

IISS DON MILANI-PERTINI-E. MORANTE Sede di Grottaglie: Istituto Tecnico Economico (Amministrazione, Finanza e Marketing - Turismo) e Tecnologico (Logistica e Trasporti) "Sandro Pertini" Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali e Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale "Don Lorenzo Milani" Sede di Crispiano: Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera e Servizi Culturali e dello Spettacolo "Elsa Morante"	Modalità In presenza
	ANNO SCOLASTICO 2025 / 2026
	Pagina 1 di 75

PROGETTAZIONE DIPARTIMENTO PROFESSIONALE IPSEO	Discipline	ASSE* Scientifico- Tecnologico
	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA/PASTICCERIA LABORATORIO DI SALA E VENDITA LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE TECNICHE DI COMUNICAZIONE	

DOCENTE COORDINATORE	PROF. LOBERTO ANGELO
-----------------------------	-----------------------------

PREMESSA Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale sono, in base all'art.1 comma 2 del recente <u>Decreto Legislativo n.61/2017</u>, <i>"scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica"</i>. La loro finalità, come recita il comma 4 del succitato art.1, è quella di <i>"formare gli studenti ad arti, mestieri e professioni strategici per l'economia del Paese per un saper fare di qualità comunemente denominato «Made in Italy», nonché di garantire che le competenze acquisite nei percorsi di istruzione professionale consentano una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni"</i> I percorsi degli Istituti Professionali hanno durata quinquennale e si concludono con il conseguimento di diplomi di istruzione secondaria di secondo grado, in relazione agli indirizzi di studio che possono essere attivati al loro interno.

PECUP Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Art. 3, comma 1, lettera g)-D.L.gs. 13 Aprile 2017, n. 61 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.

ARTICOLAZIONE I BIENNIO, III, IV e V ANNO

Fonti normative:

LEGGE 107 del 13 Luglio 2015 : revisione dei percorsi dell'istruzione professionale e del raccordo di questi ultimi con i percorsi della Formazione Professionale;

D. L.vo n. 61 del 13 Aprile 2017 ed Allegati A- B- C,

DECRETO INTERMINISTERIALE n. 92 del 24/05/2018: Regolamento attuativo e relativi allegati.

Legge n. 92/2019 – D.M. n. 35/2020 – Educazione civica

D. L.vo N. 62/2017- ESAME DI STATO

Competenze chiave EUROPEE per l'apprendimento permanente comuni agli Assi culturali

Raccomandazione del Consiglio d'Europa del 22 maggio 2018

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA EUROPEE	Classe				
Da acquisire trasversalmente ai quattro assi culturali.	1^	2^	3^	4^	5^
Competenza alfabetico-funzionali					
Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti.		x	x	x	x
Abilità di comunicare efficacemente in forma sia orale che scritta utilizzando informazioni e fonti in maniera opportuna e responsabile e di relazionarsi con gli altri in modo adeguato al contesto e creativo.	x	x	x	x	x
Competenza multilinguistica					
Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare.					
Capacità di utilizzare le lingue apprese in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare sia in forma orale che scritta anche in una dimensione interculturale					
Competenza matematiche e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria					
Capacità di sviluppare ed applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione. Competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani.					
Capacità di interpretare e usare le conoscenze e le metodologie (formule, grafici, carte, diagrammi, strumenti di laboratorio, etc.) per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane			x	x	x
Capacità di usare l'insieme delle conoscenze, di osservare e di sperimentare per identificare le problematiche e trarre conclusioni basate su fatti empirici e per dare risposta ai bisogni degli esseri umani				x	x
Competenza digitali					
Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali(inclusa la programmazione), la sicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.	x	x	x	x	x
Capacità di utilizzare le tecnologie digitali con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società.	x	x	x	x	x
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare					
Capacità di riflettere su se stessi , di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.	x	x	x	x	x
Capacità di individuare le proprie abilità, di utilizzare opportunamente il tempo a disposizione, di gestire i compiti professionali richiesti , di riflettere criticamente, di prendere decisioni e di gestire l'incertezza.		x	x	x	x
Capacità di lavorare in maniera sia collaborativa che autonoma, di cercare sostegno quando opportuno, di saper organizzare, valutare e condividere quanto appreso.	x	x	x	x	x
Competenza in materia di cittadinanza					
Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale.	x	x	x	x	
Capacità di agire attraverso una partecipazione attiva e responsabile nel pieno rispetto dell'altro, delle regole e dei principi fondanti la società civile.	x	x	x	x	
Competenza imprenditoriale					
Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri.				x	x
Capacità di agire su idee e opportunità attraverso opportune conoscenze specifiche, spirito d' iniziativa, creatività, pensiero critico e strategico				x	x
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali					
Implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.			x	x	x
Capacità di porsi con un atteggiamento aperto e rispettoso nei confronti delle diverse manifestazioni culturali ed artistiche (musica, arti dello spettacolo, letteratura e arti figurative) e capacità di impegnarsi nei processi creativi.			x	x	x
Acquisire, rafforzare e divulgare la consapevolezza del patrimonio culturale locale, nazionale ed europeo e della sua collocazione nel mondo.		x	x	x	x

Le competenze saranno inserite e valutate nell'ambito delle diverse attività formative (UDA, ASL, attività progettuale, uscita didattica, viaggio di istruzione, attività di didattica laboratoriale, incontro con esperti, ecc..)

