



**Programma d'insegnamento per le scuole professionali
(insegnamento delle conoscenze professionali)**

Addetta di ristorazione CFP/Addetto di ristorazione CFP

Indice

1	Fondamenti pedagogico-professionali.....	1
1.1	Obiettivi dell'insegnamento delle conoscenze professionali	1
1.2	Approccio metodologico-didattico	1
1.3	Compiti del programma d'insegnamento per le scuole professionali.....	1
1.4	Condizioni quadro	2
1.5	Indicazioni per attuare il programma d'insegnamento per le scuole professionali	2
1.6	Campi tematici con svolgimento operativo olistico	2
1.7	Osservazioni relative all'insegnamento delle lingue (comunicazione con gli ospiti in lingua straniera) ..	2
1.8	Elenco dei vini e delle bevande nonché elenchi delle pietanze	3
2	Tabella delle lezioni	4
2.1	Tabella delle lezioni (compresa la lingua straniera).....	4
2.2	Tabella delle lezioni (lingua straniera separata).....	4
3	Note semestrali delle conoscenze professionali.....	5
4	Materiale didattico consigliato	6
4.1	Conoscenze professionali	6
4.2	Insegnamento delle lingue straniere	6
5	Contenuti della formazione e suddivisione secondo in semestri (raccomandazione) ...	7
5.1	1° semestre	7
5.2	2° semestre	12
5.3	Riassunto del 1° anno di tirocinio	17
5.4	3° semestre	18
5.5	4° semestre	22
5.6	Riassunto del 2° anno di tirocinio	23

1 Fondamenti pedagogico-professionali

1.1 Obiettivi dell'insegnamento delle conoscenze professionali

Il primo obiettivo è trasferimento le competenze teorici e fondamentali nei campi di formazione «Svolgimento di attività legate alla ristorazione», «Organizzazione del servizio bevande», «Organizzazione del servizio di ristorazione» nonché l'organizzazione e la comunicazione.

Il secondo obiettivo, altrettanto importante, è l'integrazione delle singole persone in formazione nel mondo del lavoro. Per raggiungere questo obiettivo è importante promuovere le competenze operative. Significa che le conoscenze specifiche devono essere orientate all'applicazione e vicine alla pratica professionale e che l'acquisizione di competenze metodologiche, sociali e personali fa parte degli obiettivi dell'insegnamento.

Il terzo obiettivo consiste nel condurre e nell'abilitare le persone in formazione all'apprendimento continuo. Il costante cambiamento della società e del mondo del lavoro esige continui adattamenti. Il crescente senso di responsabilità dei lavoratori e la pressione della concorrenza sul mercato del lavoro esigono disponibilità e capacità di formazione continua a livello personale.

1.2 Approccio metodologico-didattico

Nell'insegnamento si auspica un'elevata corresponsabilità e indipendenza delle persone in formazione. Grazie a un'attività scolastica crescente nel corso della formazione professionale di base, le persone in formazione sono portate a pensare e a operare in modo indipendente. Un solido rapporto, improntato all'apprendimento, fra persone in formazione e docenti rappresenta la base della collaborazione. Concretamente, le tradizionali forme d'insegnamento si alternano con strumenti sviluppati appositamente per l'insegnamento delle conoscenze professionali agli impiegati di ristorazione. Si promuovono, nella stessa misura, competenze professionali e interdisciplinari: oltre al sapere, al centro dell'insegnamento ci sono sia la capacità operativa sia l'utilizzo autonomo di risorse esterne. Inoltre, il lavoro fornito viene analizzato e auto valutato dalle persone in formazione.

- Orientamento agli obiettivi di formazione: gli obiettivi di valutazione formulati nel piano di formazione (ossia l'acquisizione di competenze professionali e di conoscenze) rappresentano il contenuto centrale dell'insegnamento. Il docente assume la funzione di guida e controllo: formula gli obiettivi, elabora il sapere in collaborazione con le persone in formazione, provvede a creare situazioni di apprendimento e verifica i progressi d'apprendimento e il raggiungimento degli obiettivi.
- Orientamento all'operatività: l'elaborazione indipendente dei contenuti da apprendere domina l'intero processo in cui è altrettanto importante acquisire competenze metodologiche, sociali e personali per raggiungere le competenze operative richieste.

1.3 Compiti del programma d'insegnamento per le scuole professionali

Come base del presente programma d'insegnamento per le scuole professionali fanno stato le seguenti disposizioni legali: ordinanza del 6° novembre 2018 sulla formazione professionale di base degli addetti di ristorazione.

