

## **Programma ministeriale “Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi”**

### **Finalità**

Le attività di Laboratorio devono contribuire, oltre che a perfezionare ed ad approfondire le abilità e le competenze professionali raggiunte nel triennio di qualifica, a sviluppare le capacità di comprensione, e, conseguentemente, di intervento sui problemi organizzativi gestionali e programmatori che pongono i servizi ristorativi all'interno delle diverse tipologie aziendali oggi operanti nel settore.

Pertanto, dato il numero limitato di ore settimanali attribuite a questo insegnamento, le attività di laboratorio devono essere programmate e realizzate nel quadro di un costante collegamento con le esperienze professionali che il giovane ha realizzato e sta realizzando nel suo processo di formazione con le attività e gli apprendimenti proposti dalle discipline dell'area di indirizzo e in particolare dagli interventi degli esperti nell'ambito della terza fascia di professionalizzazione.

### **Obiettivi specifici**

Per dare una concreta attuazione alle finalità indicate è necessario che i momenti teorici e quelli pratici delle attività di Laboratorio concorrano a sviluppare nello studente che frequenta il ciclo biennale post-qualifica le seguenti abilità e competenze:

- Sapere realizzare, “con continuità”, beni e/o servizi di elevato valore qualitativo, utilizzando, nel modo più economico possibile, le risorse disponibili.
- Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad un reparto, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i vari membri.
- Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei Servizi Ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, delle nuove possibilità che offrono la dietetica e l'industria agroalimentare.
- Sapere realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.

### **Blocchi tematici 4° anno**

- I prodotti alimentari: scelta sul mercato, approvvigionamento, rapporto qualità/prezzo, gestione delle scorte.
- L'organizzazione del lavoro all'interno di un centro preparazione e di un centro di distribuzione pasti; rapporti e coordinamento tra i due settori.
- Le attrezzature: loro uso e selezione in funzione di tempi e metodi di lavorazione.
- Igiene dell'ambiente, delle attrezzature, dei prodotti, delle persone; igiene nelle lavorazioni.
- La costruzione del menù: dalla lista dei piatti al menù; dal menù tradizionale al menù monopiatto.
- La costruzione del menù in funzione della condizione sociale, dell'attività professionale, dell'età e dello stato di salute della clientela e in rapporto alla tipologia dell'azienda ristorativa.
- I menù rotativi.
- I vini e le bevande: in rapporto al menù e ai servizi programmati.
- Le decorazioni e i tavoli di esposizione.
- I banchetti e i buffet e gli altri servizi per ricevimenti, meeting e congressi.

### **Blocchi tematici del 5° anno**

- Il coordinamento tra i settori della produzione, della distribuzione e del servizio nelle aziende ristorative.
- La programmazione della produzione di beni, e del relativo servizio, rispetto ad una utenza formata da piccoli o da grandi gruppi.
- La programmazione di produzione di beni, e del relativo servizio, rispetto ad una utenza fissa e occasionale.
- Il servizio di catering.
- La realizzazione di banchetti, buffet, ricevimenti e meeting fuori azienda.
- Utilizzazione dei congelati, dei surgelati e dei precotti nella ristorazione.
- La cottura sottovuoto e la distribuzione dei piatti conservati o cotti sottovuoto.
- I principali “sottogruppi” e la tecnica di assemblaggio nella preparazione dei piatti.

- Gli abbinamenti vini-piatti.
- L'apporto e l'integrazione dei vari reparti nella realizzazione di servizi ristorativi "per regole".

### **Indicazioni metodologiche**

Il processo di perseguimento degli obiettivi e di realizzazione dei moduli di apprendimento deve essere caratterizzato dalla articolazione di varie attività didattiche:

- lezioni frontali;
- lavori di gruppo e ricerche;
- visite nelle aziende e nei laboratori della zona;
- esperienze di stage e di lavoro nelle aziende, da realizzare nel settore cucina e nel settore distribuzione-sala, in diverse situazioni aziendali;
- esperienze pratiche nei laboratori della scuola;
- partecipazione a convegni e manifestazioni gastronomiche.

Tutte queste attività, ma in particolare le esperienze pratiche nei laboratori della scuola, devono essere caratterizzate dal rispetto di questi tre momenti:

- elaborazione di una ipotesi di lavoro (o di studio);
- realizzazione del compito (dei compiti) assegnato (i);
- verifica delle procedure seguite e dei risultati raggiunti in termini di qualità/prezzo;

nonché dal collegamento continuo con i presupposti e le conclusioni teoriche raggiunte nelle altre discipline dell'area di indirizzo.

### **Verifiche e valutazioni**

Il processo di apprendimento-insegnamento dovrà essere sottoposto, rispetto ad ogni blocco tematico, a continue verifiche, attraverso:

- gli schemi di progettazione, le schede guida per l'osservazione delle realizzazioni pratiche, gli schemi di valutazione;
- le prove oggettive e le prove strutturate e semistrutturate;
- i rapporti di ricerca su visite, esperienze di lavoro e interventi di esperti;
- le ricerche personali e di gruppo che andranno a comporre le tesine che ogni allievo dovrà elaborare nel corso dei due anni.