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE

In questa sezione sono declinati i risultati di apprendimento intermedi delle 12 competenze relative agli insegnamenti e alle attività di area generale descritte nell'Allegato 1 del Regolamento di cui al decreto 24 maggio 2018, n.92

Competenza di riferimento di cui all'Allegato 1 del Regolamento	Biennio	3° anno	4° anno	5° anno
1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore.	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.

2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.	Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzando nei diversi periodi culturali. Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti. Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua	Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzando nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).
--	--	--	--	--

			italiana.	
<i>3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</i>	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.	Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.	Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.	Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.	Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre	Utilizzare la lingua straniera, nell’ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di	Utilizzare la lingua straniera, nell’ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di

		semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.	appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
--	--	---	---	--

6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.	Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.	Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.	Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.
--	---	--	---	--

7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.	Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.	Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.	Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.
11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona,	Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona,	Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di

<i>persona, dell'ambiente e del territorio</i>	rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.	rispettando le normative in autonomia.	dell'ambiente e del territorio, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto.	lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
<i>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</i>	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO (Allegato 2g delle linee guida)

(le NOTE e la Legenda delle Competenze di riferimento dell'Area generale sono riportate in fondo alla tabella)

Competenza in uscita n° 1⁽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.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	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 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	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.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

				Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.		
TERZO ANNO	3	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.	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	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.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

QUARTO ANNO	3/4	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.	Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e 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.	Strumenti di pubblicità e comunicazione. Principi e criteri di <i>storytelling</i> in campo enogastronomico. Tecniche di rilevazione della <i>customer satisfaction</i>. Tecniche per la gestione dei reclami. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12
----------------	-----	--	--	---	--	-----------------------------

QUINTO ANNO	4	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.	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 clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. 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 <i>customer care</i>.	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 delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Il sistema di <i>customer satisfaction</i>. Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami di rilevazione	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12
----------------	---	--	---	---	--	-----------------------------

Competenza in uscita n° 2⁽¹⁾: *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.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	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	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 trasformazione e commercializzazione degli alimenti. Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 5, 7, 8, 10, 12

TERZO ANNO	3	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	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	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.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 7, 8, 10, 11, 12
QUARTO ANNO	3/4	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	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 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	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 organizzativi e gestionali.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 4, 7, 8, 10, 12

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

QUINTO ANNO	4	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.	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le 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 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.	Tecniche di realizzazione, lavorazione e 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.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 7, 8, 10, 12
----------------	---	---	--	---	--	-----------------

Competenza in uscita n° 3⁽¹⁾: *Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	Applicare pratiche inerenti l'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 i dispositivi di prevenzione	Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

TERZO ANNO	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.	Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza Leggere e interpretare le etichette alimentari.	Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).	Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
QUARTO ANNO	3/4	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.	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	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.	Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

QUINTO ANNO	4	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	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 di HACCP. 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	Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
----------------	---	--	---	--	---	------------------------

Competenza in uscita n° 4⁽¹⁾: *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.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	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	Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 7, 8, 12

TERZO ANNO	3	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.	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.	Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni,	Asse dei linguaggi Asse storico sociale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12
---------------	---	--	---	--	--	-------------------------

			Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale	stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco. Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
--	--	--	---	--	--	--

QUARTO ANNO	3/4	Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	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.	Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Principi di eco-turismo ed elementi di enogastronomia. Gli stili alimentari e le diete moderne. Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12
QUINTO ANNO	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.	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	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Tecniche di analisi del	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12

			qualitativamente e 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 <i>stakeholder</i>	budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.		
--	--	--	--	--	--	--

Competenza in uscita n° 5⁽¹⁾: *Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)

BIENNIO	2	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	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	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	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 8, 12
TERZO ANNO	3	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.	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/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	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, chimicofisico, igienico, nutrizionale e gastronomico Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari. Processi di stoccaggio	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 6, 8, 11, 12

				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	3/4	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. Predisporre preparazioni 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	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.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

			artigianali e di alta qualità	Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.		
QUINTO ANNO	4	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	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	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.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

Competenza in uscita n°6⁽¹⁾: *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.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.	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	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.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12

TERZO ANNO	3	Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.	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	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.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
QUARTO ANNO	3/4	Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	Gestire, anche in 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	Elementi di antropologia culturale. 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.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

QUINTO ANNO	4	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.	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 <i>customer care</i>. Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i> Meccanismi di fidelizzazione del cliente.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12
----------------	---	---	---	--	--	--------------------------------

Competenza in uscita n° 7⁽¹⁾: *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.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.	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.	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.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12

TERZO ANNO	3	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	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 delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.	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.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
QUARTO ANNO	3/4	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	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, <i>budgeting</i> e <i>reporting</i> 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.	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.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

QUINTO ANNO	4	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.	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 estetici. 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.	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.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
----------------	---	--	---	--	--	------------------------------------

Competenza in uscita n° 8⁽¹⁾: *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.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.	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 nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente	Il concetto di sostenibilità ambientale. Le principali tipologie di offerte turistiche integrate. Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali. Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

TERZO ANNO	3	Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.	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.	Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibiprodotti locali L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
QUARTO ANNO	3/4	Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	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 realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.	Mercato turistico e sue tendenze. Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi. Tecniche di redazione del budget del prodotto/servizio/ offerta turistica da realizzare. Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici. Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali,	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

				alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.		
QUINTO ANNO	4	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.	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 <i>Tourism Certification</i>. 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.	Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione <i>ecolabel</i>. Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. Modalità di calcolo dei margini di guadagno.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

Competenza in uscita n° 9⁽¹⁾: *Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE E	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.	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 professionale con il cliente.	Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore. La comunicazione in fasi di <i>check in</i> e <i>check out</i> . Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12

