



ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI

**GRAZIELLA
FUMAGALLI**

CASATENOV

Istituto professionale di Stato per i Servizi commerciali, socio-sanitari,
l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

**PROGRAMMAZIONE
DISCIPLINARE
DIPARTIMENTO
ENOGASTRONOMIA e
OSPITALITA' ALBERGHIERA**

A.S. 2019/2020

Il Profilo di uscita nell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera può essere declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera e in base alle specifiche caratterizzazioni

(Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Bar- Sala e Vendita e Accoglienza turistica).

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

| COMPETENZA N. 1 | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. | |
| ABILITA' MINIME | CONOSCENZE ESSENZIALI |
| <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. • Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. • Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le | <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. • L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. • Terminologia tecnica di base di settore. • Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. • Software applicativi di base. • Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse</p> |

attrezzature professionali, curandone l'efficienza.

- Utilizzare i principali software applicativi.
- Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento.
- Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi.

Terzo anno:

- Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze.
- Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.
- Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.

Quarto anno:

- Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e

situazioni.

- Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.

Terzo anno:

- Terminologia tecnica specifica di settore.
- Software applicativi di settore.
- Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.
- Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.

Quarto anno:

- Strumenti di pubblicità e comunicazione.
- Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico. Tecniche di rilevazione della customer satisfaction.
- Tecniche per la gestione dei reclami.
- Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di

strumenti di
presentazione e
promozione del
prodotto/servizio.

- Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.
- Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.

Quinto anno:

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.
- Monitorare il grado di soddisfazione della

eccellenza.

- Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali.

Quinto anno:

- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.
- Strategie di comunicazione del prodotto.
- Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)
- Principi di fidelizzazione del cliente.
- Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. • Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care. | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| | |
|--|--|
| | |
|--|--|

COMPETENZA N. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

| ABILITA' MINIME | CONOSCENZE ESSENZIALI |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare semplici procedure di gestione aziendale. • Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base. • Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera. • Applicare metodologie di base di lavoro in équipe. | <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. • Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio. • Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato. • Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Terzo anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento. • Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. • Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. <p>Quarto anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. • Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. • Individuare eventuali criticità nei principali | <p>trasformazione e commercializzazione degli alimenti. Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale. <p>Terzo anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro. Attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. • Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. <p>Quarto anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. • Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi.

- Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva.
- Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Quinto anno:

- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.
- Identificare la qualità e la quantità delle risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
- Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.
- Classificare e configurare

processi organizzativi e gestionali.

- Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.

Quinto anno:

- Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio.
- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.
- Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.
- Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.
- Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p> | |
| <p>COMPETENZA N. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> | |
| <p>ABILITA' MINIME</p> | <p>CONOSCENZE ESSENZIALI</p> |
| <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. • Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. • Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. • Utilizzare in modo corretto dispositivi di prevenzione. <p>Terzo anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio. • Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza | <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. • Tecniche di base di conservazione degli alimenti. • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. • Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. • Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa volta alla tutela e alla sicurezza del cliente. <p>Terzo anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. • Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). • Dispositivi di protezione e misure di |

- Leggere e interpretare le etichette alimentari.

Quarto anno:

- Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.
- Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità.
- Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili.

Quinto anno:

- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia

sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).

Quarto anno:

- Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.
- Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. Fattori di rischio professionale e ambientale.
- Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.

Quinto anno:

- Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.
- Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.
- Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>di HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Garantire la tutela e la sicurezza del cliente • Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio. | |
| | |
| <p>COMPETENZA N. 4</p> | |
| <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> | |
| <p>ABILITA' MINIME</p> | <p>CONOSCENZE ESSENZIALI</p> |
| <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. • Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. • Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza. <p>Terzo anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle | <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca. • Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca. • Principi di base di scienze e tecnologie alimentari. <p>Terzo anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. • Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. • Le materie prime sotto il profilo |

esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

- Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale

Quarto anno:

- Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.
- Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.
- Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.

organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.

- Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.
- Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.
- Cenni di programmazione e organizzazione della produzione.
- Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.
- Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.

Quarto anno:

- Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.
- Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.
- Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.

Quinto anno:

- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.
- Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.

Quinto anno:

- Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.
- Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti.
- Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.
- Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

| ABILITA' MINIME | CONOSCENZE ESSENZIALI |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria. • Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio. <p>Terzo anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione. • Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione e presentazione. • Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti. • Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti. <p>Quarto anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. Predisporre preparazioni | <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca. • Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca. • Principi di base di scienze e tecnologie alimentari. <p>Terzo anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. • Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. • Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. • Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari. • Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno. Cenni di programmazione e organizzazione della produzione. • Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. • Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. <p>Quarto anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. • Nozioni fondamentali sulle dinamiche |

dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.

- Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità.

Quinto anno:

- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.
- Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.
- Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.
- Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.

del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.

- Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.

Quinto anno:

- Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.
- Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti.
- Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.
- Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.

| COMPETENZA N. 6 | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> | |
| ABILITA' MINIME | CONOSCENZE ESSENZIALI |
| <p>Primo Biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentarsi in modo professionale. • Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale. • Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. • Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture. <p>Terzo anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. • Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali. • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste. <p>Quarto anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestire, anche in | <p>Primo Biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. • Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. • Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. • Il rapporto tra alimentazione, cultura e società. <p>Terzo anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di ascolto attivo del cliente. • Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera. • Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici. • Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. <p>Quarto anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di antropologia culturale. |

collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali.

- Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.
- Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori

Quinto anno:

- Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.
- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.
- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.
- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.
- Identificare e comprendere le

- Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.
- Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.
- Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.
- Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.

Quinto anno:

- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.
- Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction.
- Meccanismi di fidelizzazione del cliente.

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.</p> | |
| | |
| <p>COMPETENZA N. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> | |
| <p>ABILITA' MINIME</p> | <p>CONOSCENZE ESSENZIALI</p> |
| <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. • Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio. <p>Terzo anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. • Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. • Determinare le modalità e i tempi di erogazione | <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. • Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. • L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza. • Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio. • Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine. <p>Terzo anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro. • Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. |

delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento

Quarto anno:

- Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile.
- Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.
- Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.

Quinto anno:

- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.
- Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi

Quarto anno:

- Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi.
- Tecniche di analisi commerciale.
- Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi.
- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.
- Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.

Quinto anno:

- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.
- Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.
- Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.
- Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.
- Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.
- Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>estetici.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. • Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. • Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento. | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

COMPETENZA N. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

| ABILITA' MINIME | CONOSCENZE ESSENZIALI |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata. • Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale. • Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica. • Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi | <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore. • La comunicazione in fase di check in e check out. Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente. |

nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.

Terzo anno:

- Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica.
- Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web.
- Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.

Quarto anno:

- Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità.
- Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.
- Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale.
- Individuare gli indicatori di costo per la

Terzo anno:

- Tecniche di base di Hospitality Management.
- Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi.
- Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale.
- Elementi di contabilità generale e bilancio.
- Normativa di settore.
- Software applicativi.

Quarto anno:

- Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela.
- Metodologie e tecniche di promozione territoriale. Terminologia di settore, anche in lingua straniera. Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.
- Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT).

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.</p> <p>Quinto anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. • Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità. • Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification. • Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. • Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing. | <p>Quinto anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. • Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione dei clienti. • Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. • Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività. |
| | |
| <p>COMPETENZA N. 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i>, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p> | |
| <p>ABILITA' MINIME</p> | <p>CONOSCENZE ESSENZIALI</p> |
| <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. • Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione | <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore. • La comunicazione in fase di check in e check out. • Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto |

professionale con il cliente.

Terzo anno:

- Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management.
- Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore. Utilizzare software gestionali.

Quarto anno:

- Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale.
- Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela.
- Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti.
- Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato.

Quinto anno:

- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.
- Gestire la fidelizzazione

dell'attività di gestione del cliente.

Terzo anno:

- Tecniche di base di Hospitality Management.
- Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi.
- Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale.
- Elementi di contabilità generale e bilancio.
- Normativa di settore.
- Software applicativi.

Quarto anno:

- Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela.
- Metodologie e tecniche di promozione territoriale.
- Terminologia di settore, anche in lingua straniera.
- Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.
- Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT).

Quinto anno:

- Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.
- Procedure e tecniche di organizzazione

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva. • Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. • Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio. | <p>e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione dei clienti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. • Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

COMPETENZA N. 10

Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

| ABILITA' MINIME | CONOSCENZE ESSENZIALI |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi. • Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività. <p>Terzo anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le diverse | <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le grammature. • Gli strumenti di vendita. • Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione. • I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili. • Il fattore lavoro: la retribuzione. <p>Terzo anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di base della gestione |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale. <p>Quarto anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione. • Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno. • Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. <p>Quinto anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di benchmarking. • Individuare i target e gli indicatori di performance. • Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati. | <p>budgetaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di promozione e vendita. • Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. • Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica. <p>Quarto anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di analisi gestionale budgetaria. • Elementi di marketing operativo e di marketing strategico. • Tecniche di benchmarking. <p>Quinto anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. • Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. • Tecniche di reportistica aziendale. • Tecniche di analisi per indici. |
| | |
| <p>COMPETENZA N. 11 Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p> | |
| <p>ABILITA' MINIME</p> | <p>CONOSCENZE ESSENZIALI</p> |
| <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare i prodotti enogastronomici regionali | <p>Primo biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione. Il concetto di bene |

e valorizzare i piatti della tradizione.

- Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza.
- Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.

Terzo anno:

- Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.
- Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento.
- Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziativa di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.

Quarto anno:

- Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la

culturale e ambientale.

- Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici.
- Marchio Biologico.
- Tecniche di marketing dei servizi turistici.

Terzo anno:

- Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.
- Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.).
- Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.
- Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione.

Quarto anno:

- Tecniche di promozione e vendita.
- Elementi di marketing operativo e strategico.
- Fattori che caratterizzano la vocazione

comunicazione, la promozione e la commercializzazione.

- Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media.
- Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio.

Quinto anno:

- Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
- Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.
- Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.
- Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.

turistica del territorio.

- Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario.

Quinto anno:

- L'informazione turistica: dall'on site all'on line.
- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).
- Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.

Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato al seguente settore economico-professionale (decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166): servizi turistici produzioni alimentari.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle seguenti macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO* e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza turistica):

I - Attività dei servizi di alloggio e di ristorazione I - 55 alloggio

I - 56 attività dei servizi di ristorazione C - Attività manifatturiere

C - 10 industrie alimentari

N - Noleggio, agenzie di viaggio, servizi di supporto alle imprese

N - 79 attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse

Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina

Primo biennio

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate: comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe Le conoscenze e le abilità indicate si sviluppano nello stretto raccordo tra questa disciplina e le altre dell'area di indirizzo, in particolar modo " Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita" e "Scienza degli alimenti". Un efficace processo di insegnamento-apprendimento richiede una didattica finalizzata alla attuazione di progetti definiti con la partecipazione dei docenti dell'area generale e di indirizzo.

Conoscenze: Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia

dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime. Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura. Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti. Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.

Abilità: Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente. Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria. Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche. I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di **competenze**.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuiscono all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

| PROFESSIONE CUOCO, IGIENE E SICUREZZA | |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FINALITA' | |
| Competenza/e in uscita primo biennio | <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le tecniche di base di lavorazione e organizzazione dei prodotti enogastronomici. • Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. |
| Competenze per l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza. • Competenza imprenditoriale. • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| Competenza disciplinare | Acquisire consapevolezza del lavoro di cucina per inserirsi positivamente nel reparto e impostare un rapporto costruttivo con colleghi e superiori. |
| Obiettivo dell'unità | <p>Conoscere le principali caratteristiche della professione.</p> <p>Imparare a operare in team nel rispetto delle norme comportamentali e di sicurezza.</p> <p>Conoscere i settori della ristorazione dell'azienda alberghiera.</p> |

| | |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Saper indicare i principali rapporti tra cucina e i vari reparti. |
| Progetto UDA | Sicurezza e igiene in laboratorio Le azioni per una ristorazione sostenibile |
| PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL | |
| Metodologie | Lezione frontale / partecipativa Didattica laboratoriale / flip teaching Debate / dibattito Role playing Cooperative learning |

La cucina i settori e le attrezzature

| | |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FINALITA' | |
| Competenza/e in uscita primo biennio | <ul style="list-style-type: none"> • Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. • Predisporre semplici prodotti e servizi utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali. |
| Competenze per l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale |
| Competenza disciplinare | Allestire la cucina e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza e igienico-sanitarie vigenti, acquisendo la consapevolezza della complessità delle funzioni svolte in cucina e distinguendo le aree di lavoro pertinenti. |
| Obiettivo dell'unità | Conoscere e riconoscere attrezzature e utensili delle diverse aree di lavoro imparando a usarli in modo appropriato. Comprendere il concetto di percorso in avanti. Conoscere la suddivisione dei locali e le attività che vi si compiono. |
| Progetto UDA | Sicurezza e igiene in laboratorio La visita in Agriturismo |
| PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL | |
| Metodologie | Lezione frontale / partecipativa Didattica laboratoriale / flip teaching Debate / dibattito Role playing Cooperative learning |

I vegetali in cucina: ortaggi, legumi e funghi

| |
|------------------|
| FINALITA' |
|------------------|

| | |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Competenza/e in uscita primo biennio | <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le tecniche di base di lavorazione e organizzazione dei prodotti enogastronomici. • Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. |
| Competenze per l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale |
| Competenza disciplinare | Distinguere le principali filiere produttive e utilizzare le materie prime in modo corretto, in conformità con la normativa sulla sicurezza igienica. |
| Obiettivo dell'unità | Conoscere e saper utilizzare le preparazioni di base e le salse realizzando vivande e specialità nel rispetto delle tecniche di cucina e delle buone prassi di lavorazione. |
| Progetto UDA | |
| PROGRAMMAZIONE – CORSO FULL | |
| Metodologie | Lezione frontale / partecipativa Didattica laboratoriale / flip teaching Debate / dibattito Role playing Cooperative learning |

I FONDI, I LEGANTI, LE SALSE

| | |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FINALITA' | |
| Competenza/e in uscita primo biennio | <ul style="list-style-type: none"> • Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. • Predisporre semplici prodotti e servizi utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali. |
| Competenze per l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| Competenza disciplinare | Predisporre semplici preparazioni utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali, garantendo la sicurezza igienico-sanitaria. |
| Obiettivo dell'unità | Conoscere e saper utilizzare le preparazioni di base e le salse realizzando vivande e specialità nel rispetto delle tecniche di cucina e delle buone prassi di lavorazione. |
| Progetto UDA | |
| PROGRAMMAZIONE – CORSO FULL | |
| Metodologie | Lezione frontale / partecipativa Didattica laboratoriale / flip teaching Debate / dibattito Role playing |

| | |
|--|----------------------|
| | Cooperative learning |
|--|----------------------|

I PRIMI PIATTI

| | |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FINALITA' | |
| Competenza/e in uscita primo biennio | <ul style="list-style-type: none"> • Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. • Predisporre semplici prodotti e servizi utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali. |
| Competenze per l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| Competenza disciplinare | Predisporre semplici preparazioni utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali, garantendo la sicurezza igienico-sanitaria. |
| Obiettivo dell'unità | Conoscere e saper realizzare gli impasti di base e i primi piatti nel rispetto delle tecniche di base e delle buone prassi di lavorazione. |
| Progetto UDA | |
| PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL | |
| Metodologie | Lezione frontale / partecipativa Didattica laboratoriale / flip teaching Debate / dibattito Role playing Cooperative learning |

COTTURA, CONSERVAZIONE E CONDIMENTI

| | |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FINALITA' | |
| Competenza/e in uscita primo biennio | <ul style="list-style-type: none"> • Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. • Predisporre semplici prodotti e servizi utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali. |
| Competenze per l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione |

| | |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | culturali |
| Competenza disciplinare | Predisporre semplici preparazioni utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali, garantendo la sicurezza igienico-sanitaria. |
| Obiettivo dell'unità | Conoscere lo scopo della cottura e la classificazione dei vari metodi Indicare le caratteristiche dei vari metodi di cottura. |
| Progetto UDA | |
| PROGRAMMAZIONE – CORSO FULL | |
| Metodologie | Lezione frontale / partecipativa Didattica laboratoriale / flip teaching Debate / dibattito Role playing Cooperative learning |

LE UOVA IN CUCINA

| | |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FINALITA' | |
| Competenza/e in uscita primo biennio | <ul style="list-style-type: none"> • Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. • Predisporre semplici prodotti e servizi utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali. |
| Competenze per l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| Competenza disciplinare | Predisporre semplici preparazioni utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali, garantendo la sicurezza igienico-sanitaria |
| Obiettivo dell'unità | Conoscere e saper utilizzare le uova in cucina nel rispetto delle tecniche di base e delle buone prassi di lavorazione. |
| Progetto UDA | |
| PROGRAMMAZIONE – CORSO FULL | |
| Metodologie | Lezione frontale / partecipativa Didattica laboratoriale / flip teaching Debate / dibattito Role playing Cooperative learning |

LE CARNI PREPARAZIONE DI BASE

| | |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FINALITA' | |
| Competenza/e in uscita primo biennio | <ul style="list-style-type: none"> • Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. |

| | |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre semplici prodotti e servizi utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali. |
| Competenze per l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali |
| Competenza disciplinare | Predisporre semplici preparazioni utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali, garantendo la sicurezza igienico-sanitaria |
| Obiettivo dell'unità | Conoscere e saper eseguire le principali preparazioni a base di carne, realizzando pietanze nel rispetto delle tecniche di base, delle norme relative alla conservazione e delle buone prassi di lavorazione. |
| Progetto UDA | |
| PROGRAMMAZIONE – CORSO FULL | |
| Metodologie | <p>Lezione frontale / partecipativa Didattica laboratoriale / flip teaching Debate / dibattito Role playing Cooperative learning</p> |

LA PASTICCERIA: LE BASI

| | |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FINALITA' | |
| Competenza/e in uscita primo biennio | <ul style="list-style-type: none"> • Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. • Predisporre semplici prodotti e servizi utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali. |
| Competenze per l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza. • Competenza imprenditoriale. • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. |
| Competenza disciplinare | Predisporre semplici preparazioni utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali, garantendo la sicurezza igienico-sanitaria. |
| Obiettivo dell'unità | Conoscere e saper realizzare dessert e panificati nel rispetto delle tecniche di cucina, delle norme relative alla conservazione e delle buone prassi di lavorazione. |
| Progetto UDA | |
| PROGRAMMAZIONE – CORSO FULL | |
| Metodologie | <p>Lezione frontale / partecipativa Didattica laboratoriale / flip teaching</p> |

| | |
|--|------------------------------------------------------------|
| | Debate / dibattito Role playing Cooperative learning |
|--|------------------------------------------------------------|

I PESCI

| | |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FINALITA' | |
| Competenza/e in uscita primo biennio | Predisporre semplici procedimenti per la realizzazione di prodotti dolciari e di panificazione utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali. |
| Competenze per l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza. • Competenza imprenditoriale. • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. |
| Competenza disciplinare | Saper acquistare e conservare il pesce. |
| Obiettivo dell'unità | Saper classificare i vari tipi di pesce. Saperne indicare le caratteristiche di freschezza e le norme d'acquisto. |
| Progetto UDA | |
| PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL | |
| Metodologie | Lezione frontale / partecipativa Didattica laboratoriale / flip teaching Debate / dibattito Role playing Cooperative learning |

L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

| | |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FINALITA' | |
| Competenza/e in uscita primo biennio | <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere e adottare le corrette procedure di approvvigionamento, di produzione e di vendita dei prodotti e dei servizi in ambienti formali. • Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. • Utilizzare semplici strategie, in ambiti formali, per pubblicizzare beni culturali e ambientali, tipicità enogastronomiche, attrazioni, eventi e manifestazioni della tradizione locale. |
| Competenze per l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza. • Competenza imprenditoriale. • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. |

| | |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Competenza disciplinare | Predisporre semplici strategie di promozione a seconda della tipologia di azienda ristorativa e in conformità con la normativa. Creare buoni rapporti di lavoro tra i reparti per la riuscita del servizio e la soddisfazione del cliente. |
| Obiettivo dell'unità | Conoscere i diversi tipi di menu per poter offrire liste equilibrate. Conoscere le modalità di relazione tra i reparti per rapportarsi positivamente con i colleghi. |
| Progetto UDA | |
| PROGRAMMAZIONE – CORSO FULL | |
| Metodologie | Lezione frontale / partecipativa Didattica laboratoriale / flip teaching Debate / dibattito Role playing Cooperative learning |

Secondo biennio

Conoscenze Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di elaborazione di menu e carte. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Software di settore.

