



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

Impiegata di ristorazione AFC/Impiegato di ristorazione AFC

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	5
4.1	Conoscenze professionali	5
4.2	Insegnamento delle lingue straniere	5
5	Contenuti della formazione e suddivisione secondo in semestri (raccomandazione)	6
5.1	1° semestre	6
5.2	2° semestre	11
5.3	Riassunto del 1° anno di tirocinio	15
5.4	3° semestre	16
5.5	4° semestre	20
5.6	Riassunto del 2° anno di tirocinio	24
5.7	5° semestre	25
5.8	6° semestre	29
5.9	Riassunto del 3° anno di tirocinio	31

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 impiegati 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

Dal 2° al 5° semestre: Approfondimento delle competenze

6° 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
- Acquisto, 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.

Le denominazioni come «giovane barista» si riferiscono al corrispondente campo tematico e indicano che questi contenuti della formazione possono essere ancora approfonditi nell'ambito dei corsi interaziendali e della formazione in azienda (vedi competenze complementari nel piano di formazione).

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.

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	3° anno	Totale
Conoscenze professionali				
Svolgimento di attività legate alla ristorazione (compresa la comunicazione con gli ospiti in lingua straniera)	80	50	60	190
Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita				
Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore				
Organizzazione del servizio bevande	60	90	90	240
Organizzazione del servizio di ristorazione	60	60	50	170
Totale conoscenze professionali	200	200	200	600
Cultura generale	120	120	120	360
Educazione fisica	40	40	40	120
Totale delle lezioni	360	360	360	1'080

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	3° anno	Totale
Conoscenze professionali				
Svolgimento di attività legate alla ristorazione	40	10	20	70
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	40	120
Organizzazione del servizio bevande	60	90	90	240
Organizzazione del servizio di ristorazione	60	60	50	170
Totale conoscenze professionali	200	200	200	600
Cultura generale	120	120	120	360
Educazione fisica	40	40	40	120
Totale delle lezioni	360	360	360	1'080

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	a2.4	Abbigliamento professionale: <ul style="list-style-type: none"> Requisiti, obiettivo Equipaggiamento professionale 	
	Esigenze professionali	1	Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	e2.2	<ul style="list-style-type: none"> Proprie attività Interdipendenze Interfaccia 	
	Comportamento	2	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a2.4	<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, loro valori 	
	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	c2.6	
	Organizzazione del servizio		2	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a3.1	Organizzazione del servizio: <ul style="list-style-type: none"> Camerieri di postazione Sistemi con chef de rang Sistemi di servizio americani Servizio ai piani
La mia azienda / struttura del ramo professionale		4	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a6.2, a6.3	<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	a3.2 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	c1.2	
		1	Attuazione di processi economico-aziendali e orientati alla vendita	d3.1	
		2	Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	e3.1	Arredamento/dotazione del ristorante: <ul style="list-style-type: none"> Tavoli, sedie, biancheria compresi fabbisogno di spazio, dimensioni dei tavoli ecc.
	Mise en place	1	Organizzazione del servizio bevande	b1.1, b1.2	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	c1.2, c1.6	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	

Informazioni sul programma quadro d'insegnamento			Collegamento con il piano di formazione		Indicazioni
Campo tematico	Tema	Lezioni	Campi di competenze operativi	Obbiettivi di valutazione	
	Apparecchiare tavoli, cultura della tavola, effetti ottici	4	Organizzazione del servizio di ristorazione	c1.3, c1.5	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
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	a2.4	<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) • Comportamento con le osservazioni degli ospiti • Gestione dell'ordinazione, preparazione del conto, incasso
	Fornire o prestare un servizio	1	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a2.2, a2.4	
	I nostri ospiti (segmenti e tipi)	2	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a2.1, a2.2	
	Abitudini alimentari e abitudini di bere	1	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a2.2	
	Dalla prenotazione fino al commiato	2	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a2.2 a5.1, a5.2	
2		Attuazione di processi economico-aziendali e orientati alla vendita	d1.1 d2.1, d2.2, d2.3 d4.1		