- Il programma d'insegnamento per le scuole professionali precisa gli obiettivi di valutazione per l'insegnamento delle conoscenze professionali nelle scuole professionali e nei corsi professionali intercantonali e formula delle raccomandazioni per l'attuazione pratica.
- Il programma d'insegnamento per le scuole professionali è uno strumento di guida e controllo per pianificare e valutare l'insegnamento delle scuole professionali.
- Il programma d'insegnamento per le scuole professionali serve come base per elaborare i programmi scolastici che tengono conto delle attuali condizioni quadro specifiche della professione, personali e organizzative presso le scuole professionali.

1.4 Condizioni quadro

La direzione scolastica e i docenti di materie professionali elaborano congiuntamente il programma d'insegnamento della propria scuola (programma d'istituto).

- In relazione allo sviluppo e alla promozione delle competenze professionali, nell'organizzazione pedagogico-didattica dell'insegnamento si deve prestare attenzione allo sviluppo, orientato ai processi, delle competenze metodologiche, personali e sociali.
- È obbligatorio trattare tutti gli obiettivi di valutazione della scuola.
- La tabella delle lezioni stabilita nell'ordinanza è vincolante.
- Le scuole professionali possono scegliere e sviluppare ulteriori campi di formazione (oltre a quelli obbligatori del programma d'insegnamento per le scuole professionali) all'interno del piano di lavoro della scuola.

Il numero di lezioni indicato può variare, come pure il periodo in cui la materia viene insegnata. I temi sono collegati in modo interdisciplinare con l'insegnamento della cultura generale e con i corsi interaziendali. Le informazioni dettagliate concernente il profilo di qualificazione, la procedura di qualificazione, la descrizione delle competenze ecc. sono menzionate sia nell'ordinanza sia nel piano di formazione nonché nelle disposizioni esecutive per la procedura di qualificazione.

1.5 Indicazioni per attuare il programma d'insegnamento per le scuole professionali

Nei singoli semestri si fissano i seguenti principi:

1° semestre: Introduzione alle basi della professione

2° e 3° semestre: Approfondimento delle competenze

4° semestre: Applicazioni orientate alle situazioni

1.6 Campi tematici con svolgimento operativo olistico

I singoli contenuti della formazione sono riuniti in un campo tematico con svolgimento operativo olistico.

Esempio Caffè:

- Tipi o varietà, provenienza, produzione, qualità, prodotti
- Conservazione
- Consulenza e vendita
- Mescita e servizio
- Igiene
- Mantenimento del valore (pulizia della macchina per il caffè)

Tutte le persone in formazione devono trattare i contenuti della formazione che figurano nel presente programma d'insegnamento per le scuole professionali.

1.7 Osservazioni relative all'insegnamento delle lingue (comunicazione con gli ospiti in lingua straniera)

L'insegnamento della seconda lingua nazionale o dell'inglese può svolgersi con 40 lezioni per ciascun anno scolastico oppure integrato nell'insegnamento delle conoscenze professionali.

Con l'insegnamento delle lingue a livello di CFP si garantisce ai titolari di CFP di passare al secondo anno della formazione con AFC.

1.8 Elenco dei vini e delle bevande nonché elenchi delle pietanze

Si raccomanda di utilizzare l'elenco dei vini e delle bevande nonché elenchi delle pietanze come mezzo ausiliario per l'insegnamento delle conoscenze professionali e per i corsi interaziendali. Esse servono anche come base per l'esame scritto di conoscenze professionali.

Allo scopo di promuovere anche le conoscenze delle lingue straniere, l'elenco dei vini e delle bevande nonché elenchi delle pietanze sono disponibili nelle seguenti versioni linguistiche:

Elenchi delle pietanze Svizzera tedesca	tedesco	francese	inglese
Elenchi delle pietanze Svizzera romanda	tedesco	francese	inglese
Elenchi delle pietanze Svizzera Italiana	tedesco	italiano	inglese

Elenco dei vini e delle bevande versione TE	tedesco	francese	inglese
Elenco dei vini e delle bevande versione FR	tedesco	francese	inglese
Elenco dei vini e delle bevande versione IT	tedesco	italiano	inglese

Gli elenchi delle pietanze sono completati con le rispettive specialità regionali.

2 Tabella delle lezioni

2.1 Tabella delle lezioni (compresa la lingua straniera)

Insegnamento	1° anno	2° anno	Totale
Conoscenze professionali			
Svolgimento di attività legate alla ristorazione (compresa la comunicazione con gli ospiti in lingua straniera)	90	80	170
Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita			
Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore			
Organizzazione del servizio bevande	60	70	130
Organizzazione del servizio di ristorazione	50	50	100
Totale conoscenze professionali	200	200	400
Cultura generale	120	120	240
Educazione fisica	40	40	80
Totale delle lezioni	360	360	720

Osservazione:

In questa tabella delle lezioni la comunicazione con gli ospiti in lingua straniera è compresa con 8 lezioni anche in ciascuno dei due campi «Organizzazione del servizio bevande» e «Organizzazione del servizio di ristorazione».