Abilità Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Organizzare degustazioni di prodotti. Riconoscere il ruolo del menu. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menù. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.

| GASTRONOMIA E SOCIETÀ | | |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SAPERI | | |
| 1. Cibo e identità culturale | | |
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della gastronomia. | Componenti culturali e sociali della gastronomia. Mutamento delle tendenze dei consumi alimentari. Valore culturale del cibo. Rapporto tra gastronomia e società. Rapporto tra mass media e società. I principali personaggi della gastronomia italiana, | Individuare le componenti culturali della gastronomia. Applicare i mutamenti in atto nelle tendenze di consumo ai servizi della ristorazione. Comprendere l'evoluzione della cucina attraverso l'opera dei grandi Chef. Identificare i principali personaggi della gastronomia. Individuare componenti culturali della gastronomia. |

| | | |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | <p>Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presente le component, le tecniche e i sistemi di qualità già in essere.</p> <p>Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi.</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia.</p> <p>Riconoscere gli stili di cucina attuali.</p> |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

PROCEDIMENTI E PREPARAZIONI DI BASE

| <p>SAPERI</p> <p>1. Le lavorazioni di base e i metodi di cottura 2. Le preparazioni elementari</p> | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| <p>Saper organizzare le preparazioni preliminari.</p> <p>Applicare in modo corretto i sistemi di cottura agli alimenti.</p> <p>Usare le preparazioni di base, i fondi di cucina e le principali salse della gastronomia classica e moderna.</p> <p>Abbinare opportunamente le diverse preparazioni ai vari piatti.</p> | <p>Le lavorazioni di base: pulizia, taglio, lavaggio. La marcia in avanti.</p> <p>I metodi di cottura. I cambiamenti indotti dalle cotture.</p> <p>I principali fondi di cucina. Le preparazioni complementari. Le salse.</p> <p>Classificazioni e uso delle salse.</p> | <p>Allestire il posto di lavoro. Pulire e tagliare verdure, carni, pesce. Scegliere e usare correttamente gli utensili necessari.</p> <p>Utilizzare le diverse tecniche di cottura.</p> <p>Selezionare i prodotti e le attrezzature necessarie. Eseguire con sufficiente autonomia le fasi di lavorazione in sequenza. Produrre fondi, preparazioni complementari e salse.</p> <p>Proporre abbinamenti corretti tra salse e piatto cui si accompagnano.</p> |

IMPASTI DI BASE, ANTIPASTI E PRIMI PIATTI

| <p>SAPERI</p> <p>1 Gli impasti di base 2 Gli antipasti</p> | | |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| <p>Essere in grado di predisporre gli impasti di base.</p> | <p>I prodotti alimentari di base. La classificazione, le ricette e l'uso degli impasti di base.</p> <p>Classificare gli antipasti.</p> | <p>Elaborare con sufficiente autonomia i principali impasti di base.</p> <p>Preparare alcuni antipasti, anche di cucina creativa.</p> |

| | | |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Servire i principali antipasti caldi e/o freddi regionali. | Regole di preparazione e servizio degli antipasti. | Realizzare in autonomia le specialità studiate determinando tempi di esecuzione e cottura. |
| Preparare minestre e primi piatti asciutti. | Suddivisione delle minestre e dei primi piatti asciutti. I procedimenti di preparazione dei più importanti primi piatti. | |

I PIATTI DI MEZZO

| SAPERI | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Le uova 2. I prodotti della pesca | | |
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| Essere in grado di servire i principali piatti a base di uova. | Classificazione e caratteristiche commerciali delle uova. Tecniche di preparazione e cottura delle uova in acqua e nei grassi. | Saper realizzare le principali preparazioni in autonomia, determinando i tempi di preparazione e cottura. |
| Realizzare e presentare in modo curato le principali preparazioni a base di pesce. | Le principali varietà di pesci, crostacei e molluschi. Criteri di freschezza dei prodotti ittici. Tecniche di pulizia e preparazione dei pesci. I cambiamenti indotti dalle cotture. | Saper valutare la freschezza e la resa dei prodotti ittici. Pulire e filettare i pesci. Pulire e tagliare crostacei e molluschi. Applicare correttamente i metodi di cottura. Preparare le principali specialità regionali. |

LE CARNI

| SAPERI | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Le proprietà della carne 2. La carne in cucina | | |
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| Valutare la qualità delle carni e l'uso in cucina | Definizione di carne. Principali tagli degli animali da macello e loro categorie commerciali. | Riconoscere i differenti tagli di carne, le frattaglie, gli animali da cortile e la selvaggina. Individuare il miglior utilizzo nelle preparazioni di cucina |
| Essere in grado di preparare e servire le principali portate a base di carne. | Metodi di preparazione e cottura delle carni. Principali piatti a base di carni rosse e bianche, anche di cucina moderna. | Pulire, tagliare, appiattare la carne. Applicare correttamente i metodi di cottura. Elaborare con sufficiente autonomia alcuni piatti. |

IL PANE E GLI IMPASTI LIEVITATI

| |
|---------------------------------------------------------------------------------------|
| SAPERI |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Il pane, le farine e i lievitati |

| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici | <p>La valorizzazione dei prodotti lievitati di gastronomia e di pasticceria.</p> <p>Le preparazioni di cucina e pasticceria lievitata, anche in lavorazioni evolute.</p> <p>La presentazione delle preparazioni lievitate</p> | <p>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati</p> <p>Eseguire con sicurezza le principali preparazioni lievitate salate</p> <p>Elaborare prodotti di gastronomia e pasticceria lievitati.</p> <p>Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento dei risultati.</p> |

I DESSERT E LA FRUTTA

| <p>SAPERI</p> <p>1 Preparazioni di base della pasticceria 2 I dessert 3 La frutta</p> | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| <p>Essere in grado di realizzare e servire alcune preparazioni base di pasticceria.</p> <p>Saper usare la frutta nelle specialità di cucina e pasticceria che la richiedono.</p> | <p>Attrezzature in uso nel reparto pasticceria. Ingredienti di base</p> <p>Principali procedimenti di preparazione dei dessert.</p> <p>Principali varietà di frutta presenti sul mercato. Uso in cucina.</p> | <p>Allestire il posto di lavoro. Scegliere e usare utensili e attrezzature. Preparare con sufficiente autonomia i principali impasti, le creme di base e le preparazioni complementari. Elaborare prodotti di pasticceria regionali</p> <p>Conservare correttamente la frutta. Utilizzare la frutta in diverse preparazioni anche di cucina moderna.</p> |

LE DECORAZIONI

| <p>SAPERI</p> <p>1 Materie prime e tecniche di base 2 Le decorazioni di pasticceria</p> | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| Saper scegliere e realizzare decorazioni appropriate per piatti e dessert. | <p>Attrezzature e prodotti di base in uso nei reparti di cucina e pasticceria per decorare e guarnire le diverse preparazioni. Tecniche di base per eseguire decorazioni e</p> | <p>Scegliere e usare utensili e attrezzature. Realizzare semplici decorazioni di vassoi e piatti. Realizzare facili motivi decorativi.</p> |

guarnizioni.

LA CUCINA ITALIANA

SAPERI

1. La cucina delle regioni italiane

| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici di ogni regione italiana. | Presentare specialità di cucina regionale italiana. La produzione locale. Caratteristiche di base della gastronomia delle diverse regioni italiane. Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti. Principali piatti delle diverse regioni. | Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale. Applicare le tecniche di preparazione e cottura. Eseguire alcune ricette della tradizione regionale. Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto dandone le motivazioni culturali nutrizionali e salutistiche legate anche alle intolleranze ed allergie. Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati. |

LE CUCINE EUROPEE ED ETNICHE

SAPERI

- 1 Le principali cucine europee
- 2 Le principali cucine etniche

| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Utilizzare prodotti e piatti tipici delle cucine europee e delle cucine etniche più rappresentate in Italia in un sistema di ristorazione. | Caratteristiche delle cucine europee. Tendenze delle cucine dei continenti extraeuropei. | Riconoscere ingredienti e stili di cucina non italiana. Elaborare piatti semplici delle diverse cucine europee ed etniche. Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto dandone le motivazioni culturali nutrizionali e salutistiche legate anche alle intolleranze ed allergie. Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati. |

Obiettivi minimi TERZA CUCINA

- Riconoscere i fondamenti della cucina innovativa, della cucina molecolare e della cucina salutistica.
- Riconoscere gli stili di cucina attuali.
- Relazionarsi positivamente con i colleghi (compagni di classe).
- Operare nell'ambito del proprio ruolo.
- Rispettare le regole di igiene e sicurezza nel lavoro di cucina.
- Identificare e utilizzare correttamente le attrezzature fondamentali.
- Usare il lessico professionale base.
- Applicare le procedure minime per l'approvvigionamento dei prodotti.
- Redigere scheda ricetta.
- Riconoscere i sapori fondamentali.
- Redigere menu semplici regionali.
- Allestire il posto di lavoro.
- Pulire e tagliare verdure
- Eseguire con sufficiente autonomia le fasi di lavorazione in sequenza.
- Conoscere le preparazioni base di cucina e pasticceria lievitata
- Classificazione e caratteristiche commerciali delle uova.
- Le principali varietà di pesci, crostacei e molluschi.
- Definizione di carne.