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 bevande	Servizio di aperitivi Servizio di bevande sciolte Servizio di bevande in bottiglia Servizio di bevande calde	8	Organizzazione del servizio bevande	b1.1, b1.2 b2.5 b3.1, b3.2 b4.1	<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
Basi del servizio di ristorazione	La colazione Discussione concernente il servizio Svolgimenti/procedure di servizio (pranzo/cena)	2	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a2.2 a3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Basi delle forme di servizio (procedure e tipi di servizio) <p>Colazione:</p> <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 <p>Svolgimenti/procedure di servizio:</p> <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	c1.3 c3.1, c3.2	
Basi dell'alimentazione	Alimentazione e qualità delle derrate alimentari	8	Organizzazione del servizio di ristorazione	c2.1, c2.3, c2.4	<p>Alimentazione:</p> <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)

Informazioni sul programma quadro d'insegnamento			Collegamento con il piano di formazione		Indicazioni
Campo tematico	Tema	Lezioni	Campi di competenze operativi	Obbiettivi di valutazione	
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	53	33
Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera	--	20
Organizzazione del servizio bevande	17	17
Organizzazione del servizio di ristorazione	20	20
Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita	3	3
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	8	Organizzazione del servizio bevande	b1.1 b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<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 • Legge sulle derrate alimentari 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, b2.5	<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	12	Organizzazione del servizio bevande	b1.1 b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<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	
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	10	Organizzazione del servizio bevande	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	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) • Acquisto, conservazione (temperatura di conservazione, conservabilità) • Vendita (raccomandazioni, quantità da mescolare o dose, metodi di riscaldamento, tazze, bicchieri) • Servizio
Preparare pietanze davanti all'ospite (basi)	Marinare gli antipasti e suddividerli in porzioni Mise en place Consulenza e vendita Preparazione Servizio Igiene	8	Organizzazione del servizio di ristorazione	c2.5, c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Basi, quali pietanze sono preparate davanti all'ospite • Determinare la corretta mise en place • Descrivere le procedure • Igiene (conoscere rischi e pericoli) • Spiegare le pietanze all'ospite e venderle di conseguenza (vendita complementare)

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	Struttura del menu Gruppi di pietanze Coperti, coperti più impegnativi	8	Organizzazione del servizio di ristorazione	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7 c3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Successione delle portate di un menù (menù da 3 a 8 portate) • Coperti semplici e speciali • Antipasti freddi, minestre, antipasti caldi • Primi piatti (comprese salse e contorni) • Formaggi e dolci • Citare esempi rinomati (compresi contorni, livelli di cottura, consulenza e vendita) • Completare i coperti per le corrispondenti pietanze
	Formaggi e latticini Fabbricazione, latticini, gruppi di formaggi Origine, qualità Qualità sensoriali Igiene	10	Organizzazione del servizio di ristorazione	c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	<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
Basi dell'alimentazione	Alimentazione e derrate alimentari Qualità delle derrate alimentari Obbligo di etichettatura, obbligo d'informazione (allergie, etichettatura nel settore della ristorazione)	8	Organizzazione del servizio di ristorazione	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6	<p>Qualità delle derrate alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etichettatura, produzione (convenzionale, bio ecc.) • Deperimento di derrate alimentari • Sostanze estranee, additivi, aromi • Igiene <p>Allergie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allergeni e intolleranze alimentari • Contrassegni / etichette nel settore della ristorazione (4 lezioni)

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	8	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a4.2	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicazione verbale e non verbale • Struttura di un colloquio • Conduzione di un colloquio • Prima impressione • Mimica, gestualità, portamento, voce • Livello oggettivo, livello relazionale ecc. • Tecnica di porre domande, cultura del colloquio ecc. • Struttura di colloqui di consulenza e di colloqui di vendita
		2 2		b2.2 c2.7	
Lingua straniera	Comunicazione con gli ospiti	12	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> • Focalizzazione sulla comunicazione orale con gli ospiti
	Offerta di ristorazione	4	Organizzazione del servizio di ristorazione	c5.1	
	Offerta di bevande	4	Organizzazione del servizio bevande	b5.1	
Totale 2° semestre		100			