2.2 Tabella delle lezioni (lingua straniera separata)

Insegnamento	1° anno	2° anno	Totale
Conoscenze professionali			
Svolgimento di attività legate alla ristorazione	70	40	110
Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita			
Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore			
Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera	40	40	80
Organizzazione del servizio bevande	50	70	120
Organizzazione del servizio di ristorazione	40	50	90
Totale conoscenze professionali	200	200	400
Cultura generale	120	120	240
Educazione fisica	40	40	80
Totale delle lezioni	360	360	720

3 Note semestrali delle conoscenze professionali

Ogni semestre viene allestita una pagella scolastica.

Voce 1	Svolgimento di attività legate alla ristorazione (compresa la comunicazione con gli ospiti in lingua straniera) Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore
Voce 2	Organizzazione del servizio bevande
Voce 3	Organizzazione del servizio di ristorazione

La nota semestrale delle conoscenze professionali è data dalla media delle tre voci.

Per nota scolastica relativa all'insegnamento delle conoscenze professionali si intende la media arrotondata al punto o al mezzo punto della somma delle sei note delle pagelle semestrali.

4 Materiale didattico consigliato

4.1 Conoscenze professionali

Bissig, S., u.a. (2015): *Tecnica del servizio* (2° edizione). Zürich, Schweiz: Edition gastronomique, Fachverlag von GastroSuisse.

4.2 Insegnamento delle lingue straniere

Bösch, D., u.a. (2016): *English for Hotels and Restaurants* (1. Auflage). Linz, Österreich: Trauner Druck GmbH & Co KG.

Duboux, M. + J.-P. (2006): *Wörterbuch Gourmet Deutsch–Italienisch, Italiano–Tedesco* (1. Auflage). Thun, Schweiz: Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2010): *Wörterbuch Gourmet Français–Italien, Italiano–Francese* (1. Auflage). Thun, Schweiz: Duboux Editions SA.

Duboux, M. + J.-P. (2010): *Wörterbuch Gourmet Italiano–Inglese, English–Italian* (1. Auflage). Thun, Schweiz: Duboux Editions SA.

5 Contenuti della formazione e suddivisione secondo in semestri (raccomandazione)

5.1 1° semestre

Informazioni sul programma quadro d'insegnamento			Collegamento con il piano di formazione		Indicazioni	
Campo tematico	Tema	Lezioni	Campi di competenze operativi	Obbiettivi di valutazione		
Introduzione alla professione	Presenza personale					
	Abiti professionali	4	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a2.2	Abbigliamento professionale: <ul style="list-style-type: none"> • Requisiti, obiettivo • Equipaggiamento professionale 	
	Esigenze professionali	1	Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	e2.1, e2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Proprie attività • Altri reparti (elementi precedenti) • Interfaccia • Manipolazione di liste di controllo 	
	Comportamento	2	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a2.2 a4.1	<ul style="list-style-type: none"> • Regole comportamentali e buone maniere nella professione del servizio • Regole comportamentali al tavolo 	
	Regole professionali	1	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a4.1	<ul style="list-style-type: none"> • Usanze, tradizioni, galateo 	
	Terminologia professionale		1	Organizzazione del servizio bevande	b2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Terminologia professionale tipica nell'uso quotidiano
			1	Organizzazione del servizio di ristorazione	c1.1	
	Organizzazione del servizio		2	Organizzazione del servizio di ristorazione	c3.1	Organizzazione del servizio: <ul style="list-style-type: none"> • Camerieri di postazione • Sistemi con chef de rang • Sistemi di servizio americani
La mia azienda / struttura del ramo professionale		4	Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita	d4.1, d4.2 e3.3	<ul style="list-style-type: none"> • Settori di lavoro (office, ristorante, buffet) • Tipi di azienda • Strutture di associazioni • Label, distinzioni/onorificenze, classificazioni 	