Obiettivi minimi QUARTA CUCINA

- Tipologie dei servizi e classificazione dei pubblici esercizi
- Le caratteristiche della cucina regionale
- I piatti tipici delle principali cucine nel mondo
- La classificazione dei prodotti in base al livello di lavorazione
- Marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici
- I congelati e i surgelati nella ristorazione
- Gli elementi del servizio di approvvigionamento
- Le funzioni dell'economista

Quinto anno

Conoscenze Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale. Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Abilità Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione. Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood. Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera

| IGIENE E SALUBRITA' DELLE LAVORAZIONI | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SAPERI 1. Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica. 2. Il piano di autocontrollo | | |
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. | Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo. | Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni. Simulare il piano di autocontrollo. |

| SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SAPERI 1. La sicurezza sul lavoro. 2. I rischi lavorativi nella ristorazione | | |
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza. Adottare un comportamento adeguato e responsabile nel reparto di lavoro. | Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro. Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro. | Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo. Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro. |

| ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SAPERI 1. Le certificazioni di qualità. 2. I prodotti ecologici e i nuovi alimenti. | | |
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| Conoscere, controllare e utilizzare gli alimenti. | Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato. | Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Distinguere le differenti gamme di alimenti. |

| | | |
|--|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Le eccellenze alimentari del nostro Territorio. | Riconoscere e descrivere le eccellenze alimentari del nostro territorio e saperle utilizzare nella programmazione e realizzazione di un piatto/menu. |
|--|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

APPROVVIGIONAMENTO

| SAPERI 1. La gestione dell'economato. 2. La determinazione dei costi e dei prezzi. | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| Organizzazione e gestione degli acquisti. Controllo dei costi di produzione. | Programmazione e organizzazione degli acquisti. Costi del reparto. Software di settore. | Organizzare gli acquisti. Utilizzare tecniche di approvvigionamento. Calcolare i costi di produzione e i prezzi di vendita. |

I MENU' E LA CORRETTA NUTRIZIONE

| SAPERI 1. I menu nella ristorazione commerciale. 2. Gli aspetti nutrizionali dei menu. 3. I prodotti ecologici e i nuovi alimenti; i prodotti ecocompatibili; i nuovi prodotti alimentari | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| Elaborare menu adeguati alle diverse tipologie di ristorazione. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze e allergie alimentari. | Criteri di elaborazione del menu. Tipologie di intolleranze e allergie alimentari. | Progettare menu per la ristorazione tradizionale. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. |

CATERING E BANQUETING

| SAPERI 1. Tecniche di catering e banqueting. 2. I menu della ristorazione collettiva. 3. La simulazione di un evento di banqueting. | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici e ristorativi. | Criteri di elaborazione del menu e organizzazione della produzione e del servizio per eventi di ristorazione collettiva Tecniche di catering e banqueting. | Progettare il menu per tipologie di eventi. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Simulare eventi di catering e banqueting. |

| |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Obiettivi minimi QUINTA CUCINA |
| <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere cosa si intende il sistema HACCP, e come applicarlo sul piano tecnico - pratico • Riconoscere ed applicare le procedure del sistema di |

- autocontrollo
- Simulare l'applicazione delle procedure del sistema di autocontrollo
- Riconoscere sicurezza sul luogo di lavoro
- Riconoscere i contenuti del manuale della sicurezza
- Simulare l'applicazione dei principi della sicurezza ed i regolamenti
- Riconoscere e descrivere le eccellenze alimentari del nostro territorio
- Riconoscere i prodotti della cucina nazionale
- Riconoscere i prodotti della cucina internazionale
- Riconoscere i principali prodotti alimentari presenti sul mercato
- Riconoscere le loro caratteristiche organolettiche
- Saper effettuare un semplice calcolo costo piatto
- Riconoscere i casi delle principali intolleranze alimentari nella ristorazione Riconoscere le diverse tipologie di menu e preparare una parte in laboratorio
- Saper predisporre menù semplici per soddisfare le esigenze della clientela
- Distinguere e riconoscere gli esercizi di catering e banqueting e la loro organizzazione
- Sapere le nuove tecnologie adottate in cucina
- Applicare le tecniche operative e di cottura (sottovuoto, a bassa temperatura)
- Saper svolgere il lavoro pratico in autonomia
- Riconoscere e utilizzare in base alle proprie capacità i software di gestione
- Applicare alcuni principi di informatica in cucina
- Utilizzare il linguaggio specifico del settore di cucina

Articolazione SALA E VENDITA

| CONOSCENZE | ABILITA' |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società | Individuare le componenti culturali della gastronomia. |
| Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. | Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali. |
| Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. | Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. |
| Criteri di elaborazione di <i>menu</i> e <i>'carte'</i> . Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. | Organizzare degustazioni di prodotti. Riconoscere il ruolo del menu. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu. |
| Software di settore | Elaborare menu e <i>'carte'</i> , in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. |
| Marketing | Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. |
| Alimenti e qualità alimentare | Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu; Scegliere i |

| | |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Banqueting e Buffet | <p>prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari.</p> <p>Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.</p> <p>Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti <i>food and drink</i> e <i>fingerfood</i>.</p> <p>Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente; acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing.</p> <p>Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e le principali forme di organizzazione aziendale; Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti; Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico; classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli; distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti; valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, mediante l'ausilio di schede.</p> <p>Proporre accostamenti di ingredienti tenendo in considerazione le nuove tendenze; Acquisire una mentalità orientata al marketing; organizzare e realizzare buffet per banqueting; Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto; Elaborare procedure di lavorazioni standardizzate utilizzando schede tecniche di preparazione.</p> |
| Organizzazione e gestione dell'impresa | <p>Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e bevande; Classificare i costi e analizzare il rapporto con i ricavi; Calcolare il costo piatto e il costo menu; Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente; Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto; Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</p> |
| Gastronomia, cultura e ristorazione | <p>Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione. Riconoscere gli stili di cucina attuali; Riconoscere i</p> |

| | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | fondamenti della cucina innovativa, della cucina molecolare e della cucina salutistica; Saper individuare le principali categorie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante. |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Articolazione PASTICCERIA CLASSE TERZA

QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel triennio. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre anche in modo interdisciplinare, in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- 1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.**
- 2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione**

- 3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.**
- 4. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.**
- 5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.**
- 6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.**
- 7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.**
- 11. Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.**

TERZO ANNO

Competenze

- 1.** Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.
- 3.** Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.
- 4.** Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
- 5.** Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.
- 7.** Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.

| Conoscenze | Abilità |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP)</p> <p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D.lgs. 81/2008)</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione</p> <p>Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (stagionalità, prossimità eco sostenibilità)</p> <p>Tecniche per ridurre lo spreco e principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento</p> <p>Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione.</p> <p>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali ed internazionali.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi prodotti locali.</p> | <p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e /o servizi adeguati ai diversi contesti.</p> <p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.</p> <p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.</p> <p>Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.</p> <p>Leggere e interpretare le etichette alimentari</p> <p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p> <p>Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.</p> <p>Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione.</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali.</p> <p>Partecipare alla realizzazione di eventi e /o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istruzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.</p> <p>Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> |

LA STRUTTURA DEL REPARTO

SAPERI

- Cenni Storici
- Tipologie, stili e servizio

| COMPETENZE 1, | CONOSCENZE | ABILITA' |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Sapersi inserire nel reparto secondo le regole di comportamento professionale.</p> <p>Saper condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Il laboratorio di pasticceria. • Le attrezzature e gli utensili. • Le figure professionali. | <p>Identificare attrezzature e utensili di uso comune.</p> <p>Riconoscere le diverse figure professionali.</p> <p>Usare il lessico professionale</p> |

IGIENE E SALUBRITA'

SAPERI

- Il sistema HACCP
- I sette principi fondamentali dell'HACCP
- Manuale HACCP
- Piano di autocontrollo

| COMPETENZE 3, | CONOSCENZE | ABILITA' |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>APPLICARE le normative in fatto di sicurezza alimentare</p> <p>AGIRE nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • La legislazione di settore; • Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo | <p>SAPER applicare la corretta prassi igienica del corso delle lavorazioni.</p> <p>SIMULARE il piano di autocontrollo.</p> |

SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

SAPERI

- La sicurezza sul lavoro
- I soggetti della prevenzione
- Requisiti di massima di un laboratorio di pasticceria
- I rischi principali nei laboratori di pasticceria

| COMPETENZE 3, | CONOSCENZE | ABILITA' |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>APPLICARE la normativa in fatto di sicurezza del lavoro.</p> <p>Prendersi cura della propria sicurezza, della propria salute e di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro su cui possono ricadere gli effetti delle sue azioni o omissioni.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Le regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro. • Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro. | <p>IDENTIFICARE i pericoli e la stima dei rischi connessi</p> <p>APPLICARE i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.</p> <p>RICONOSCERE le principali figure che si occupano della prevenzione.</p> |

GLI INGREDIENTI NELLA PASTICCERIA

SAPERI

- Le sostanze dolcificanti

- Uova
- Latte
- Farine
- Acqua
- Sale
- Agenti lievitanti
- Malto
- Le sostanze grasse
- La frutta secca
- L'alcol
- Cacao e cioccolato

| COMPETENZE 1, 5 | CONOSCENZE | ABILITA' |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>VALUTARE le caratteristiche degli ingredienti nella pasticceria dal punto di vista igienico, funzionale e produttivo.</p> <p>ORIENTARE le proprie scelte nell'utilizzo di alimenti freschi, semilavorati, conservati o finiti in pasticceria.</p> <p>APPLICARE le abilità e le conoscenze durante le esercitazioni pratiche in laboratorio.</p> | <p>Imparare a conoscere :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le materie prime in pasticceria. • Le loro caratteristiche biologiche, merceologiche e legate al loro impiego • Attitudine e proprietà specifiche per la produzione di pasticceria industriale e artigianale | <p>RICONOSCERE le materie prime e i principali elementi di qualità.</p> <p>SELEZIONARE con cura le materie prime in pasticceria in base alle loro proprietà e attitudini</p> <p>UTILIZZARE gli alimenti nelle diverse preparazioni.</p> <p>UTILIZZARE le schede tecniche e le tabelle merceologiche per valutare le caratteristiche dei vari alimenti.</p> |