Totale lezioni 2° semestre	Lingua straniera compresa	Lingua straniera separata
Svolgimento di attività legate alla ristorazione	24	12
Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera	--	20
Organizzazione del servizio bevande	38	34
Organizzazione del servizio di ristorazione	38	34
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	77	45
Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera	--	40
Organizzazione del servizio bevande	55	51
Organizzazione del servizio di ristorazione	58	54
Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita	3	3
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	
Giovane sommelier (basi)	Nozioni fondamentali sui vini Fabbricazione/produzione Acquisto, conservazione Valutazione, qualità sensoriali Consulenza e vendita Mescita e servizio	24	Organizzazione del servizio bevande	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	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 Conservabilità, 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
	Viticoltura in Svizzera Vitigni, regioni vitivinicole Specialità, produttori Direttive legali				
Giovane barista (basi)	Tè Tipi, provenienza, Produzione, qualità, prodotti Acquisto, conservazione Consulenza e vendita Mescita e servizio	8	Organizzazione del servizio bevande	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2 b4.1, b4.3	Provenienza e produzione/preparazione: <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.) Acquisto e conservazione: <ul style="list-style-type: none"> Produttori e marche conosciute Conservazione Vendita e servizio: <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	
Preparare pietanze davanti all'ospite (basi)	Tagliare in porzioni e sfilettare piatti principali Mise en place Consulenza e vendita Servizio, tecniche di servizio Igiene	4	Organizzazione del servizio di ristorazione	c2.5, c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Basi, quali pietanze sono preparate davanti all'ospite • Determinare la corretta mise en place • Descrivere le procedure • Igiene, rischi e pericoli • Spiegare le pietanze all'ospite e venderle di conseguenza (vendita complementare)
Basi del servizio di ristorazione	Offerte di ristorazione Metodi di cottura Consulenza e vendita (abbinamento)	8	Organizzazione del servizio di ristorazione	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7 c3.1	<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
	La Svizzera come Paese del formaggio Fabbricazione/produzione del formaggio Categorie di formaggi Consulenza e vendita	4	Organizzazione del servizio di ristorazione	c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Basi legali (DOP, protezione del marchio) • Formaggi rinomati della Svizzera e loro caratteristiche, proprietà e fabbricazione • Raccomandazione di bevande adatte alle specialità a base di formaggio • Pietanze svizzere a base di formaggio e raccomandazione di bevande da abbinare

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 dell'alimentazione	Alimentazione e derrate alimentari I grassi come sostanza nutritiva Derrate alimentari ricche di grassi	4	Organizzazione del servizio di ristorazione	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6	I grassi come sostanza nutritiva Oli e grassi di origine animale e vegetale: <ul style="list-style-type: none"> • Acquisto, tipi o varietà, utilizzo I carboidrati come sostanza nutritiva e derrate alimentari ricche di carboidrati come per esempio: <ul style="list-style-type: none"> • Cereali (compreso il riso): Conservazione, varietà, prodotti (es. farina) • Pane: Ricetta di base, tipi o varietà di pane, conservazione • Paste: Prodotti diversi • Zucchero: Tipi di zucchero, conservazione, utilizzo • Patate, leguminose: Acquisto, varietà, conservazione, utilizzo
	I carboidrati come sostanza nutritiva Derrate alimentari ricche di carboidrati	8			
Eventi	Pianificare, preparare e svolgere eventi Documenti, liste di controllo Ambiente, decorazioni, infrastruttura Mise en place Buffet Forme di presentazione Pianificazione del lavoro e degli impieghi Sicurezza sul lavoro Sostenibilità	2	Svolgimento di attività legata alla ristorazione	a1.1, a1.2, a1.4, a1.5 a3.1 a6.1	<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) • Forme di presentazione (presentazione di prodotti, display ecc.) • Pianificazione del lavoro e degli impieghi (documenti, risorse, organizzazione di banchetti, procedura e svolgimento del servizio) • Sicurezza sul lavoro (in modo speciale in caso di catering)
		2	Organizzazione del servizio bevande	b1.2 b3.2 b4.3, b4.5	
		2	Organizzazione del servizio di ristorazione	c1.6 c3.1, c3.2 c4.3, c4.5	
		3	Attuazione di processi economico-aziendali e orientati alla vendita	d1.2 d3.1 d4.1, d4.2 d5.4	