Informazioni sul programma quadro d'insegnamento			Collegamento con il piano di formazione		Indicazioni
Campo tematico	Tema	Lezioni	Campi di competenze operativi	Obbiettivi di valutazione	
	Basi di igiene, sicurezza sul lavoro e protezione antincendio	8	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	b4.4 c4.4	<ul style="list-style-type: none"> Requisiti fondamentali richiesti al comportamento in materia di igiene Sicurezza sul lavoro e alla protezione antincendio nel proprio campo di lavoro
	Gestione dei rifiuti	2	Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	c4.5 e4.1, e4.2	<ul style="list-style-type: none"> Smaltire correttamente i rifiuti nel proprio campo di lavoro
Prima del servizio	Lavori preparatori Inventario, utensili da lavoro (tavoli, posate, bicchieri ecc.) Mantenimento del valore	2	Organizzazione del servizio bevande	b1.1 b3.1	Utensili da lavoro come: <ul style="list-style-type: none"> Stoviglie di porcellana, bicchieri, posate, oggetti generali per il servizio compresi loro tipo/qualità, criteri, pulizia e impiego delle macchine e apparecchiature
		1	Organizzazione del servizio di ristorazione	c1.1	
		1	Attuazione di processi economico-aziendali e orientati alla vendita	d3.1	
		2	Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	e3.1 e5.1, e5.2, e5.4	
	Mise en place	1	Organizzazione del servizio bevande	b1.1 e3.3	Importanza della mise en place: <ul style="list-style-type: none"> Utensili necessarie Lavorare al pass, nell'office, nel ristorante Zona per lo sparecchiare
		1	Organizzazione del servizio di ristorazione	c1.1	Importanza della mise en place: <ul style="list-style-type: none"> Utensili necessarie Lavorare al pass, nell'office, nel ristorante Zona per lo sparecchiare
		2	Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	e3.1 e5.1, e5.2, e5.4	<ul style="list-style-type: none"> Buffet bevande Pulizia
	Apparecchiare tavoli, cultura della tavola, effetti ottici	4	Organizzazione del servizio di ristorazione	c1.2, c1.3	Cultura della tavola e effetti ottici del tavolo: <ul style="list-style-type: none"> Coperti diversi (coperti dell'azienda, coperti di base, coperti per menù) Apparecchiare un tavolo Forme di piegatura dei tovaglioli

Informazioni sul programma quadro d'insegnamento			Collegamento con il piano di formazione		Indicazioni
Campo tematico	Tema	Lezioni	Campi di competenze operativi	Obbiettivi di valutazione	
Principi nel servizio	Metodi/tecniche di servizio	2	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a3.1	Regole fondamentali nel servizio: <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di trasporto • Portare correttamente vassoi, bicchieri • Regole durante lo svolgimento del servizio quotidiano • Completare i coperti • Direzione o senso di marcia
		1	Organizzazione del servizio bevande	b3.2	
		1	Organizzazione del servizio di ristorazione	c3.1	
Gestione degli ospiti (assistenza degli ospiti)	Buone maniere	2	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a2.1, a2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Basi della comunicazione con l'ospite • Importanza della prestazione di servizio • Tipi di ospiti (ospiti fedeli, ospiti di lunga data, bambini ecc.) • Abitudini alimentari e abitudini di bere degli ospiti internazionali • Dalla prenotazione telefonica fino al commiato (centro dell'attenzione: comunicazione e comportamento) • Gestione dell'ordinazione, preparazione del conto, incasso
	Fornire o prestare un servizio	1	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a2.1, a2.2	
	I nostri ospiti (segmenti e tipi)	2	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a2.1	
	Abitudini alimentari e abitudini di bere	1	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a2.1	
	Dalla prenotazione fino al commiato	2	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a2.1 a5.1	
		2	Attuazione di processi economico-aziendali e orientati alla vendita	d1.1 d2.1, d2.2, d2.3	
Basi del servizio bevande	Servizio di aperitivi Servizio di bevande sciolte Servizio di bevande in bottiglia Servizio di bevande calde	8	Organizzazione del servizio bevande	b1.1 b2.3 b3.1, b3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Gruppi di bevande, esempi tipici • Base dei prodotti • Mise en place di base • Quantità da servire (dose), bicchieri, tipi di servizio, temperature delle bevande servite • Procedura di servizio per il servizio di vini • Basi legali per la miscita di bevande alcoliche