TERZO ANNO	3	Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.	Utilizzare correttamente tecniche di base di <i>Hospitality Management</i> Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore Utilizzare software gestionali	Tecniche di base di <i>Hospitality Management</i>. 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.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
---------------	---	--	--	--	--	------------------------------

QUARTO ANNO	3/4	Applicare tecniche di <i>Hospitality management</i> all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.	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 <i>customer satisfaction</i> in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato	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)	Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
----------------	-----	--	--	---	---	------------------------------

QUINTO ANNO	4	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.	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di <i>customer care</i> e di <i>customer satisfaction</i>. 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.	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 del 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.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
----------------	---	--	---	---	--	------------------------------

Competenza in uscita n° 10⁽¹⁾: *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.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.	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	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.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

TERZO ANNO	3	Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	Tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 5, 8, 10, 11, 12
QUARTO ANNO	3/4	Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di <i>Revenue management</i> e di <i>budgeting-reporting</i> aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	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	Tecniche di analisi gestionale budgetaria. Elementi di marketing operativo e di marketing strategico. Tecniche di <i>benchmarking</i>.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

QUINTO ANNO	4	Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	Applicare tecniche di <i>benchmarking</i>. Individuare i target e gli indicatori di <i>performance</i>. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati.	Elementi di <i>budgeting</i> 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.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12
----------------	---	---	---	---	--	------------------------

Competenza in uscita n° 11⁽¹⁾: *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.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 al Regolamento) (4)

BIENNIO	2	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.	Individuare i prodotti enogastronomici-regionali 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.	La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione. Il concetto di bene 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	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12
TERZO ANNO	3	Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	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/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.	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.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

QUARTO ANNO	3/4	Applicare tecniche standard di <i>Destination marketing</i> attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la 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	Tecniche di promozione e vendita. Elementi di marketing operativo e strategico. Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
QUINTO ANNO	4	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.	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 .	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. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

NOTE

(1)

Il **numero della competenza** riprende la numerazione dell'Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92 (pubblicato sul Supplemento ordinario N. 35/L alla Gazzetta Ufficiale n. 173 del 27 luglio 2018 - Serie generale) relativa all'indirizzo di riferimento.

(2)

Livelli previsti dal **Quadro Nazionale delle Qualificazioni** di cui al Decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, dell'8 gennaio 2018 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 25 gennaio 2018, n. 20 - Serie generale). La descrizione delle Conoscenze, Abilità e Competenze in corrispondenza dei Livelli QNQ è operata con riferimento ai descrittori contenuti nel citato Decreto e nella relativa **Tabella A**.

(3)

Le **competenze intermedie** sono formulate come *“traguardi intermedi”* coerenti con i livelli del QNQ e secondo modalità analoghe a quelle adottate per la descrizione delle competenze in uscita al quinto anno riportate nell'Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92. In alcuni casi la competenza potrebbe coincidere con quella riportata nel suddetto Allegato 2, in quanto padroneggiabile progressivamente nel periodo di riferimento in termini di sempre maggiore autonomia e responsabilità. In altri casi, la declinazione potrebbe iniziare anche successivamente al primo biennio.

(4)

Nel riquadro sono indicati, in corrispondenza del periodo/annualità di riferimento (biennio, terzo, quarto, quinto anno) i numeri che contraddistinguono le *“Competenze di riferimento dell'Area generale”* così come riportate nell'Allegato 1 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92. La descrizione di tali competenze, che si raccordano con le specifiche competenze intermedie di indirizzo, è indicata nella Legenda di seguito riportata.

Nuclei tematici fondamentali d' indirizzo correlati alle competenze (DM n. 164 del 15/06/2022 – Quadro di Riferimento G – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera)

Nuclei tematici fondamentali d' indirizzo correlati alle competenze	Competenze generali	Competenze di indirizzo
1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.	N. 1 - 2 - 4 - 5 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12	N. 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.	N. 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12	N. 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.	N. 7 - 8 - 10 - 11 - 12	N. 2 - 3 - 5 - 11
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.	N. 2 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11	N. 1 - 2 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.	N. 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 12	N. 1 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.	N. 1 - 4 - 8 - 10	N. 3 - 4 - 5 - 6 - 10
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.	N. 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12	N. 1 - 2 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.	N. 2 – 5 – 7 – 8 – 9 – 10 – 12	N. 1 – 2 – 4 – 6 – 9 – 10 – 11
---	---	---

Standard minimo di Istituto**Disciplina: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

*Il Dipartimento stabilisce i seguenti **standard minimi** in termini di competenze, abilità e conoscenze per le singole classi.*

Per la classe seconda essi corrispondono al livello base della certificazione dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

classe	Competenze	Abilità	Conoscenze
P R I M A	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Sapersi collocare correttamente nei contesti operativi di base Presentarsi adeguatamente abbigliato secondo il ruolo da interpretare Far uso delle normali forme di saluto e benvenuto Rispettare l'ordine e la precisione nel lavoro assegnato Usare un linguaggio tecnico specifico basilare e la relativa simbologia Comprendere un messaggio, e rispondere in modo adeguato Saper acquisire le informazioni necessarie a una prenotazione.	Conoscere gli elementi fondamentali della normativa igienico-sanitaria Conoscere le regole fondamentali dell'etica professionale Conoscere l'organigramma del F.O., le mansioni delle varie figure professionali Conoscere la terminologia basilare del settore.
S E C O N D A	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Saper applicare le regole antinfortunistiche in relazione al ruolo professionale da svolgere; Tenere una corretta posizione al bancone e orientarsi nell'ambiente di lavoro, individuando gli spazi e gli interlocutori idonei alle diverse situazioni; Scegliere la modulistica e gli strumenti necessari alla soluzione di un problema connesso al Front Office; Fornire e richiedere dati e informazioni indispensabili al caso; Esprimersi oralmente in maniera corretta e formale, adeguata all'interlocutore e all'occasione; Compilare ed aggiornare correttamente registri e moduli di tipo elementare; Cogliere il contenuto essenziale di una comunicazione (verbale scritta), sintetizzandone il contenuto; Usare il personal computer nelle operazioni elementari Riconoscere le caratteristiche delle diverse tipologie di vouchers	Conoscere i principi della normativa di sicurezza e antinfortunistica; Conoscere la struttura alberghiera-ristorativa, la dislocazione e organizzazione dei reparti, le attrezzature e gli impianti in dotazione.
T	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo	Comprendere gli scopi della disciplina specifica; Individuare la propria attitudine alla	Conoscere le diverse tipologie di realtà alberghiere; Conoscere le principali tecniche di lavoro e