Informazioni sul programma quadro d'insegnamento			Collegamento con il piano di formazione		Indicazioni
Campo tematico	Tema	Lezioni	Campi di competenze operativi	Obbiettivi di valutazione	
Eventi (Continuazione)		3	Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	e1.2, e1.3 e2.1, e2.2, e2.3, e2.4 e3.3 e4.1, e4.2 e5.1, e5.2, e5.4	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità (avanzi di cibo, rifiuti e residui) • Tipi di eventi • Vendita di eventi • Predisporre buffet, seminari (forme di tavoli, disposizione dei posti a sedere, coperti) • Discussione concernente il servizio
Organizzazione e comunicazione	Tecniche di vendita e retorica Lavorare in gruppo (team)	8	Svolgimento di attività legata alla ristorazione	a2.4 a4.2	<ul style="list-style-type: none"> • Parlare liberamente e tenere un discorso preparato in precedenza • presenza convincente • Lavoro di gruppi/team, organizzazione del team
Lingua straniera	Comunicazione con gli ospiti	12	Svolgimento di attività legata alla ristorazione	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> • Focalizzazione sulla comunicazione orale con gli ospiti
	Offerta di ristorazione	4	Organizzazione del servizio di ristorazione	c5.1	
	Offerta di bevande	4	Organizzazione del servizio bevande	b5.1	
Totale 3° semestre		100			

Totale lezioni 3° semestre	Lingua straniera compresa	Lingua straniera separata
Svolgimento di attività legate alla ristorazione	22	10
Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera	--	20
Organizzazione del servizio bevande	38	34
Organizzazione del servizio di ristorazione	34	30
Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita	3	3
Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	3	3
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	
Giovane sommelier (basi)	Viticultura in Europa Varietà di vitigni, regioni vitivinicole Specialità, produttori Direttive legali	24	Organizzazione del servizio bevande	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<p>Paesi vinicoli:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Francia, Italia, Spagna, Portogallo, Germania, Austria <p>Leggi concernenti i vini e classificazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AOP, predicati ecc. marchi regionali (Smaragd ecc.) <p>Vitigni tipici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vitigni principali e varietà autoctone <p>Regioni vitivinicole:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regioni principali e principali sottoregioni (es. Borgogna CdN e CdB) <p>Specialità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vini rinomati «Chablis», prodotti tipici regionali «Beaujolais Nouveau» <p>Produttori:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viticoltori e produttori rinomati (Château Margaux ecc.)

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)	Caffè Varietà, provenienza Fabbricazione, qualità, prodotti Acquisto, conservazione Consulenza e vendita Mescita e servizio Igiene, mantenimento del valore	12	Organizzazione del servizio bevande	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	Storia e origine: <ul style="list-style-type: none"> • Diffusione, il caffè come pianta • Coltivazione (fair trade), varietà di caffè • Paesi produttori • La figura del barista Raccolto e preparazione/lavorazione: <ul style="list-style-type: none"> • Periodo di raccolto • Metodi di raccolto • Procedura di preparazione Commercio e tostatura: <ul style="list-style-type: none"> • Acquisto • Lavorazione, processo di tostatura, gradi di tostatura • Specialità • Imballaggi • Sostanze componenti del caffè, effetti e conseguenze Prodotti a base di caffè e preparazione: <ul style="list-style-type: none"> • Diversi prodotti (single, blends, instant, pads, sistemi con capsule) • Gradi di macinatura e altre caratteristiche qualitative • Procedure di preparazione • Preparazione e fonti d'errore (che cosa è un buon caffè espresso) • Produrre schiuma di latte • Bevande diverse • Pulizia Servizio del caffè: <ul style="list-style-type: none"> • Servire correttamente le bevande a base di caffè • Armonia fra caffè e bevande o pietanze • Culture del caffè, degustazione di caffè