Informazioni sul programma quadro d'insegnamento			Collegamento con il piano di formazione		Indicazioni
Campo tematico	Tema	Lezioni	Campi di competenze operativi	Obbiettivi di valutazione	
Basi del servizio di ristorazione	La colazione Discussione concernente il servizio Svolgimenti/procedure di servizio (pranzo/cena)	2	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a3.1	<ul style="list-style-type: none"> Basi delle forme di servizio (procedure e tipi di servizio) Colazione: <ul style="list-style-type: none"> Importanza, tipi di colazione Forme di offerta o proposta (struttura del buffet) Coperti Brunch Pietanze e bevande per la colazione Liste di controllo per la procedura di servizio Discussioni concernenti il servizio Svolgimenti/procedure di servizio: <ul style="list-style-type: none"> Principali attività nel servizio di pranzo e di cena
		4	Organizzazione del servizio bevande	b3.1, b3.2	
		4	Organizzazione del servizio di ristorazione	c1.2 c3.1, c3.2	
Basi dell'alimentazione	Alimentazione e qualità delle derrate alimentari	8	Organizzazione del servizio di ristorazione	c2.1, c2.3	Alimentazione: <ul style="list-style-type: none"> Sana alimentazione Piramide delle derrate alimentari Compiti della nutrizione Riassunto delle sostanze nutritive Forme di alimentazione (es. vegetariana, alimenti integrali)
Lingua straniera	Basi della comunicazione con gli ospiti	20	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> Vocabolario di base Conversazioni semplici (focalizzazione sulla comunicazione orale con gli ospiti)
Totale 1° semestre		100			

Totale lezioni 1° semestre	Lingua straniera compresa	Lingua straniera separata
Svolgimento di attività legate alla ristorazione	47	27
Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera	--	20
Organizzazione del servizio bevande	17	17
Organizzazione del servizio di ristorazione	22	22
Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita	7	7
Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	7	7
Totale 1° semestre	100	100

5.2 2° semestre

Informazioni sul programma quadro d'insegnamento			Collegamento con il piano di formazione		Indicazioni
Campo tematico	Tema	Lezioni	Campi di competenze operativi	Obbiettivi di valutazione	
Giovane sommelier (basi)	Acqua naturale, acque minerali e bevande rinfrescanti Tipi, provenienza, marche Acquisto, conservazione Consulenza e vendita Mescita e servizio Igiene	5	Organizzazione del servizio bevande	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<ul style="list-style-type: none"> • Acqua potabile, acqua di sorgente e acqua minerale • Succhi di frutta e di legumi • Bevande aromatizzate, sciroppo • Bevande contenenti caffeina • Origine e tipi • Marche rinomate e loro provenienza • Suddivisione secondo le basi legali (LDerr) • Acquisto, conservazione (conservabilità, luogo di conservazione) • Temperatura di conservazione e di servizio • Contenitori diversi • Dichiarazione • Etichette e carte delle bevande • Consulenza e vendita (vendita complementare, combinazioni/abbinamenti) • Servizio (bicchieri, caraffe) • Igiene (pulizia dei sistemi)
	Nozioni fondamentali sull'alcool	4	Organizzazione del servizio bevande	b2.1, b2.3	<ul style="list-style-type: none"> • Origine dell'alcool • Tollerabilità • Abuso di alcool • Vendita di alcool agli ospiti
	Birra Fabbricazione, tipi, caratteristiche Acquisto, conservazione Consulenza e vendita Mescita e servizio Igiene	10	Organizzazione del servizio bevande	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<ul style="list-style-type: none"> • Materie prime, fabbricazione di birra • Tipi di birra, specialità • Marche di birra e provenienza • Acquisto, conservazione (contenitori, conservabilità, luogo di immagazzinamento, temperatura) • Raccomandazioni (combinazione di pietanze e birra) e vendita • Servizio • Metodo di mescita, bicchieri, dimensioni • Pulizia dei sistemi di dosaggio/erogazione

Informazioni sul programma quadro d'insegnamento			Collegamento con il piano di formazione		Indicazioni
Campo tematico	Tema	Lezioni	Campi di competenze operativi	Obbiettivi di valutazione	
	Nozioni fondamentali sul vino Fabbricazione/produzione Conservazione Consulenza e vendita Mescita e servizio Igiene	15	Organizzazione del servizio bevande	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5 e1.1	Viticoltura: <ul style="list-style-type: none"> Dall'uva fino al vino Tipi di vino: <ul style="list-style-type: none"> Vino bianco, rosso, rosé, vino Schiller, vino Weissherbst, spumanti Valutazione dei vini: <ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche sensoriali compresi i difetti) Acquisto e conservazione: <ul style="list-style-type: none"> Recipienti, tappi di chiusura Durata di conservazione, curva di maturazione, temperature Vendita: <ul style="list-style-type: none"> Combinazione/abbinamento Mescita e servizio: <ul style="list-style-type: none"> Bicchiere, caraffe, temperatura
Giovane barista (basi)	Latte e long drink a base di latte, bevande a base di cacao Tipi, provenienza Caratteristiche, marche Acquisto, conservazione Consulenza e vendita Mescita e servizio Igiene Direttive legali	5	Organizzazione del servizio bevande	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5 e1.1	Latticini: <ul style="list-style-type: none"> Latte, trattamenti industriali per la conservazione del latte Bevande a base di latte (shake, frappé, cocktail, bevande calde e fredde e long drink a base di latte) Acquisto, conservazione (dichiarazione, temperature di conservazione, conservabilità) Vendita (raccomandazioni, quantità di mescita o dose, metodi di riscaldamento, tazze, bicchieri) Servizio Cacao: <ul style="list-style-type: none"> Provenienza e lavorazione Prodotti a base di cacao (fine and flavour cacao, cioccolata da bere, fair trade)