E R Z A	di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	professione, sapendo Orientarsi per la specializzazione più adatta Conoscere le diverse tipologie di realtà alberghiere; Conoscere le tecniche di lavoro e la loro applicazione pratica; Acquisire confidenza con tutta la modulistica di settore e con i software di settore più usati; Saper organizzare e tenere ordinato il proprio posto di lavoro, nonché le attrezzature necessarie; Sviluppare la cura e l'igiene della propria persona, in correlazione con l'immagine professionale che si intende costruire; Conoscere le tecniche operative per gestire prenotazioni, sia in via diretta che indiretta, per attività alberghiere di varia tipologia; Apprendere le corrette forme di contabilità e saper applicare le più adeguate tecniche di elaborazione dati; Saper espletare tutte le procedure per check-in e check-out nelle diverse situazioni.	la loro applicazione pratica Conoscere le principali tecniche operative per gestire prenotazioni, sia in via diretta che indiretta, per attività alberghiere di varia tipologia. Conoscere l'organizzazione e l'operatività dei reparti non direttamente inseriti nel front office ma collegati alle tecniche di contabilità acquisite, con particolare riferimento a economato, ufficio amministrativo, direzione marketing e piani. Conoscere tutte le principali normative che riguardano la responsabilità dell'albergatore e la sicurezza del personale addetto alle diverse mansioni;
Q U A R T A	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Saper applicare le principali tecniche di collaborazione tra imprese turistiche. Saper orientare i propri comportamenti nel rispetto delle diverse culture e delle esigenze della clientela durante le fasi del ciclo cliente. Saper collaborare alla predisposizione di prodotti e servizi turistici. Saper collaborare alla realizzazione di eventi gastronomici in contesti professionali noti. Saper applicare opportune azioni di promozioni di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine rappresentativa del territorio. Saper collaborare alla pianificazione, alla produzione e alla vendita di prodotti e servizi rispettando i parametri di qualità	Conoscere le principali forme di collaborazione delle imprese turistiche. Conoscere le principali tecniche di accoglienza delle varie tipologie di clientela Conoscere le principali caratteristiche del prodotto alberghiero. Conoscere le fasi di progettazione di un evento enogastronomico e le tecniche di comunicazione. Conoscere gli aspetti qualificanti del territorio in cui si opera e che si intende promuovere. Conoscere i sistemi e le certificazioni di qualità dell'impresa alberghiera.
Q U I N T A	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Saper applicare i concetti fondamentali del marketing. Saper impostare il sito web di una struttura ricettiva e un piano essenziale di marketing. Saper promuovere i servizi della struttura ricettiva utilizzando appropriate tecniche comunicative. Saper cogliere gli aspetti salienti delle politiche tariffarie e di revenue management. Saper individuare e valorizzare le migliori strategie di vendita sul web. Saper riconoscere gli scopi, le metodologie e le procedure dei sistemi di qualità aziendale attuati nel comparto alberghiero. Saper riconoscere il valore delle certificazioni ISO 9001, ISO 14001, EMAS e dei marchi di qualità	Conoscere i concetti fondamentali del Marketing. Conoscere il web marketing e il suo utilizzo. Conoscere il linguaggio di base della comunicazione all'interno e all'esterno dell'azienda. Conoscere le tariffe: evoluzione e quadro normativo. Conoscere i principi della diversificazione tariffaria. Tariffe, costi e ricavi. Conoscere l'intermediazione online: i rapporti tra gli alberghi e i portali di prenotazione. I channel manager. Conoscere concetti fondamentali del

		Saper adempiere gli obblighi burocratici richiesti per avviare, trasformare o cessare un'attività ricettiva. Saper gestire i rapporti con i clienti nel rispetto della normativa attinente al settore turistico-ricettivo. Saper valutare le caratteristiche e i servizi di una struttura alberghiera al fine della sua classificazione secondo il sistema delle stelle. Saper interpretare al meglio il proprio ruolo all'interno dell'azienda in cui si lavora. Saper valutare le politiche del personale adottate dalle imprese. Saper relazionarsi in modo positivo con i colleghi di lavoro.	sistema di qualità. Conoscere la certificazione e i marchi di qualità. Conoscere informazioni circa l'apertura e cessazione di un'attività ricettiva. Conoscere le basi delle fasi check-in, live-in, check-out e post. Conoscere le normative essenziali della classificazione alberghiera, la professione del direttore d'albergo, le mansioni, le competenze e la formazione. Conoscere i principi essenziali per la gestione delle risorse umane.
--	--	--	--

Standard minimo di Istituto (duplicare per ogni disciplina) *****Disciplina: LABORATORIO DI SALA E VENDITA**