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 barkeeper (basi)	Basi relative al bar Istoriato Tipi di bar, tendenze Arredamento, utensili Superalcoolici, liquori Aperitivi (tipi, provenienza, preparazione, prodotti, marche) Acquisto, conservazione Consulenza e vendita Mescita e servizio	12	Organizzazione del servizio bevande	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<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) Fabbricazione/produzione di superalcoolici: <ul style="list-style-type: none"> Distillati ottenuti da vino, cereali, frutta, canna da zucchero, agave Altri distillati Liquori Tipi, provenienza, produzione/fabbricazione Qualità, prodotti, marche Acquisto (dimensioni, calcolo delle quantità, stock) Mescita e servizio (quantità, bicchieri)
Preparare pietanze davanti all'ospite	Fiammeggiare (tecnica del flambé) piatti principali e dolci Mise en place Tecniche Consulenza e vendita Servizio Igiene, sicurezza sul lavoro, protezione antincendio	4	Organizzazione del servizio di ristorazione	c2.5, c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3, c4.4	<ul style="list-style-type: none"> Basi, quali pietanze sono preparate davanti all'ospite Determinare la corretta mise en place Descrivere le diverse procedure Consigliare e vendere (vendita complementare) Igiene (conoscere rischi e pericoli) Sicurezza sul lavoro, protezione antincendio
Basi del servizio di ristorazione	Offerta di ristorazione Coperti speciali Consulenza e vendita (abbinamento o combinazione) Metodi di cottura	8	Organizzazione del servizio di ristorazione	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7 c3.1	<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 bevande appropriate Definire pietanze speciali e i relativi coperti speciali

Informazioni sul programma quadro d'insegnamento			Collegamento con il piano di formazione		Indicazioni
Campo tematico	Tema	Lezioni	Campi di competenze operativi	Obbiettivi di valutazione	
	La Francia come paese del formaggio e altri paesi Fabbricazione/produzione di formaggi Consulenza e vendita	4	Organizzazione del servizio di ristorazione	c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	<ul style="list-style-type: none"> • Tipi di formaggio rinomati (caratteristiche, proprietà, produzione) • Raccomandazione di bevande adatte • Basi legali (DOP ecc.)
Basi dell'alimentazione	Alimentazione e derrate alimentari Sostanze nutritive Proteine Derrate alimentari ricche di proteine	12	Organizzazione del servizio di ristorazione	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6, c2.9	<p>Uova:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisto, conservazione • Qualità <p>Carne, pesce, crostacei e conchigliacei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificazione • Qualità • Utilizzo, importanza per l'alimentazione • Acquisto, conservazione • Pietanze • Disposizioni legali
Organizzazione e comunicazione	Situazioni conflittuali Gestione di conflitti	4	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a2.4 a4.2 a5.2	<ul style="list-style-type: none"> • Forme di conflitti • Gestione di conflitti, soluzioni
Lingua straniera	Comunicazione con gli ospiti	12	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> • Focalizzazione sulla comunicazione orale con gli ospiti
	Offerta di ristorazione	4	Organizzazione del servizio di ristorazione	c5.1	
	Offerta di bevande	4	Organizzazione del servizio bevande	b5.1	
Totale 4° semestre		100			

Totale lezioni 4° semestre	Lingua straniera compresa	Lingua straniera separata
Svolgimento di attività legate alla ristorazione	16	4
Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera	--	20
Organizzazione del servizio bevande	52	48
Organizzazione del servizio di ristorazione	32	28
Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita	--	--
Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	--	--
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	38	14
Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera	--	40
Organizzazione del servizio bevande	90	82
Organizzazione del servizio di ristorazione	66	58
Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita	3	3
Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	3	3
Totale 2° anno di tirocinio	200	200

5.7 5° 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)	Basi concernenti i prodotti a base di vino Fabbricazione/produzione Acquisto, conservazione Valutazione, qualità sensoriali Consulenza e vendita Mescita e servizio	12	Organizzazione del servizio bevande	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<ul style="list-style-type: none"> Qualità, varietà Recipienti, tappi o chiusure Conservabilità, curva di maturazione, temperature Bicchieri, temperatura, forme di servizio Vendita, vendita complementare Combinazione/abbinamento Vini aromatizzati (vermouth) Vino a base di frutta (sidro, vino di fragola) Vini liquorosi (Sherrys, Manzanilla, Málaga, Madeira, Porto, Marsala, Samos)
	Viticultura internazionale (nuovo mondo) Regioni vitivinicole, produttori Direttive legali	16	Organizzazione del servizio bevande	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<p>Paesi produttori di vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> USA, Cile, Argentina, Sud Africa, Australia, Nuova Zelanda, Cina <p>Leggi concernenti i vini e classificazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> AVA ecc. <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 (California, Napa Valley ecc.) <p>Specialità:</p> <ul style="list-style-type: none"> Blends ecc. <p>Produttori:</p> <ul style="list-style-type: none"> Viticoltori e produttori rinomati (Mondavi, Gallo ecc.)