LE LAVORAZIONI DI PASTICCERIA E LE TECNICHE DI COTTURA

| <p>SAPERI</p> <ul style="list-style-type: none"> - le paste friabili (dolci e salate) - le creme - i Bigné - il pan di Spagna e il biscuit - la pasta sfoglia - la meringa - prodotti lievitati (dolci e salati) - mousse | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPETENZE 1, 5, | CONOSCENZE | ABILITA' |
| <p>SAPER applicare le tecniche e i metodi di produzione, i tempi e le modalità di realizzazione delle varie preparazioni.</p> <p>ANALIZZARE e utilizzare le variabili che intervengono nei processi di lavorazione in merito a tecniche e scelta delle materie prime</p> | <p>Imparare a conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le preparazioni di base della pasticceria • le tecniche di impasto • le varianti delle ricette più comuni di pasticceria • I metodi di cottura utilizzati in pasticceria. | <p>SAPER utilizzare le tecniche di lavorazione nella produzione dolciaria.</p> <p>RICONOSCERE i procedimenti delle principali preparazioni di pasticceria.</p> <p>APPLICARE in modo corretto i vari sistemi di cottura.</p> <p>UTILIZZARE correttamente le attrezzature di pasticceria.</p> |

LE DECORAZIONI

| |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>SAPERI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il cacao e il cioccolato - Le ganache - Sugar art (cake design) - Il caramello |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| COMPETENZE 1, 5, | CONOSCENZE | ABILITA' |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <p>SCEGLIERE e realizzare decorazioni appropriate per i dessert.</p> <p>VALORIZZARE il prodotto finito dal punto di vista estetico.</p> <p>APPLICARE le abilità e le conoscenze durante le esercitazioni pratiche in laboratorio.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Apprendere le nozioni di base sulle decorazioni e sulle guarnizioni: • le caratteristiche principali del cacao e del cioccolato • le tecniche di preparazione di cioccolatini, ganache, decorazioni con il caramello e pasta di zucchero. | <p>Scegliere e utilizzare attrezzature e alimenti per le decorazioni.</p> |

LA PASTICCERIA NAZIONALE

| <p>SAPERI</p> <ul style="list-style-type: none"> - I Prodotti agroalimentari di qualità - La pasticceria regionale: <ul style="list-style-type: none"> • dolci tipici del carnevale • dolci tipici del Natale e della Pasqua | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPETENZE 1, 7, 11 | CONOSCENZE | ABILITA' |
| <p>VALORIZZARE i prodotti enogastronomici di qualità;</p> <p>UTILIZZARE le principali produzioni agroalimentari nei dessert regionali.</p> <p>PRESENTARE specialità di pasticceria regionale/locale</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Principali produzioni agroalimentari del territorio di appartenenza • dolci tipici delle festività. • Prodotti provenienti da agricoltura biologica e a km0 • Calendario dell'orto | <p>Produrre diversi tipi di dolci evidenziandone le varianti regionali.</p> <p>Saper realizzare alcuni dessert di cucina regionale e delle festività</p> |

CLASSE QUARTA

LE LAVORAZIONI PRELIMINARI E LE TECNICHE DI COTTURA

| <p>SAPERI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le lavorazioni preliminari - <i>I metodi di cottura</i> | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| <p>Saper organizzare le preparazioni di base</p> | <p>Le tecniche di base della pasticceria.</p> | <p>Saper utilizzare le principali tecniche di base nel lavoro di pasticceria.</p> |

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Applicare in modo corretto i sistemi di cottura degli alimenti e alle preparazioni. | I metodi di cottura utilizzati in pasticceria. | Applicare in modo corretto i vari sistemi di cottura |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------|

LE PASTE, LE CREME DI BASE E LE PREPARAZIONI COMPLEMENTARI

| SAPERI <ul style="list-style-type: none"> - Paste e impasti di base - Crème e preparazione complementari | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| Essere in grado di predisporre impasti e creme di base e preparazioni complementari. | Le basi e le tecniche fondamentali di pasticceria. Impasti, creme, salse e preparazioni complementari. | Realizzare impasti, creme salse di base. Saper eseguire le principali preparazioni complementari. |

I DESSERT

| SAPERI <ul style="list-style-type: none"> - Pasticceria classica, mignon, biscotteria - Petit four ed entremets - Cioccolato - Gelati | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| Realizzare e servire specialità di pasticceria, cioccolateria e gelateria. | I dessert della gastronomia classica e internazionale. La produzione di cioccolatini e gelati | Realizzare i principali dessert: torte e dolci al cucchiaio, preparazioni a base di cioccolato, gelati, semifreddi e mousse |

CLASSE QUINTA

QUINTO ANNO

Competenze

- 1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche**
- 2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione**
- 3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.**

- 4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), proseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati**
- 5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.**
- 7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy**
- 11. Contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.**

| Conoscenze | Abilità |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)</p> <p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto.</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca</p> <p>Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca</p> | <p>Diversificare il prodotto in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti</p> <p>Identificare quali – quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto programmato.</p> <p>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto.</p> <p>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p> <p>Applicare le normative che</p> |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering /eventi.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e dolci.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> | <p>disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.</p> <p>Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico – culturale in funzione del target di</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>Progettare attività di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE

SAPERI

- L'evoluzione delle abitudini alimentari
- Gli stili gastronomici
- La ristorazione contemporanea: Catering e banqueting

| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>AGIRE nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>UTILIZZARE tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</p> <p>VALORIZZARE e PROMUOVERE le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Storia e cultura gastronomica. • L'offerta gastronomica contemporanea. • Le scelte alimentari in funzione delle religioni. • Il catering e il banqueting • L'innovazione in pasticceria | <p>COLLEGARE i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.</p> <p>IDENTIFICARE i principali personaggi della gastronomia.</p> <p>RICONOSCERE gli stili di cucina/pasticceria attuali.</p> <p>RICONOSCERE i fondamenti della cucina molecolare, della cucina innovativa e della cucina salutistica.</p> <p>SAPER INDIVIDUARE le principali tipologie di catering.</p> |

LA SICUREZZA ALIMENTARE

SAPERI

| <ul style="list-style-type: none"> - La filiera agroalimentare: etichettatura, rintracciabilità e tracciabilità dei prodotti - Il pacchetto igiene - Le frodi alimentari - Il sistema HACCP | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| <p>VALORIZZARE e PROMUOVERE le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera</p> | <ul style="list-style-type: none"> • la Legislazione di settore • Differenze tra tracciabilità e rintracciabilità • Frodi alimentari e sanzioni | <p>SAPER controllare e UTILIZZARE i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. APPLICARE le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ELABORARE un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico</p> |

| LA SALUTE IN CUCINA | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>SAPERI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le reazioni avverse agli alimenti - Le intolleranze alimentari | | |
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| <p>PREDISPORRE menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • le allergie e le intolleranze alimentari • classificazione degli alimenti • la normativa sugli allergeni | <p>COSTRUIRE menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela. SCEGLIERE i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari.</p> |

| LA QUALITA' IN PASTICCERIA | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>SAPERI</p> <ul style="list-style-type: none"> - I marchi di tutela internazionali e italiani - Gli alimenti e la produzione biologica - Gli alimenti dietetici - Gli OGM | | |
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| <p>ADEGUARE e ORGANIZZARE la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Certificazioni di qualità. • I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. • Gli alimenti e la qualità. • I nuovi prodotti alimentari. | <p>VALUTARE le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede RICONOSCERE le certificazioni di qualità e i prodotti a marchio di qualità REALIZZARE prodotti dolciari e da forno con prodotti protetti da certificazioni di qualità</p> |

| LA PASTICCERIA NAZIONALE | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SAPERI <ul style="list-style-type: none"> - La pasticceria regionale: L'Italia Settentrionale - L'Italia Centrale - L'Italia Meridionale e le isole | | |
| COMPETENZE | CONOSCENZE | ABILITA' |
| INTERVENIRE nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e da forno. Presentare specialità di pasticceria Regionale anche in chiave innovativa. | <ul style="list-style-type: none"> • principali produzioni agroalimentari e i dolci tipici di ogni regione italiana. | RICONOSCERE i principali prodotti di pasticceria e dessert a carattere regionale SAPER realizzare alcuni dessert di cucina regionale. |

Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita

Al termine del primo biennio l'alunno dovrà essere in grado di:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti Enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

PRIMO BIENNIO

| AZIENDE E PERSONALE DELLA RISTORAZIONE | |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FINALITA' | |
| Risultati di apprendimento | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. |
| Competenza/e in uscita primo biennio | Applicare semplici procedure di gestione delle aziende ristorative e del personale a seconda delle principali forme di mercato. |
| Competenze per | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale. |

| | |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. |
| Competenza disciplinare | <ul style="list-style-type: none"> • Saper distinguere le diverse aziende della ristorazione. • Imparare a lavorare in gruppo, adottando comportamenti nel rispetto dell'etica professionale. |
| Obiettivo dell'unità | <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere le varie tipologie di aziende ristorative e comprendere le differenti forme di ristorazione. • Saper illustrare le funzioni delle diverse figure professionali della brigata di sala e di bar e comprendere l'importanza del lavoro di squadra. |
| Progetto UDA | |
| PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL | |
| Metodologie | Lezione frontale / partecipativa – Brainstorming - Cooperative learning - Problem solving |

LA COMUNICAZIONE NELLA RISTORAZIONE

| | |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FINALITA' | |
| Risultati di apprendimento | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. |
| Competenza/e in uscita primo biennio | Applicare semplici procedure di gestione delle aziende ristorative. Applicare le tecniche di base della comunicazione interpersonale in ambiti formali. |
| Competenze per l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale. • Competenza multilinguistica. • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. |
| Competenza disciplinare | <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le basi della comunicazione professionale e comprendere l'importanza del coordinamento tra colleghi. |
| Obiettivo dell'unità | <ul style="list-style-type: none"> • Relazionarsi in modo corretto con i clienti, con buona educazione e proprietà di linguaggio e nel rispetto delle principali regole della comunicazione professionale, sapendosi adattare alle diverse situazioni. |
| Progetto UDA | |
| PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL | |
| Metodologie | Lezione frontale / partecipativa Didattica laboratoriale / flip teaching Debate / dibattito Role playing Cooperative learning |