*Il Dipartimento stabilisce i seguenti **standard minimi** in termini di competenze, abilità e conoscenze per le singole classi.*

Per la classe seconda essi corrispondono al livello base della certificazione dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

classe	Competenze	Abilità	Conoscenze
P R I M A	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Saper applicare gli elementi fondamentali della normativa igienico- sanitaria al personale, agli ambienti di lavoro e ai processi operativi di base. Riconoscere la struttura dei reparti di sala e bar e le principali attrezzature e impianti in essi installati. Sapere come si attuano le operazioni di pulizia del reparto sala e bar. Individuare le possibili cause di rischio e saper applicare le fondamentali norme di prevenzione degli infortuni. Saper eseguire in maniera ordinata e razionale la disposizione e preparazione dei tavoli della sala (base). Saper predisporre correttamente i reparti e le postazioni di lavoro (base). Saper approntare e servire correttamente le preparazioni di base della caffetteria (espresso e suoi derivati, bevande semplici analcoliche).	Gli elementi fondamentali della normativa igienico-sanitaria e di sicurezza sul lavoro. Il personale di Sala: la figura professionale del cameriere, la brigata di Sala e le mansioni delle varie figure professionali. Il ristorante: la struttura del ristorante; l'arredo e il mobilio della Sala. Le dotazioni di Sala; il tovagliato di Sala; il vasellame e la cristalleria; la posateria; le attrezzature di Sala usate per il servizio. La mise en place della sala: le norme generali di preparazione del servizio. Il servizio al cliente: la preparazione del materiale per il servizio; il servizio delle acque minerali in sala; il servizio delle preparazioni elementari di sala (frutta e derivati). Il Bar: le origini e le tipologie; le aree di lavoro del bar; la figura professionale del Barman e lo staff del Bar; l'organizzazione del lavoro al bar. Le dotazioni del Bar: il banco di servizio e le sue attrezzature; il materiale operativo. La mise en place del bar (base) e delle relative attrezzature. Le nozioni principali di Bar in riferimento alle preparazioni più elementari (caffè espresso e derivati, bibite, spremute, sciroppi).
S	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Raggiungere una sufficiente capacità di autocontrollo e di collaborazione con gli altri componenti della brigata. Aver acquisito un metodo di lavoro ordinato e razionale nella disposizione e preparazione della sala. Saper eseguire in maniera ordinata e razionale la disposizione e preparazione dei tavoli della sala. Saper realizzare le tecniche di esecuzione dei diversi tipi di servizio in sala. Saper eseguire correttamente il servizio	Il servizio al cliente: le fasi preliminari del servizio; il trasporto delle attrezzature; gli stili di servizio; lo sbarazzo. La mise en place; le norme generali di preparazione del servizio; particolari esempi di mise en place. Il menu e la carta delle vivande: definizioni e caratteristiche; le principali tipologie di menu; la corretta scansione delle portate in un menu; i principali tipi di pasti al ristorante; la comanda.

E C O N D A		delle acque minerali, descrivendone le caratteristiche principali. Saper approntare e servire correttamente le principali preparazioni di caffetteria e le principali bevande analcoliche in uso al bar.	La piccola colazione: le tipologie e il servizio della piccola colazione. Il servizio dei dessert in sala (frutta e derivati, dolci, ecc.) Le bevande e il loro servizio in sala ristorante: l'acqua e il suo servizio. La caffetteria: il caffè; il servizio del caffè espresso e dei suoi derivati. Le bevande analcoliche: le principali bevande analcoliche in uso al bar e loro servizio. La terminologia tecnica dei settori sala, bar e sommellerie (base).
T E R Z A	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Conoscere le tecniche basilari della cucina di sala e saper realizzare le preparazioni più comuni dinanzi al cliente; Saper illustrare, seppur in termini essenziali, la ricetta di un piatto presente nel menu, indicando i principali prodotti usati; Saper eseguire in maniera sufficientemente corretta i vari tipi di servizio in sala; Saper eseguire correttamente il servizio delle acque e dei vini in sala; Conoscere le principali tecniche di produzione dei vini e le caratteristiche organolettiche più elementari degli stessi; Conoscere i principi fondamentali delle tecniche di analisi sensoriale dei vini; Conoscere i principali vini regionali e le loro caratteristiche essenziali; Saper servire le principali bevande e preparare i cocktail più elementari; Saper predisporre, in maniera essenziale, i locali della Sala per banchetti, buffet, ecc.	Il servizio al cliente: le fasi preliminari del servizio; la mise en place (base) per i banchetti; l'accoglienza del cliente in sala: come fare accoglienza di qualità; il trasporto dei piatti, dei vassoi e dei bicchieri; gli stili di servizio; lo sbarazzo; il servizio delle bevande in sala. Il menu e la carta delle vivande: definizioni; caratteristiche e tipologie; realizzazione di menu semplici. La comanda. Il vino: produzione e classificazione dei vini di qualità; enografia ed enologia regionale; il servizio dei vini. La degustazione del vino: le attrezzature e le condizioni di degustazione. La cucina di sala (base): caratteristiche generali; la dotazione necessaria; la mise en place. Le bevande analcoliche: le principali bevande analcoliche in uso al bar; le misure e le dosi in uso al bar. Le bevande alcoliche in uso al Bar: le principali bevande a bassa e media gradazione alcolica; gli aperitivi. I cocktail (base): aspetti generali. Il sistema HACCP: applicazione pratica nei diversi contesti operativi. Terminologia tecnica di settore (anche in lingua straniera).
	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Saper servire le principali bevande miscelate e preparare i cocktail classici IBA; Saper classificare vini, liquori e distillati in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini e delle acque attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.	I cocktail (avanzato): caratteristiche tipologiche delle bevande miscelate e dei cocktail; le tecniche di base per la preparazione dei cocktail; le principali categorie di cocktail (classificazione di Craddock); i cocktail preparati con shaker o mixing glass codificati IBA; alcune regole per preparare e proporre un nuovo cocktail. I distillati e liquori: generalità, differenze

