sul lavoro, l'igiene, le relazioni, la comunicazione, le preparazioni con un aumento della complessità.

Compiti di realtà	***Saperi essenziali e modalità a scuola***	***Saperi essenziali e modalità in azienda***
Realizzare un organigramma del personale che opera in azienda	*Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa*	*Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori*
Riconoscere le figure preposte alla sicurezza Rispettare le normative sulla sicurezza Indossare i DPI		*Operare nell'ambiente di lavoro rispettando i principi di sicurezza personale*
Rispettare le buone pratiche igieniche e il piano di autocontrollo HACCP		*Operare nell'ambiente di lavoro rispettando le norme di igiene personale, di lavorazione e di conservazione*
Relazionarsi correttamente con colleghi, clienti e direzione rispettando gerarchie, ruoli e regolamento aziendale		*Collocarsi nel corretto ruolo all'interno della brigata. Riconoscere e rispettare le principali regole di comportamento professionale*
Comunicare con linguaggio appropriato al contesto lavorativo		*Stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore (colleghi e clienti) e alle situazioni, utilizzando la microlingua del settore*
Collaborare attivamente nella brigata con l'assunzione in autonomia di incarichi inerenti la professione	*Consapevolezza dell'importanza di acquisire autonomia lavorativa Capacità propositiva e collaborativa*	*Dimostrarsi disponibile a collaborare e a lavorare in autonomia*

Redigere una relazione sull'esperienza svolta	*Lessico specifico di settore* *Capacità di analisi* *Capacità di redigere relazioni tecniche*	
Eseguire in autonomia le preparazioni di base relative al proprio compito semplici e di media complessità	*Tecniche di base professionali di sala e di bar.* *Tecniche di conservazione degli alimenti.*	*Svolgere le mansioni affidate utilizzando le tecniche di produzione al bar e di servizio al bar e in sala.* *Applicare corrette tecniche di conservazione e agli alimenti.*
Collaborare nella realizzazione del servizio	*Gli stili di servizio* *Le tecniche di base del servizio (rimpiazzo, aggiunta di un coperto…)* *Il servizio delle bevande analcoliche.*	*Svolgere le procedure semplici durante il servizio (sbarazzo, servizio dell'acqua)*

P.S: Eventuali variazioni approvate dal consiglio di classe verranno comunicate all'alunno interessato

Definizione dei compiti di realtà

Quarto anno – Sala e vendita

In azienda proseguono i compiti di realtà del terzo anno inerenti la sicurezza sul lavoro, l'igiene, le relazioni, la comunicazione, le preparazioni con un aumento della complessità.

Compiti di realtà	***Saperi essenziali e modalità - scuola***	***Saperi essenziali e modalità - azienda***
Realizzare un organigramma del personale che opera in azienda	*Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa*	*Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori*
Riconoscere le figure preposte alla sicurezza *Rispettare le normative sulla sicurezza* *Indossare i DPI*		*Operare nell'ambiente di lavoro rispettando i principi di sicurezza personale*
Rispettare le buone pratiche igieniche e il piano di autocontrollo HACCP		*Operare nell'ambiente di lavoro rispettando le norme di igiene personale, di lavorazione e di conservazione*
Relazionarsi correttamente con colleghi, clienti e direzione rispettando gerarchie, ruoli e regolamento aziendale		*Collocarsi nel corretto ruolo all'interno della brigata. Riconoscere e rispettare le principali regole di comportamento professionale*
Comunicare con linguaggio appropriato al contesto lavorativo		*Stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore (colleghi e clienti) e alle situazioni, utilizzando la microlingua del settore*
Collaborare attivamente nella brigata con l'assunzione in autonomia di incarichi inerenti la professione	*Consapevolezza dell'importanza di acquisire autonomia lavorativa* *Capacità propositiva e collaborativa*	*Dimostrarsi disponibile a collaborare e a lavorare in autonomia*
Redigere una relazione sull'esperienza svolta	*Lessico specifico di settore* *Capacità di analisi* *Capacità di redigere relazioni tecniche*	
Eseguire in autonomia le preparazioni di base relative al proprio compito semplici e di media complessità	*Tecniche di base professionali di sala e di bar.* *Tecniche di conservazione degli alimenti.*	*Svolgere le mansioni affidate utilizzando le tecniche di produzione al bar e di servizio al bar e in sala.* *Applicare corrette tecniche di conservazione e agli alimenti.*

Collaborare nella realizzazione del servizio	*Gli stili di servizio* *Le tecniche di base del servizio (rimpiazzo, aggiunta di un coperto…)* *Il servizio delle bevande analcoliche*	*Svolgere le procedure semplici durante il servizio (sbarazzo, servizio dell'acqua)*

P.S: Eventuali variazioni approvate dal consiglio di classe verranno comunicate all'alunno interessato

Definizione dei compiti di realtà

Quinto anno – Sala e vendita

In azienda proseguono i compiti di realtà del terzo anno inerenti la sicurezza sul lavoro, l'igiene, le relazioni, la comunicazione, le preparazioni con un aumento della complessità.

Compiti di realtà	**Saperi essenziali e modalità - scuola**	**Saperi essenziali e modalità - azienda**
Realizzare un organigramma del personale che opera in azienda	Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa	Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori
Riconoscere le figure preposte alla sicurezza Rispettare le normative sulla sicurezza Indossare i DPI		Operare nell'ambiente di lavoro rispettando i principi di sicurezza personale
Rispettare le buone pratiche igieniche e il piano di autocontrollo HACCP		Operare nell'ambiente di lavoro rispettando le norme di igiene personale, di lavorazione e di conservazione
Relazionarsi correttamente con colleghi, clienti e direzione rispettando gerarchie, ruoli e regolamento aziendale		Collocarsi nel corretto ruolo all'interno della brigata. Riconoscere e rispettare le principali regole di comportamento professionale
Comunicare con linguaggio appropriato al contesto lavorativo		Stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore (colleghi e clienti) e alle situazioni, utilizzando la microlingua del settore
Collaborare attivamente nella brigata con l'assunzione in autonomia di incarichi inerenti la professione	Consapevolezza dell'importanza di acquisire autonomia lavorativa Capacità propositiva e collaborativa	Dimostrarsi disponibile a collaborare e a lavorare in autonomia
Redigere una relazione sull'esperienza svolta	Lessico specifico di settore Capacità di analisi Capacità di redigere relazioni tecniche	
Eseguire in autonomia le preparazioni di base relative al proprio compito semplici e di media complessità	Tecniche di base professionali di sala e di bar. Tecniche di conservazione degli alimenti.	Svolgere le mansioni affidate utilizzando le tecniche di produzione al bar e di servizio al bar e in sala. Applicare corrette tecniche di conservazione e agli alimenti.
Collaborare nella realizzazione del servizio	Gli stili di servizio Le tecniche di base del servizio (rimpiazzo, aggiunta di un coperto…) Il servizio delle bevande analcoliche	Svolgere le procedure semplici durante il servizio (sbarazzo, servizio dell'acqua)

P.S: Eventuali variazioni approvate dal consiglio di classe verranno comunicate all'alunno interessato