LA SICUREZZA E L'IGIENE

| | |
|---------------------|--------------------------------------------------------------|
| FINALITA' | |
| Risultati di | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla |

| | |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| apprendimento | sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. |
| Competenza/e in uscita primo biennio | Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. |
| Competenze per l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale. • Competenza multilinguistica. • Competenza matematica. • Competenza in scienze, tecnologia e ingegneria. • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza. |
| Competenza disciplinare | <ul style="list-style-type: none"> • Operare nel rispetto delle normative sulla sicurezza, sulla salute e l'igiene personale dei prodotti e dell'ambiente di lavoro. |
| Obiettivo dell'unità | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e saper applicare le principali precauzioni per evitare infortuni nell'ambiente di lavoro. Rispettare le regole della corretta prassi igienica. |
| Progetto UDA | Sicurezza e igiene in laboratorio |
| PROGRAMMAZIONE – CORSO FULL | |
| Metodologie | <p>Lezione frontale / partecipativa Lezione laboratoriale Debate / dibattito Role playng Cooperative learning Flip teaching</p> |

STRUTTURA E OFFERTA DEL RISTORANTE

| | |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FINALITA' | |
| Risultati di apprendimento | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. |
| Competenza/e in uscita primo biennio | Utilizzare le tecniche di base di organizzazione dei servizi ristorativi in ambiti formali |
| Competenze per l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale. • Competenza multilinguistica. • Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza. |
| Competenza disciplinare | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e saper utilizzare le tecniche di base per la predisposizione di servizi ristorativi, nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. |
| Obiettivo dell'unità | <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le aree di lavoro e le dotazioni della sala ristorante, sapendole utilizzare in modo appropriato e nel rispetto delle regole igieniche. |

| | |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> Saper compilare correttamente un menu in base all'occasione di servizio. |
| Progetto UDA | |
| PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL | |
| Metodologie | Lezione frontale / partecipativa Brainstorming Lezione laboratoriale Debate / dibattito Cooperative learning Problem solving |

LA MISE EN PLACE

| | |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FINALITA' | |
| Risultati di apprendimento | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. |
| Competenza/e in uscita primo biennio | Utilizzare le tecniche di base di organizzazione dei servizi ristorativi in ambiti formali. Distinguere e adottare le corrette procedure di produzione e di vendita dei prodotti in ambienti formali. |
| Competenze per l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> Competenza alfabetica funzionale. Competenza multilinguistica. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di cittadinanza. |
| Competenza disciplinare | <ul style="list-style-type: none"> Conoscere e saper utilizzare le tecniche di base per la predisposizione e l'organizzazione di servizi ristorativi. |
| Obiettivo dell'unità | <ul style="list-style-type: none"> Svolgere con competenza e professionalità la mise en place della sala e dei coperti per ogni occasione di servizio. |
| Progetto UDA | |
| PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL | |
| Metodologie | Lezione frontale / partecipativa Lezione laboratoriale Brainstorming Debate / dibattito Cooperative learning Problem solving Flip teaching |

IL SERVIZIO DI SALA

| |
|------------------|
| FINALITA' |
|------------------|

| | |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Risultati di apprendimento | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche |
| Competenza/e in uscita primo biennio | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche di base di lavorazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi in ambiti formali. • Distinguere e adottare le corrette procedure di produzione e di vendita dei prodotti e dei servizi in ambienti formali. • Applicare le corrette regole di comunicazione per interagire con il cliente in ambiti formali. |
| Competenze per l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale. • Competenza multilinguistica. • Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza |
| Competenza disciplinare | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le procedure di base per la produzione e la vendita di servizi enogastronomici e saperle utilizzare a seconda del prodotto, del contesto e della clientela. |
| Obiettivo dell'unità | <ul style="list-style-type: none"> • Svolgere con competenza e professionalità i servizi enogastronomici e ristorativi in ogni momento della giornata. |
| Progetto UDA | |
| PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL | |
| Metodologie | Lezione frontale / partecipativa Lezione laboratoriale Brainstorming Debate / dibattito Problem solving |

I METODI DI SERVIZIO

| | |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FINALITA' | |
| Risultati di apprendimento | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel |

| | |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. |
| Competenza/e in uscita primo biennio | Utilizzare le tecniche di base di lavorazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi in ambiti formali. Distinguere e adottare le corrette procedure di produzione e di vendita dei prodotti e dei servizi in ambienti formali. Applicare le corrette regole di comunicazione per interagire con il cliente in ambiti formali. |
| Competenze per l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale. • Competenza multilinguistica. • Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza. |
| Competenza disciplinare | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le procedure di base per la produzione e la vendita di servizi enogastronomici e saperle utilizzare a seconda del prodotto, del contesto e della clientela |
| Obiettivo dell'unità | <ul style="list-style-type: none"> • Svolgere con competenza e professionalità i servizi enogastronomici e ristorativi in ogni momento della giornata. |
| Progetto UDA | |
| PROGRAMMAZIONE – CORSO FULL | |
| Metodologie | <p>Lezione frontale / partecipativa Brainstorming Debate / dibattito Lezione laboratoriale Cooperative learning Problem solving</p> |

STRUTTURA E OFFERTA DEL BAR

| | |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FINALITA' | |
| Risultati di apprendimento | <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> |
| Competenza/e in uscita primo biennio | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche di base di lavorazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi in ambiti formali. • Distinguere e adottare le corrette procedure di produzione e di vendita dei prodotti e dei servizi in ambienti formali. • Applicare le corrette regole di comunicazione per interagire con il cliente in ambiti formali. |

| | |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Competenze per l'apprendimento permanente | <ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale. • Competenza multilinguistica. • Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza |
| Competenza disciplinare | <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le procedure di base per la produzione e la vendita di servizi enogastronomici e saperle utilizzare a seconda del prodotto, del contesto e della clientela. |
| Obiettivo dell'unità | <ul style="list-style-type: none"> • Svolgere con competenza e professionalità i servizi enogastronomici e ristorativi in ogni momento della giornata. |
| Progetto UDA | |
| PROGRAMMAZIONE – CORSO FULL | |
| Metodologie | <p>Lezione frontale / partecipativa Debate / dibattito Lezione laboratoriale Cooperative learning Problem solving</p> |

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Al termine del secondo biennio ed ultimo anno l'alunno dovrà essere in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

SECONDO BIENNIO

| PROFESSIONE RISTORAZIONE | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
| <p>Evoluzione storica dei locali di ristorazione Caratteristiche e classificazione dei locali di ristorazione Le figure professionali addette al servizio di sala e di bar e loro compiti Precauzioni da prendere per evitare gli infortuni Regole della corretta prassi igienica</p> | <p>Caratteristiche delle aziende enogastronomiche Rapporto tra evoluzione della società e differenziazione dell'offerta ristorativa Normative di settore relative alla sicurezza e alla tutela della salute Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p> | <p>Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle loro caratteristiche specifiche Riconoscere le componenti culturali e sociali che caratterizzano l'evoluzione dei servizi enogastronomici Operare nel rispetto delle norme di settore relative a sicurezza e tutela della salute Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p> | <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> |

| IL LAVORO DI SALA | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
| <p>Regole fondamentali di comportamento professionale Basi di comunicazione professionale Comprensione dell'importanza del coordinamento tra colleghi Aree di lavoro, attrezzature e utensili di sala</p> | <p>Tecniche avanzate di comunicazione professionale Particolarità del servizio di sala Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p> | <p>Affinare le tecniche di comunicazione per la buona riuscita del servizio e migliorare coordinamento tra i colleghi Riconoscere le diversità di atteggiamento della clientela per interagire in modo professionale Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera</p> | <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Interagire le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare le qualità del servizio</p> |

| | | | |
|--|--|--|-----------------------------------|
| | | | e il coordinamento con i colleghi |
|--|--|--|-----------------------------------|

IL SERVIZIO DEGLI ANTIPASTI, DEI SALUMI E DEI FORMAGGI

| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Caratteristiche e uso delle principali attrezzature per il servizio di sala</p> <p>Successione dei piatti</p> <p>Presentazione dei prodotti e dei servizi offerti</p> <p>Occasioni di servizio</p> | <p>Tipologie di antipasti, salumi e formaggi e principali abbinamenti enogastronomici</p> <p>Prodotti caseari e insaccati italiani e stranieri di qualità</p> <p>Lessico e di fraseologia di settore anche in lingua straniera</p> | <p>Svolge il servizio degli antipasti dei salumi e dei formaggi in maniera impeccabile</p> <p>Consigliare opportunamente il cliente sugli abbinamenti enogastronomici</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera</p> | <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici</p> <p>ristorativi di accoglienza turistico alberghiera</p> <p>Valorizzare e promuovere tradizioni locali nazionali tendenze di filiera</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico chimico fisico nutrizionale e gastronomico</p> |

ASPETTI PARTICOLARI DEL SERVIZIO DI SALA

| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Caratteristiche e uso delle principali attrezzature per il servizio di sala</p> <p>Successione dei piatti</p> <p>Precauzioni per evitare infortuni</p> | <p>Tipologie di prodotti ittici</p> <p>Attrezzature e metodi di servizio e prodotti ittici</p> <p>Principali tagli di carne</p> <p>Tecnica e attrezzature per la cucina di sala e il flambè</p> <p>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p> | <p>Effettuare porzionature con eleganza davanti al cliente</p> <p>Sfilettare pesci di medie e grandi dimensioni</p> <p>Trinciare con accortezza carni e crostacei</p> <p>Eeguire piatti alla lampada</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p> | <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici</p> <p>ristorativi di accoglienza turistico alberghiera</p> |

I VINI

| Prerequisiti | Conoscenze | Abilità | Competenze di |
|--------------|------------|---------|---------------|
|--------------|------------|---------|---------------|

| (competenze di primo biennio) | | | indirizzo in uscita |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.</p> | <p>Principi di enologia. Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo. Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e dei vini speciali. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> | <p>Individuare la produzione enoica nazionale e internazionale. Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> | <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> |