Q U A R T A		Individuare la produzione enoica regionale e nazionale.	e tecniche di produzione; i principali distillati; i liquori e gli amari. Il vino: analisi sensoriale e abbinamento ai cibi: l'analisi visiva; l'analisi olfattiva; l'analisi gustativa; il servizio dei vini; l'analisi sensoriale dei cibi: aspetti generali. Enografia nazionale: i principali vitigni e vini d'Italia. Terminologia tecnica di settore (anche in lingua straniera).
Q U A R T A X C U C I N A X P A S T I C C E R I A	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Conoscere le principali bevande analcoliche, le loro caratteristiche, il loro utilizzo in sala e al bar. Conoscere le tecniche di produzione dei vini, le loro differenti tipologie, il loro servizio. Saper individuare la produzione enoica regionale e nazionale. Saper classificare vini, liquori e distillati in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione. Conoscere l'organizzazione del reparto sala, le sue attrezzature e le modalità operative.	Le bevande analcoliche; le principali bevande analcoliche in uso in sala e al bar. Il caffè: produzione, varietà, l'espresso e le preparazioni; Tè, tisane e cioccolato, produzione, classificazione e servizio. (pasticceria) Il vino: produzione e classificazione dei vini di qualità; i vini speciali; enografia ed enologia regionale e nazionale; la carta dei vini (acque, ecc.); il servizio dei vini. Le bevande alcoliche in uso al Bar: classificazioni delle principali bevande a bassa e media gradazione alcolica; gli aperitivi. Il ristorante: la struttura del ristorante; l'arredo e il mobilio della Sala. Le fasi preliminari del servizio; gli stili di servizio
	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini e dei cibi e saperli abbinare secondo la tecnica AIS. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Diversificare il prodotto/servizio in base	Il vino: analisi sensoriale del vino con tecnica AIS; analisi sensoriale dei cibi: tecnica di degustazione e valutazione AIS; tecniche di abbinamento cibo vino AIS; il servizio dei vini. Le abitudini alimentari e i fattori che influenzano le scelte gastronomiche. Principi di marketing enogastronomico: elementi per pianificare e comunicare

Q U I N T A		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. Conoscere 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. Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Identificare qualitativamente quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.	l'offerta enogastronomica, la qualità e il territorio; l'offerta Beverage. Tecniche di gestione: elementi di gestione delle aziende turistico ristorative, di programmazione dell'offerta enogastronomica e gestione degli acquisti; informatica ed enogastronomia. La cantina: cantina del giorno e cantina di conservazione; stoccaggio e conservazione dei vini in cantina; approvvigionamento e gestione della cantina; la carta dei vini. Il servizio banchetti e buffet: programmazione ed allestimento del servizio banchetti; principali regole di servizio per i banchetti. Il sistema HACCP: principi del sistema HACCP; applicazione del metodo HACCP. La classificazione di qualità degli alimenti e delle bevande: le classificazioni di qualità in Italia e CEE; alimenti e bevande DOP, IGP, tipiche regionali e nazionali.
Q U I N T A X C U C I N A X P A S T I C C	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini e dei cibi e saperli abbinare secondo la tecnica AIS. Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi con particolare riferimento alle bevande. Conoscere le tecniche della cucina di sala e le sue caratteristiche peculiari. conoscere le principali bevande miscelate e preparare i cocktail classici IBA.	Il vino: analisi sensoriale del vino con tecnica AIS; analisi sensoriale dei cibi: tecnica di degustazione e valutazione AIS; tecniche di abbinamento cibo vino AIS; il servizio dei vini: aspetti generali. I principali vini da dessert italiani ed esteri (x Pasticc.). Enografia internazionale: i principali vitigni e vini internazionali. La cantina: cantina del giorno e cantina di conservazione; stoccaggio e conservazione dei vini in cantina; approvvigionamento e gestione della cantina; la carta dei vini. La cucina flambé: caratteristiche peculiari; la dotazione necessaria e la mise en place; la tecnica del flambé. Le bevande alcoliche in uso al Bar: classificazioni delle bevande alcoliche; I distillati e liquori: generalità, differenze e tecniche di produzione; i principali distillati; i liquori e gli amari. I cocktail e le bevande miscelate: caratteristiche e classificazioni; le tecniche di base per la preparazione dei cocktail.