Informazioni sul programma quadro d'insegnamento			Collegamento con il piano di formazione		Indicazioni
Campo tematico	Tema	Lezioni	Campi di competenze operativi	Obbiettivi di valutazione	
Giovane barista (basi) (Continuazione)					<ul style="list-style-type: none"> • Acquisto, conservazione (temperatura di conservazione, conservabilità) • Vendita (raccomandazioni, quantità da mescolare o dose, metodi di riscaldamento, tazze, bicchieri) • Servizio
Basi del servizio di ristorazione	Struttura del menu Gruppi di pietanze Coperti, coperti più impegnativi	10	Organizzazione del servizio di ristorazione	c2.1 c3.1, c3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Successione delle portate di un menù (menù da 3 a 5 portate) • Coperti semplici e speciali • Antipasti freddi, minestre, antipasti caldi • Primi piatti (comprese salse e contorni) • Formaggi e dolci • Citare esempi rinomati (ompresi contorni, livelli di cottura, consulenza e vendita) • Completare i coperti per le corrispondenti pietanze
	Basi relative ai formaggi Fabbricazione, prodotti a base di latte o latticini, gruppi di formaggi Igiene La Svizzera come paese del formaggio e altri paesi produttori Gruppi di formaggi Consulenza, vendita Servizio Igiene	7	Organizzazione del servizio di ristorazione	a6.1 c2.1 c3.1, c3.2 e1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Fabbricazione del formaggio, tipi di formaggio, qualità e denominazione d'origine (DOP), sostanze componenti • Metodi di conservazione del latte come materia prima • Altri latticini come burro, panna, ricotta • Caratteristiche sensoriali (abbinamento/ combinazione, contorni, guarnizioni) • Trattamento del formaggio (conservazione, maturazione, lavorazione) • Igiene
	Tagliare in porzioni antipasti, piatti principali Mise en place Consulenza, vendita Preparazione Servizio Igiene	2	Organizzazione del servizio di ristorazione	c2.1 c3.1, c3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Basi, quali pietanze sono preparate davanti all'ospite • Mise en place • Descrivere le procedure • Spiegare le pietanze all'ospite e venderle di conseguenza (vendita complementare) • Igiene (conoscere rischi e pericoli)

Informazioni sul programma quadro d'insegnamento			Collegamento con il piano di formazione		Indicazioni
Campo tematico	Tema	Lezioni	Campi di competenze operativi	Obbiettivi di valutazione	
	Alimentazione e derrate alimentari Sostanze componenti Metodi di cottura	8	Organizzazione del servizio di ristorazione	c2.1, c2.3, c2.4, c2.5 c4.1, c4.3 e1.1	Qualità delle derrate alimentari: <ul style="list-style-type: none"> • Etichettatura, produzione convenzionale, bio ecc.) • Deperimento di derrate alimentari • Sostanze estranee, additivi, aromi • Igiene • Riunione di consultazione, comunicazione della vendita Allergie: <ul style="list-style-type: none"> • Allergeni e intolleranze alimentari • Contrassegni/etichette nel settore della ristorazione (4 lezioni)
Svolgimento di attività legate alla ristorazione (base)	Pianificare, preparare e realizzare eventi Documenti, liste di controllo Ambiente, decorazioni, infrastruttura Mise en place Buffet Forme di presentazione Sicurezza sul lavoro Sostenibilità	10	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a1.1, a1.2, a1.3 a3.1 a6.1 b3.2 b4.4 c4.4, c4.5 d3.1 e2.1, e2.2 e4.1, e4.2	<ul style="list-style-type: none"> • Lista di controllo per banchetti • Esigenze nei confronti dell'ambiente e dell'atmosfera, decorazioni, infrastruttura per un evento corrispondente • Tradizioni regionali, prodotti, specialità, attrazioni, usi e costumi • Lavori preparatori per il servizio • Buffet (forme di buffet, struttura) • Sicurezza sul lavoro (soprattutto in caso di catering) • Sostenibilità (avanzi di cibo, rifiuti e residui) • discussioni relative al servizio • manipolazione di liste di controllo • Interfaccia • Predisporre buffet, seminari (forme di tavoli, disposizione dei posti a sedere, coperti)