LA PRODUZIONE VITINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO

| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.</p> | <p>Caratteristiche dell'enografia nazionale ed estera. Principi di enologia. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> | <p>Individuare la produzione enoica nazionale e internazionale. Riconoscere l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> | <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> |

ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
|--------------------------------------------|-------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| | Metodi di analisi | Classificare alimenti | Controllare e |

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.</p> | <p>organolettica di cibi, vini e altre bevande. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> | <p>e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> | <p>utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

LA BIRRA

| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Trasformazioni chimiche comuni nel campo alimentare. Attrezzature per il servizio di bar. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.</p> | <p>Modalità di produzione della birra. Tipologie di birra e modalità di servizio. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> | <p>Classificare le birre in base all'origine e alla modalità di produzione. Distinguere i bicchieri adeguati alle diverse tipologie di birra. Utilizzare correttamente le attrezzature per il servizio della birra. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p> | <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> |

I SUPER ALCOLICI

| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Conoscenze di base relative alle bevande alcoliche.</p> | <p>Classificazione delle bevande superalcoliche. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> | <p>Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche. Servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori e creme liquore. Utilizzare il lessico e la fraseologia di</p> | <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> |

| | | | |
|--|--|-------------------------------------|--|
| | | settore, anche in lingua straniera. | |
|--|--|-------------------------------------|--|

| MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE MISCELLATO | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
| Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e delle modalità di servizio. Tecniche di base nelle preparazioni di bar. | Classificazione di bevande alcoliche. Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. |

| ASPETTI PARTICOLARI DEL LAVORO DI BAR | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
| Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e delle modalità di servizio. Tecniche di base nelle preparazioni di bar. | Classificazione di bevande analcoliche e alcoliche. Tecniche avanzate di bar. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico- fisiche e nutrizionali. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera | Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. |

| ENOGASTRONOMIA E SOCIETA' | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
| Evoluzione storica dei locali di ristorazione. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana | Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. Lessico e fraseologia | Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Individuare le esigenze della | Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Valorizzare e promuovere le |

| | | | |
|--|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | di settore, anche in lingua straniera. | clientela al fine di organizzare un servizio adeguato. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. |
|--|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

QUINTO ANNO

| I VINI | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
| Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana. | Principi di enologia. Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo. Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e dei vini speciali. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | Individuare la produzione enoica nazionale e internazionale. Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali, internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. |

| LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO | | | |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
| Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al | Caratteristiche dell'enografia nazionale ed estera. Principi di enologia. | Individuare la produzione enoica nazionale e internazionale. | Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e |

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| servizio del vino a tavola. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana. | Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | Riconoscere l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| MARKETING, QUALITA' E TERRITORIO | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
| <p>Conoscenza delle differenti forme di ristorazione.</p> <p>Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.</p> <p>Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura.</p> <p>Norme per assistere e consigliare il cliente</p> | <p>Strumenti utili per studiare il mercato di riferimento.</p> <p>Mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica.</p> <p>Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato.</p> <p>Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> | <p>Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica.</p> <p>Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia.</p> <p>Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.</p> <p>Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> | <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la</p> |

| | | | |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | <p>produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| TECNICHE DI GESTIONE | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
| <p>Conoscenza della struttura e dell'organizzazione del ristorante e del bar.</p> <p>Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio.</p> <p>Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura.</p> | <p>Principi che guidano la definizione dell'offerta gastronomica.</p> <p>Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica.</p> <p>Software di settore.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> | <p>Definire menu e carte che rispondano alle esigenze di una specifica clientela.</p> <p>Definire menu e carte sulla base di criteri di economicità della gestione.</p> <p>Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi.</p> <p>Gestire approvvigionamenti e stock. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> | <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità</p> |

| | | | |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | dietologiche. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. |
|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

CATERIN E BANQUETING

| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio. Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio. Norme per accogliere, assistere e congedare il cliente in modo impeccabile. | Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. |

ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana. | Metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi | Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. |

| | | | |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| I SUPER ALCOLICI | | | |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
| Conoscenze di base relative alle bevande alcoliche. | Classificazione delle bevande superalcoliche. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche. Servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori e creme liquore. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. |

| MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE MISCELLATO | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
| Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e delle modalità di servizio. Tecniche di base nelle preparazioni di bar. | Classificazione di bevande alcoliche. Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. |

| ENOGASTRONOMIA E SOCIETA' | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prerequisiti (competenze di primo biennio) | Conoscenze | Abilità | Competenze di indirizzo in uscita |
| Evoluzione storica dei locali di ristorazione. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana | Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. Lessico e fraseologia | Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Individuare le esigenze della | Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Valorizzare e promuovere le |

| | | | |
|--|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | di settore, anche in lingua straniera. | clientela al fine di organizzare un servizio adeguato. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. |
|--|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Articolazione ENOGASTRONOMICA

COMPETENZE DI BASE

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

| Conoscenze | Abilità |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. | Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. |
| Rapporto con i clienti. | Conoscere le fasi del servizio, le tipologie di clientela e la gestione delle comunicazioni e delle relazioni. |
| Tipologie e finalità delle carte; criteri tecnici e gestionali di realizzazione di carte e menù | Ottenere informazioni complete e dettagliate su realizzazione e gestione delle carte di vendita, strumento essenziale per il proprio lavoro. |
| Tecniche di <i>catering</i> e <i>banqueting</i> . | Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di <i>catering</i> e <i>banqueting</i> . |
| Caratteristiche della vite e del vino. | Conoscere la vite e le operazioni di vinificazione. Acquisire le nozioni tecniche enologiche di base, indispensabili per ogni professionista. Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. |
| Tecniche di degustazione e abbinamento del vino. | Acquisire le nozioni necessarie per una corretta degustazione del vino e una perfetta scelta dei suoi abbinamenti (vino-cibo). |
| Distillazione, acquavite e liquori | Conoscere i processi per ottenere acquavite e |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | bevande spiritose. |
| Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. | Conoscere le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali. |
| Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici. | Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. |
| Principi di analisi sensoriale dei vini. Cenni sull'enografia nazionale e internazionale. | Eseguire analisi sensoriali del vino. Riconoscere il sistema enografico nazionale e internazionale. |
| Software del settore turistico ristorativo. | Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa |
| Lessico e fraseologia di settore (anche in lingua straniera). | Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. |
| Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. | Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute. |

Obiettivi minimi dipartimento Sala e vendita

L'operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, attività relative servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria.

Alcuni moduli si dividono su più livelli con contenuti diversi in relazione al modulo, all'U.D. e all'anno in cui sono svolti.

N.B. Gli stessi obiettivi si applicano agli allievi disabili con valutazione conforme e agli allievi con BES (non DSA).

Per moduli

- Conoscere le principali norme igieniche e di sicurezza sul posto di lavoro (livello base e avanzato)
- Conoscere in modo appropriato il reparto di sala, i reparti annessi, le attrezzature (livello base e avanzato)
- Distinguere le figure professionali, conoscere le norme di comportamento
 - Conoscere e applicare mise en place semplici e complesse. Distinguere ed eseguire i principali stili di servizio
 - Saper impostare graficamente il menu, distinguere e compilare i vari buoni di prelievo
 - Conoscere e applicare mise en place semplici e complesse. Distinguere ed eseguire i principali stili di servizio
- Conoscenza introduttiva della vite e delle operazioni di vinificazione. Le basi per un corretto servizio del vino (livello base e avanzato)
- Conoscere le tipologie di servizio. Saper adattare lavori e tipologie di servizio nelle diverse situazioni operative
- Far comprendere la complessità e la varietà di alcune tecniche professionali del ristorante e del bar
- Conoscere e saper utilizzare le attrezzature per la caffetteria
- L'alunno deve raggiungere un livello di acquisizione delle tecniche di base tale da consentirgli una maggiore autonomia nella gestione del servizio
- Conoscenza della vite e delle operazioni di vinificazione (livello base e avanzato)
- Il corretto servizio del vino (livello base e avanzato)

- Conoscere le varie tipologie di servizio. Saper adattare lavori e tipologie di servizio nelle diverse situazioni operative
- Conoscere le varie forme di colazione e saper applicare i sistemi di servizio ad esse relative
- Conoscere la caffetteria.
- Comprendere la produzione e le tipologie delle bevande spiritose e analcoliche (livello base e avanzato)
- Saper impostare graficamente il menu (livello base e avanzato)
- Operare il corretto taglio e presentazione dei frutti - preparare e presentare vari tipi di insalate e i loro condimenti

Per U.D.

- Conoscere le principali norme igieniche e di sicurezza sul posto di lavoro
- Conoscere la sala ristorante individuando strutture, impianti e dotazioni
- Saper individuare e distinguere le funzioni specifiche dei reparti annessi
- Conoscere e rispettare i criteri antinfortunistici
- Conoscere e distinguere nelle sue funzioni il personale di sala
- Conoscere e distinguere nelle sue funzioni il personale del bar e le principali dotazioni
- Conoscere il caffè e la macchina per espresso nelle loro principali caratteristiche
- Saper preparare la sala e i tavoli in modo appropriato per il servizio
- Raggiungere autonomia professionale e saper gestire ordinatamente il proprio posto di lavoro
- Svolgere con padronanza le varie fasi del servizio
- Svolgere con sicurezza e autonomia il compito assegnato
- Conoscere la progressione delle vivande e la grafica del menu
- Redigere il buono per il carico del tovagliato
- Saper preparare la sala e i tavoli in modo appropriato per il servizio
- Raggiungere autonomia professionale e saper gestire ordinatamente il proprio posto di lavoro
- Svolgere con padronanza le varie fasi del servizio
- Svolgere con sicurezza e autonomia il compito assegnato
- Migliorare, accrescere ed affinare tempi, tecniche e regole del servizio
- Raggiungere autonomia professionale. Svolgere con sicurezza e autonomia il compito assegnato
- Conoscenze di base sull'allevamento della vite e delle variabili ambientali che le influenzano
- Principali tecniche di vinificazione
- Saper presentare, stappare e servire il vino nel modo corretto
- Saper realizzare la corretta mise en place Riconoscere le attrezzature da utilizzare Saper applicare le varie tipologie di servizio
- Saper realizzare una corretta mise en place Riconoscere le attrezzature da utilizzare. Saper applicare le varie tipologie di servizio
- Redigere un semplice menu
- Conoscere il caffè e la macchina per espresso nelle loro principali caratteristiche
- Saper apparecchiare la sala correttamente, in base ai menu e alle portate proposte
- Deve essere in grado di svolgere autonomamente i vari tipi di servizi
- Conoscere i principali metodi di allevamento della vite e le variabili ambientali che li influenzano
- Conoscenza delle principali tecniche di vinificazione
- Saper presentare, stappare e servire il vino nel modo corretto
- Conoscere le principali caratteristiche organolettiche dei vini
- Saper realizzare la corretta mise en place Riconoscere le attrezzature da utilizzare Saper applicare le varie tipologie di servizio