E R I A			
----------------------------	--	--	--

Standard minimo di Istituto Disciplina: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA			
<i>Il Dipartimento stabilisce i seguenti standard minimi in termini di competenze, abilità e conoscenze per le singole classi.</i> <i>Per la classe seconda essi corrispondono al livello base della certificazione dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione.</i>			
classe	Competenze	Abilità	Conoscenze
P R I M A	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Riconoscere i principali componenti della piccola e della grande attrezzatura di cucina; Saper applicare gli elementi fondamentali della normativa igienico-sanitaria al personale, agli ambienti di lavoro e ai processi operativi; Sapere come si attuano le operazioni di pulizia del reparto cucina; Individuare le possibili cause di rischio e saper applicare le fondamentali norme di prevenzione degli infortuni; Saper predisporre una corretta postazione di lavoro; Imparare le principali tecniche di pulizia e di taglio degli alimenti.	Conoscere le principali figure professionali dell'organigramma di cucina e le loro mansioni fondamentali; Conoscere gli elementi fondamentali della normativa igienico-sanitaria; Conoscere le fondamentali caratteristiche di un laboratorio di produzione; Riconoscere le principali attrezzature ed utensili di cucina; Conoscere la terminologia tecnica di settore.
S E C O N D A	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Acquisire un metodo di lavoro ordinato nella realizzazione e nella presentazione delle pietanze; Saper analizzare il proprio comportamento e il proprio lavoro e coordinarlo con quello degli altri componenti la brigata; Saper realizzare preparazioni di base della cucina e della pasticceria, studiate	Conoscere le principali salse derivate fredde e calde; Conoscere la classificazione degli alimenti di origine animale (uova, latte e derivati) e le loro caratteristiche fondamentali per un uso corretto in cucina; Conoscere e le preparazioni di base della cucina e pasticceria, studiate Il menu e la carta delle vivande: definizioni e caratteristiche; le principali tipologie di menu; la corretta scansione delle portate in un menu; i principali tipi di pasti al ristorante; la comanda.

T E R Z A	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Sapersi collocare in maniera corretta nella brigata di cucina; Saper raccogliere, codificare e gestire l'archivio delle ricette studiate e/o ricercate; Saper confezionare e presentare gli antipasti, i primi piatti, i secondi piatti e i dessert studiati e saper scegliere l'utensileria più adatta allo scopo;	Conoscere i metodi di cottura e le diverse tecniche di applicazione elementari; Conoscere la classificazione degli antipasti; Conoscere la classificazione dei primi piatti (paste alimentari, riso, minestre, gnocchi e crespelle); Conoscere la classificazione elementare delle carni e dei prodotti ittici; Conoscere la classificazione della pasticceria di base;
Q U A R T A	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative. Essere in grado di distinguere i diversi tipi di menù e di carta e saper progettare semplici menù tecnicamente corretti, tenendo presente le esigenze della clientela. Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente. Classificare gli alimenti, riconoscerli e saperli utilizzare in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. Saper raccogliere, codificare e gestire l'archivio delle ricette studiate e/o ricercate. Saper realizzare e presentare le preparazioni di cucina regionale,	Conoscere le principali forme di ristorazione; Conoscere la struttura del menù; Conoscere la classificazione fondamentale della cucina e della pasticceria internazionale; Conoscere le basilari tecniche di realizzazione di piatti e decorazione e guarnizione degli stessi; Conoscere le principali tipologie di impianti di cucina e le caratteristiche tecniche delle nuove attrezzature;

		nazionale, internazionale e creativa, previste dal programma	
Q U A R T A S A L A E V E N D I T A	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Essere in grado di applicare i metodi di cottura in funzione della preparazione enogastronomica. Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative. Essere in grado di distinguere i diversi tipi di menù e di carta e saper progettare semplici menù tecnicamente corretti, tenendo presente le esigenze della clientela. Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente. Classificare gli alimenti, riconoscerli e saperli utilizzare in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.	Conoscere le tecniche di cottura degli alimenti; Conoscere le tendenze attuali della cucina ed i fattori che la caratterizzano; Conoscere le forme di ristorazione e le principali differenze esistenti tra di esse; Conoscere la struttura moderna del menù; Conoscere le problematiche fondamentali che intervengono nella redazione del menù; Conoscere la principali preparazioni e i prodotti tipici della cucina e della pasticceria nazionale ; Conoscere le basilari tecniche di realizzazione di piatti e decorazione e guarnizione degli stessi.
Q U I N T A	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Essere in grado di partecipare all'organizzazione dei servizi ristorativi in funzione delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza. Saper applicare le norme igieniche relative alla manipolazione degli alimenti e sviluppare comportamenti igienici corretti. Prendere coscienza delle responsabilità sulla sicurezza di datori di lavoro e lavoratori. Essere in grado di realizzare piatti utilizzando i prodotti tipici del territorio di appartenenza. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi dietetici e di intolleranze alimentari. Essere in grado di partecipare all'organizzazione dei banchetti in funzione dei differenti contesti operativi. Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi e degli spazi a disposizione. Saper organizzare un semplice servizio ristorativo con buoni standard di qualità e un corretto rapporto qualità/prezzo. Saper realizzare e presentare le preparazioni di cucina regionale,	Conoscere la classificazione fondamentale dei microrganismi, le modalità di contaminazione degli alimenti e i principali fattori di crescita dei microbi. Conoscere gli elementi imprescindibili del sistema HACCP e le norme igieniche relative alla manipolazione degli alimenti. Conoscere i caratteri fondamentali della normativa sulla sicurezza sul lavoro. Conoscere i prodotti offerti dall'industria agroalimentare, con particolare riferimento ai prodotti tipici del territorio. Conoscere i marchi di tutela dei prodotti tipici, rilevandone le principali differenze. Conoscere le problematiche fondamentali relative alle disfunzioni dietetiche ed intolleranze alimentari. Conoscere gli elementi principali del servizio di approvvigionamento. Conoscere la principali preparazioni e i prodotti tipici della cucina e della pasticceria nazionale ; Conoscere le principali tipologie di buffet e le regole tecniche per la loro realizzazione e allestimento. Conoscere le caratteristiche fondamentali del servizio di catering. Comprendere le caratteristiche del banqueting e prendere coscienza delle