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)	Caffè e creazioni a base di tè Mise en place Consulenza e promozione delle vendite Preparazione di bevande, creazioni Calcolazione di prezzi	8	Organizzazione del servizio bevande	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<ul style="list-style-type: none"> Irish coffee, shake, Ice tea ecc. Ingredienti, quantità Preparazione delle bevande classiche Realizzare creazioni proprie Misure volte a promuovere le vendite Combinazione/abbinamento Eeguire il calcolo del prezzo di una bevanda a base di caffè
Giovane barkeeper (basi)	Basi concernenti il bar Mise en place Consulenza e promozione delle vendite Preparazione di bevande Calcolazione di prezzi Economicità, redditività, costi, ricavi	8	Organizzazione del servizio bevande	b2.1, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.1, b4.3	<ul style="list-style-type: none"> Gruppi di long drink Long drink classici e moderni con le rispettive ricette Tipi di preparazione di long drink Mise en place Consulenza e vendita Vendita e misure volte a promuovere le vendite Colloqui di vendita Tipi di barkeeping (flairtending, classic) Guarnizioni Calcolo del prezzo di un cocktail Economicità, redditività, costi, ricavi (trattare nozioni e conoscenze di economia aziendale tramite diverse calcolazioni) Carta del bar Stock di merce e prodotti del bar (allestimento dell'inventario e inventario)
		4	Attuazione di processi economico-aziendali e orientati alla vendita	d6.1, d6.2	
		4	Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	e1.1, e1.2, e1.3	
Preparare pietanze davanti all'ospite (basi)	Dolci, torte, frutta Preparazione, porzionatura e sfilettatura Mise en place Preparazione, porzionatura e sfilettatura Consulenza e vendita Servizio Igiene	4	Organizzazione del servizio di ristorazione	c2.5, c2.6, c2.7, c2.8 c4.1, c4.3	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place speciale Presentazione Tecniche di taglio e tecniche per versare una pietanza nel piatto definire l'impiego Grandezza delle porzioni, tipi di disposizione o impiattamento ecc. (focus su torte nuziali, banchetti, buffet) Colloqui di vendita Metodi e tecniche di servizio Igiene, pericoli, rischi

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 Consulenza e vendita (abbinamenti/ combinazioni Metodi di cottura	4	Organizzazione del servizio di ristorazione	c1.4, c1.5 c2.5, c2.6, c2.7, c2.9 c3.1	<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 bevande appropriate Definire pietanze speciali e i relativi coperti speciali
Basi dell'alimentazione	Alimentazione e derrate alimentari Acqua Vitamine Minerali	8	Organizzazione del servizio di ristorazione	c2.1, c2.2, c2.3, c2.6	Verdura, frutta, funghi, erbe aromatiche, spezie <ul style="list-style-type: none"> Classificazione, varietà Acquisto e conservazione Utilizzo
Organizzazione e comunicazione	Marketing Feedback degli ospiti Dati degli ospiti Aspetti economico-aziendali Marketing-mix	2	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a2.4 a4.2 a5.2	
		10	Attuazione di processi economico-aziendali e orientati alla vendita	d4.1, d4.2 d5.1, d5.2 d6.1	
Lingua straniera	Comunicazione con gli ospiti	12	Organizzazione del servizio di ristorazione	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> Focalizzazione sulla comunicazione orale con gli ospiti
	Offerta di ristorazione	4	Organizzazione del servizio di ristorazione	c5.1	
	Offerta di bevande	4	Organizzazione del servizio bevande	b5.1	
Totale 5° semestre		100			

Totale lezioni 5° semestre	Lingua straniera compresa	Lingua straniera separata
Svolgimento di attività legate alla ristorazione	14	2
Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera	--	20
Organizzazione del servizio bevande	48	44
Organizzazione del servizio di ristorazione	20	16
Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita	14	14
Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	4	4
Totale 5° semestre	100	100