Informazioni sul programma quadro d'insegnamento			Collegamento con il piano di formazione		Indicazioni
Campo tematico	Tema	Lezioni	Campi di competenze operativi	Obbiettivi di valutazione	
Organizzazione e comunicazione	Basi della comunicazione Comunicazione verbale e non verbale Struttura di un colloquio Conduzione di un colloquio Lavori in gruppo/team	4	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a4.2 b2.2 c2.5	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicazione verbale e non verbale • Struttura di un colloquio • Conduzione di un colloquio • Prima impressione • Mimica, gestualità, portamento, tono di voce • Livello oggettivo, livello relazionale ecc. • Tecnica di porre domande, cultura del colloquio ecc.
Lingua straniera	Comunicazione con gli ospiti	20	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> • Vocabolario di base • Conversazioni semplici (focalizzazione sulla comunicazione orale con gli ospiti)
Totale 2° semestre		100			

Totale lezioni 2° semestre	Lingua straniera compresa	Lingua straniera separata
Svolgimento di attività legate alla ristorazione	34	14
Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera	--	20
Organizzazione del servizio bevande	39	39
Organizzazione del servizio di ristorazione	27	27
Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita	--	--
Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	--	--
Totale 2° semestre	100	100

5.3 Riassunto del 1° anno di tirocinio

Riassunto del 1° anno di tirocinio	Lingua straniera compresa	Lingua straniera separata
Svolgimento di attività legate alla ristorazione	81	41
Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera	--	40
Organizzazione del servizio bevande	56	56
Organizzazione del servizio di ristorazione	49	49
Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita	7	7
Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	7	7
Totale 1° anno di tirocinio	200	200

5.4 3° semestre

Informazioni sul programma quadro d'insegnamento			Collegamento con il piano di formazione		Indicazioni
Campo tematico	Tema	Lezioni	Campi di competenze operativi	Obbiettivi di valutazione	
	Viticoltura in Svizzera Varietà di vitigni, regioni vitivinicole Specialità	10	Organizzazione del servizio bevande	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<ul style="list-style-type: none"> • Categorie di vini (legge) • Vitigni principali e varietà autoctone • Zone di coltivazione • Classificazioni, marchi • Vini rinomati
Giovane sommelier (base)	Viticoltura in Europa Varietà di vitigni, regioni vitivinicole Specialità Conservazione Consulenza e vendita Mescita e servizio	15	Organizzazione del servizio bevande	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<p>Paesi vinicoli:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Francia, Italia, Spagna, Germania, Austria <p>Vitigni tipici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vitigni principali e varietà autoctone <p>Regioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regioni principali e principali sottoregioni (Borgogna CdN e CdB ecc.) • Vini rinomati (Chablis, Sancerre ecc.)
	Tè e creazioni a base di tè Tipi, provenienza Produzione Conservazione Consulenza e vendita Mescita e servizio Igiene	7	Organizzazione del servizio bevande	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<p>Provenienza e produzione/preparazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualità di tè (dimensioni delle foglie) • Prodotti a base di tè (blend, fairtrade, instant tea, ice tea ecc.) • Tè speciali (tè bianco, tè verde, tè aromatizzati ecc.) • Infusioni (tè alle erbe ecc.) <p>Acquisto e conservazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produttori e marche conosciute • Conservazione <p>Vendita e servizio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccomandazioni e mescita (quantità, bicchiere e scelta delle tazze, stoviglie per il tè, temperature) • Servizio