Laboratorio di servizi enogastronomici – Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica

Il docente di "Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

Competenze in uscita

- ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- ✓ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- ✓ Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico- alberghiera
- ✓ Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- ✓ Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio
- ✓ Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere

PRIMO BIENNIO

| COMPETENZE DEL PROFILO IN USCITA | CONTENUTI CORRELATI |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> | <p>Unità 1 Turismo e mercato turistico Il sistema turistico italiano</p> |
| <p>2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> | <p>Unità 2, Unità 3 Le tipologie di strutture ricettive L'albergo Organizzazione e reparti</p> |
| <p>3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> | <p>Unità 3, Unità 8 L'albergo: la sicurezza in albergo La sicurezza dei clienti</p> |
| <p>4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> | <p>Unità 4, Unità 5, Unità 6, Unità 7, Unità 8, Unità 9 Il front office Il ciclo cliente La comunicazione - Le informazioni alberghiere Tariffe e arrangiamenti - Le prenotazioni alberghiere Tecniche di tutela dell'albergo L'intermediazione turistica Le prenotazioni di agenzia Le prenotazioni dei gruppi organizzati L'arrivo del cliente- L'accoglienza dei diversi tipi di clienti I servizi del front office - Il servizio ristorazione La contabilità clienti Il check-out - Il post check-out</p> |
| <p>5. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> | <p>Unità 8 I servizi del front office Il servizio ristorazione</p> |
| <p>6. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</p> | <p>Unità 4, Unità 5, Unità 7, Unità 8, Unità 9 Il front office Il ciclo cliente La comunicazione - Le informazioni alberghiere Tariffe e arrangiamenti - Le</p> |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | prenotazioni alberghiere Tecniche di tutela dell'albergo L'arrivo del cliente - L'accoglienza dei diversi tipi di clienti I servizi del front office - Il servizio ristorazione La contabilità clienti Il check-out - Il post check-out |
| 7. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio | Unità 1 Turismo e mercato turistico Il sistema turistico italiano Laboratori Accoglienza e territorio |

SECONDO TRIENNIO

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermedia-zione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse
- ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende
- turistico-alberghiere.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

TERZO E QUARTO ANNO

Saperi essenziali

Operatività in applicazione del Testo unico della sicurezza (TUS d.lgs. n° 81/08): principi generali, normativa antincendio.

-Le principali procedure operative nella gestione del ciclo cliente.

-Il linguaggio tecnico

-Il contratto d'albergo e il contratto di deposito: obblighi e responsabilità delle parti.

-Procedure per l'avvio di un'attività turistico-ricettiva.

-I modelli di organigramma nelle strutture turistico-ricettive: elemento statico e dinamico.

-Principali figure professionali settore turistico-ricettivo e principali mansioni.

-Tipologie di inquadramento del personale e le varie forme di assunzione/reclutamento.

-La Legge turistico-ricettiva nazionale e regionale per quanto riguarda l'inserimento professionale nel sistema turistico.

-Sostenibilità e valorizzazione del territorio e prodotti tipici della regione di provenienza.

-Le imprese di viaggio e turismo e loro organizzazione.

-I diversi modelli di aggregazione fra imprese: le catene alberghiere.

-Storia e cultura dell'ospitalità turistica: organizzazione e sviluppo dell'accoglienza nelle varie strutture turistiche.

| Unità tematiche del libro di testo | Sezioni da trattare in classe III | Sezioni da trattare in classe IV |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| . Fase Ante | <ol style="list-style-type: none"> 1. La richiesta di informazioni. 2. Rispondere ad una richiesta di informazione. 3. La prenotazione La registrazione della prenotazione. | |
| Check-in | <ol style="list-style-type: none"> 1. L'accoglienza del cliente 2. Le procedure di check-in Gli altri adempimenti | |
| Live-in | <ol style="list-style-type: none"> 1. I servizi offerti alla clientela 2. Il live-in al front-office La contabilità cliente | |
| Check-out | <ol style="list-style-type: none"> 1. La conclusione del soggiorno 2. La partenza del cliente Il post check-out | |
| I servizi complementari | | La ristorazione alberghiera. Congressi ed eventi. Wellness |
| La distribuzione del prodotto alberghiero | | I canali di distribuzione nella vendita dei servizi alberghieri. Il canale medio indiretto. Il canale indiretto online. |
| La gestione della clientela | | Le tipologie di clientela. La guest relation. La promozione del territorio. |
| La direzione | | L'ufficio amministrativo. L'economato e le rilevazioni statistiche. L'ufficio del personale ed i rapporti di lavoro. |

| | | |
|---------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Progetto ed organizzazione di impresa | | La progettazione. Le aggregazioni nel settore alberghiero. L'organizzazione delle risorse umane. |
|---------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

QUINTI ANNO

SAPERI ESSENZIALI

- Il fenomeno del turismo: le nuove tendenze e le dinamiche di sviluppo
- L'accoglienza turistico-alberghiera e l'ospitalità: le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera.
- Sovrintendere all'organizzazione dell'accoglienza e ospitalità e alla vendita dei servizi turistici
- La valorizzazione del territorio tra turismo integrato e turismo sostenibile
- La "customersatisfaction": qualità, sicurezza, certificazione
- La valorizzazione del territorio tra turismo integrato e turismo sostenibile

| Unita' tematiche del libro di testo | Sezioni da trattare in classe V |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'albergo e il marketing | Il marketing Il web marketing Il piano di marketing |
| La vendita dei servizi alberghieri | La comunicazione Il pricing alberghiero L'intermediazione |
| La qualità in albergo | La certificazione e i marchi di qualità |
| L'albergatore e le leggi | Apertura e cessazione di una attività ricettiva Regolamentazione dei rapporti con il cliente La classificazione alberghiera |
| La direzione dell'albergo | La professione del direttore d'albergo La gestione delle risorse umane |

GRIGLIE DI VALUTAZIONE: LABORATORIO DI CUCINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA LABORATORIO DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA

Prove pratiche sul territorio e in laboratorio

I percorsi d'apprendimento (progresso rispetto al punto di partenza e livello reale delle conoscenze).

Il grado di capacità di effettuare congrui collegamenti.

Il modo di operare nella soluzione dei problemi.

La qualità della comunicazione scritta ed orale.

La partecipazione e l'impegno.

TIPOLOGIE DI VERIFICA

Verifiche formative, sommative, conversazioni, prove testuali (temi- testi di differente genere), prove pratiche, interrogazioni orali e scritte, questionari a risposta chiusa, aperta, a completamento, prove che comportano soluzioni di problemi, brevi relazioni, costruzione

carte (es. geografiche) e/o mappe (di sintesi, ecc.), schemi logici e cronologici, grafici, tabelle, esercizi di lettura documenti, esercizi di comprensione documenti, esercizi di applicazione regole, simulazioni disciplinari e interdisciplinari

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione riguarda sia l'ambito cognitivo sia quello non cognitivo.

Ambito Cognitivo

- ✓ Conoscenza (acquisizione consapevole e organizzata di nozioni, termini, concetti, regole, procedure, metodi, tecniche applicative)
- ✓ Competenza (utilizzo consapevole delle conoscenze per eseguire compiti e/o risolvere problemi in un contesto reale o verosimile)
- ✓ Capacità /Abità (rielaborazione critica e personale delle conoscenze al fine di):
 - Esprimere valutazioni motivate
 - Compiere analisi in modo autonomo
 - Affrontare positivamente situazioni nuove

Ambito Non Cognitivo

- ✓ Il comportamento (rispetto delle regole della civile convivenza e delle norme scolastiche) ed insieme l'interiorizzazione dell'insegnamento di Cittadinanza e Costituzione
- ✓ La partecipazione (disponibilità a collaborare costruttivamente con i docenti nell'attività didattica)
- ✓ L'impegno (lavoro svolto dallo studente in relazione alle sue possibilità)

La valutazione periodica del profitto si fonda sul conseguimento sia degli obiettivi cognitivi sia di quelli non cognitivi ed anche sulla verifica delle competenze gradualmente acquisite. Il profitto viene valutato, tenendo conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, con voti che vanno da uno a dieci. Per gli indicatori e i criteri di misurazione si fa riferimento ai criteri di valutazione e di misurazione indicati nel PTOF.

STRATEGIE PER IL RECUPERO

- ✓ Favorire la partecipazione dell'intero gruppo classe all'attività didattica; calibrare adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della classe;
- ✓ proporre esercitazioni guidate;
- ✓ dare indicazioni metodologiche personalizzate
- ✓ attivare colloqui con le famiglie al fine di raggiungere una proficua e mirata collaborazione;
- ✓ Attuazione degli interventi di recupero secondo le modalità deliberate nel CdD

COMUNICAZIONE DEI CRITERI AGLI ALUNNI E ALLE FAMIGLIE

- ✓ Colloqui interpersonali con gli alunni
- ✓ Consegna e presa visione degli elaborati e dei risultati conseguiti
- ✓ Colloqui con le famiglie nei tempi stabiliti dal Collegio dei docenti

ATTIVITA'

- ✓ Di potenziamento curricolare
- ✓ Integrative (conferenze, visite a mostre, teatro, cinema, visite e viaggi d'istruzione)
- ✓ Interdisciplinari (UDA di classe)
- ✓ Di compresenza