5.8 6° 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	Esercitare situazioni pratiche Presentazione di vini o birre Condurre colloqui di vendita Analizzare carte dei vini (struttura, organizzazione) Acquisto e gestione di merce e prodotti ecc.	48	Svolgimento di attività legate alla ristorazione Organizzazione del servizio bevande Attuazione di processi economico-aziendali e orientati alla vendita Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	b2.1, b2.2, b2.3, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.3 d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3	<ul style="list-style-type: none"> Pianificare e allestire eventi, presentazioni, dimostrazione di prodotti ecc. a dipendenza delle possibilità.
Giovane barista	Esercitare situazioni pratiche Creare/realizzare e calcolare creazioni proprie Allestire carte dei tè e carte dei caffè Condurre colloqui di vendita Analizzare proposte Acquisto e gestione di merce e prodotti ecc.			b2.1, b2.2, b2.3, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.3 d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3	
Giovane barkeeper	Esercitare situazioni pratiche Creare/realizzare e calcolare creazioni proprie Allestire carte per il bar Condurre colloqui di vendita Analizzare proposte Inventario ecc.			b2.1, b2.2, b2.3, b2.5 b3.1, b3.2, b3.3 b4.3 d5.2, d5.3, d5.4 d6.2 e1.1, e1.2, e1.3	
Preparare pietanze davanti all'ospite	Esercitare situazioni pratiche Pianificare e allestire mise en place Creare/realizzare creazioni proprie (flambé ecc.) Condurre colloqui di vendita Analizzare proposte ecc.			c1.6 c2.6, c2.7, c2.8 c3.1, c3.2 c4.3 d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3	
Servizio di ristorazione	Esercitare situazioni pratiche Creare/realizzare carte delle pietanze e carte di menù Corrispondenza di bevande Condurre colloqui di vendita Forme di presentazione Analizzare offerte ecc.	12		c1.6 c2.6, c2.7, c2.8 c3.1, c3.2 c4.3 d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3	<ul style="list-style-type: none"> Servizio di formaggi ecc.

Informazioni sul programma quadro d'insegnamento			Collegamento con il piano di formazione		Indicazioni
Campo tematico	Tema	Lezioni	Campi di competenze operativi	Obbiettivi di valutazione	
Eventi	Esercitare situazioni pratiche Pianificazione di un evento, pianificazione degli impieghi Organizzazione del servizio Discussione concernente il servizio Pianificazione di un menù, corrispondenza di bevande, bevande da abbinare Documenti	12	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a1.1, a1.2, a1.4, a1.5	
			Organizzazione del servizio bevande Organizzazione del servizio di ristorazione Attuazione di processi economico-aziendali e orientati alla vendita Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	a3.1, a3.2 b1.2 d5.2, d5.3, d5.4 e1.1, e1.2, e1.3 e2.1, e2.2, e2.3, e2.4	
Organizzazione e comunicazione	Evoluzione del ramo professionale Cambiamento dei valori Aziende gastronomiche (punti forti e punti deboli)	4	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a2.4 a4.2 a5.2	
			Attuazione di processi economico-aziendali e orientati alla vendita	d5.1	
Lingua straniera	Comunicazione con gli ospiti	12	Svolgimento di attività legate alla ristorazione	a7.1, a7.2	<ul style="list-style-type: none"> Focalizzazione sulla comunicazione orale con gli ospiti
	Offerta di ristorazione	4	Organizzazione del servizio di ristorazione	c5.1	
	Offerta di bevande	4	Organizzazione del servizio bevande	b5.1	
Totale 6° semestre		100			

Totale lezioni 6° semestre	Lingua straniera compresa	Lingua straniera separata
Svolgimento di attività legate alla ristorazione	16	4
Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera	--	20
Organizzazione del servizio bevande	4	--
Organizzazione del servizio di ristorazione	4	--
Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita	4	4
Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	--	--
Esercitare situazioni pratiche in tutte le aree	72	72
Totale 6° semestre	100	100

5.9 Riassunto del 3° anno di tirocinio

Riassunto del 3° anno di tirocinio	Lingua straniera compresa	Lingua straniera separata
Svolgimento di attività legate alla ristorazione	30	6
Comunicazione con gli ospiti in lingua straniera	--	40
Organizzazione del servizio bevande	52	44
Organizzazione del servizio di ristorazione	24	16
Attuazione dei processi economico-aziendali e orientati alla vendita	18	18
Garanzia dei processi logistici e del mantenimento del valore	4	4
Esercitare situazioni pratiche in tutte le aree	72	72
Totale 3° anno di tirocinio	200	200