Informazioni sul programma quadro d'insegnamento			Collegamento con il piano di formazione		Indicazioni
Campo tematico	Tema	Lezioni	Campi di competenze operativi	Obbiettivi di valutazione	
Giovane barista (base)	<p>Caffè Tipi, provenienza Fabbricazione, qualità Conservazione Consulenza e vendita Mescita e servizio Igiene, mantenimento del valore</p> <p>Creazioni a base di caffè Mise en place Preparazione di bevande Creazioni</p>	10	Organizzazione del servizio bevande	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<p>Storia e origine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diffusione, il caffè come pianta • Coltivazione (fair trade), varietà di caffè <p>Raccolto e preparazione/lavorazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varietà di caffè e regioni <p>Commercio e tostatura:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imballaggi • Specialità • Sostanze componenti del caffè, effetti e conseguenze <p>Prodotti a base di caffè e preparazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gradi di macinatura e altre caratteristiche qualitative • Procedure di preparazione • Preparazione e fonti d'errore (che cosa è un buon caffè espresso) • Schiuma di latte • Bevande diverse • Pulizia <p>Servizio del caffè:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servire correttamente le bevande a base di caffè
Giovane barkeeper (base)	<p>Basi relative al bar Istoriato Tendenze Superalcoolici, liquori Aperitivi (tipi, provenienza, preparazione, qualità, prodotti, marche) Conservazione, inventario Mise en place Consulenza e vendita Preparazione di bevande Mescita e servizio</p>	10	Organizzazione del servizio bevande	b1.1 b2.1, b2.2, b2.3 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3, b4.4, b4.5	<ul style="list-style-type: none"> • Storia del bar • Diversi tipi di bar • Arredamento di un bar e rispettivi utensili da lavoro (attrezzi, bicchieri, tipi di ghiaccio) <p>Fabbricazione/produzione di superalcoolici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distillati ottenuti da vino, cereali, frutta, canna da zucchero, agave • Altri distillati • Liquori • Tipi, provenienza • prodotti, marche • Mescita e servizio (quantità o dose, bicchieri)

Informazioni sul programma quadro d'insegnamento			Collegamento con il piano di formazione		Indicazioni
Campo tematico	Tema	Lezioni	Campi di competenze operativi	Obbiettivi di valutazione	
Basi del servizio di ristorazione	Offerta di ristorazione Combinazione fra offerta di pietanze e metodi di cottura Consulenza e vendita	15	Organizzazione del servizio di ristorazione	c2.2, c2.4, c2.5	<ul style="list-style-type: none"> • Saper spiegare le pietanze sulla base della carta delle pietanze dell'azienda e della scuola professionale • Illustrare i rispettivi metodi di cottura • Esercizi di vendita relativi alla carta delle pietanze • Raccomandare le bevande appropriate
	Dolci, torte, frutta Preparazione, porzionatura e sfilettatura Mise en place Preparazione, porzionatura e sfilettatura Consulenza e vendita Servizio Igiene	5	Organizzazione del servizio di ristorazione	c3.1, c3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place speciale • Predisporre il buffet • Metodi e tecniche di servizio
Organizzazione e comunicazione	Gestione di conflitti	8	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a4.2, a4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Forme di conflitto • Gestione di situazioni conflittuali, soluzioni • Competenze sociali
Lingua straniera	Comunicazione con gli ospiti	20	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> • Vocabolario di base • Conversazioni semplici (focalizzazione sulla comunicazione orale con gli ospiti)
Totale 3° semestre		100			

Totale lezioni 3° semestre	Lingua straniera compresa	Lingua straniera separata
Svolgimento di attività legate alla ristorazione	28	8
Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera	--	20
Organizzazione del servizio bevande	52	52
Organizzazione del servizio di ristorazione	20	20
Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita	--	--
Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	--	--
Totale 3° semestre	100	100

5.5 4° semestre

Informazioni sul programma quadro d'insegnamento			Collegamento con il piano di formazione		Indicazioni
Campo tematico	Tema	Lezioni	Campi di competenze operativi	Obbiettivi di valutazione	
Organizzazione e comunicazione	Evoluzione del ramo professionale Cambiamento dei valori Aziende gastronomiche: punti forti e punti deboli	5	Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita	a4.1 d1.2 d4.1, d4.2, d4.3 e1.2	
	Ripetizione e approfondimento dei contenuti dei semestri da 1 a 3	75			<ul style="list-style-type: none"> • Specialmente la formazione del prezzo di un menù
Lingua straniera	Comunicazione con gli ospiti	20	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> • Vocabolario di base • Conversazioni semplici (focalizzazione sulla comunicazione orale con gli ospiti)
Totale 4° semestre		100			

Totale lezioni 4° semestre	Lingua straniera compresa	Lingua straniera separata
Svolgimento di attività legate alla ristorazione	20	--
Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera	--	20
Organizzazione del servizio bevande	--	--
Organizzazione del servizio di ristorazione	--	--
Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita	5	5
Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	--	--
Ripetizione e approfondimento dei contenuti dei semestri da 1 a 3	75	75
Totale 4° semestre	100	100

5.6 Riassunto del 2° anno di tirocinio

Riassunto del 2° anno di tirocinio	Lingua straniera compresa	Lingua straniera separata
Svolgimento di attività legate alla ristorazione	48	8
Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera	--	40
Organizzazione del servizio bevande	52	52
Organizzazione del servizio di ristorazione	20	20
Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita	5	5
Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	--	--
Ripetizione e approfondimento dei contenuti dei semestri da 1 a 3	75	75
Totale 2° anno di tirocinio	200	200