		nazionale, internazionale e creativa, previste dal programma	problematiche relative a tale servizio.
Q U I N T A S A L A E V E N D I T A	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Partecipare alla realizzazione di un manuale di autocontrollo igienico, compilare e gestire la modulistica relativa. Elaborare un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro. Saper descrivere le preparazioni enogastronomiche internazionali Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici. Partecipare alla redazione di un contratto di banqueting e di catering. Descrivere accuratamente i piatti del menù. Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche. Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione. Interpretare le ricerche di mercato. Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici	Conoscere gli elementi imprescindibili del sistema HACCP e le norme igieniche relative alla manipolazione degli alimenti. Conoscere i prodotti offerti dall'industria agroalimentare, con particolare riferimento ai prodotti tipici del territorio. Conoscere le principali preparazioni e i prodotti tipici della cucina e della pasticceria internazionale ; Conoscere i marchi di tutela dei prodotti tipici, rilevandone le principali differenze. Conoscere le problematiche fondamentali relative alle disfunzioni dietetiche ed intolleranze alimentari. Conoscere le principali tipologie di buffet e le regole tecniche per la loro realizzazione e allestimento. Conoscere le caratteristiche fondamentali del servizio di catering. Comprendere le caratteristiche del banqueting e prendere coscienza delle problematiche relative a tale servizio. Conoscere l'organizzazione degli ambienti di produzione. La zona produttiva nella cucina tradizionale. I flussi di lavoro.

Standard minimo di Istituto (duplicare per ogni disciplina) *****Disciplina: LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA**

*Il Dipartimento stabilisce i seguenti **standard minimi** in termini di competenze, abilità e conoscenze per le singole classi.*

Per la classe seconda essi corrispondono al livello base della certificazione dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

classe	Competenze	Abilità	Conoscenze
T E R Z A	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Saper compilare i buoni di prelievo e la scheda tecnica della ricetta; Saper confezionare e presentare dessert con guarnizioni e decorazioni elementari; Saper realizzare con una certa autonomia le ricette studiate e sperimentate nel corso degli studi.	Conoscere lo sviluppo della pasticceria nei secoli Conoscere il lavoro del pasticcere all'interno della brigata Conoscere gli ingredienti più utilizzati in pasticceria Conoscere i metodi di cottura più appropriati per le preparazioni dolciarie Conoscere i principali prodotti tipici e le ricette più rappresentative della pasticceria regionale italiana; Conoscere la classificazione fondamentale della pasticceria nazionale; Conoscere i metodi di realizzazione delle più importanti ricette di pasticceria, classiche e moderne; Conoscere le diverse tipologie di buffet e le regole tecniche fondamentali per la loro realizzazione e allestimento; Conoscere le principali tecniche di decorazione e guarnizione utilizzando materie prime differenti.
Q U A R T A	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Analizzare e saper riconoscere le principali caratteristiche del reparto pasticceria; Saper applicare le norme igieniche relative alla manipolazione degli alimenti e sviluppare comportamenti igienici corretti; Acquisire atteggiamenti "sicuri", che prevengano possibili infortuni; Saper raccogliere, codificare e gestire l'archivio delle ricette studiate e/o ricercate; Essere in grado di partecipare alla progettazione del laboratorio in base alle conoscenze degli impianti e delle attrezzature; Saper scegliere le materie prime in base al lavoro da svolgere; Saper confezionare e presentare la pasticceria dolce e salata, nazionale ed internazionale, con guarnizioni e decorazioni elementari e saper scegliere l'utensileria più adatta allo scopo; Essere in grado di effettuare	Conoscere le tendenze attuali della cucina e della pasticceria ed i fattori che la caratterizzano; Conoscere le forme di ristorazione e le principali differenze esistenti tra di esse; Conoscere la classificazione della pasticceria internazionale; Conoscere le tecniche di realizzazione delle ricette basilari della pasticceria nazionale e internazionale; Conoscere la suddivisione dei locali di pasticceria, le attività che vi si compiono e le linee guida generali per la corretta progettazione dell'impianto; Conoscere le caratteristiche fondamentali delle attrezzature di pasticceria;

		elementari analisi organolettiche delle preparazioni realizzate.	
Q U I N T A	Vedi risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e di indirizzo	Saper descrivere e in parte realizzare in gruppo e autonomamente la ricetta elaborata Saper applicare i principali criteri e strumenti di sicurezza e tutela della salute sul posto di lavoro Saper applicare i principi base di un piano HACCP Saper riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazione Saper informazioni relative a normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Saper proporre semplici percorsi gastronomici per valorizzare prodotti tipici e promuovere il territorio Saper eseguire semplici analisi sensoriali Saper progettare la presentazione di semplici preparazioni dolciarie Saper spiegare e raccontare semplici preparazioni dolciarie dalla materia prima alla realizzazione tecnica.	Conoscere le ricette più rappresentative delle tradizioni locali. Conoscere le principali differenze nei marchi di qualità Conoscere la classificazione fondamentale dei microrganismi, le modalità di contaminazione degli alimenti e i principali fattori di crescita dei microbi. Conoscere gli elementi imprescindibili del sistema HACCP e le norme igieniche relative alla manipolazione degli alimenti. Conoscere i caratteri fondamentali della normativa sulla sicurezza sul lavoro. Conoscere le problematiche fondamentali relative alle disfunzioni dietetiche ed intolleranze alimentari. Conoscere gli elementi principali del servizio di approvvigionamento. Conoscere le principali tipologie di buffet e le regole tecniche per la loro realizzazione e allestimento. Comprendere le caratteristiche del banqueting e prendere coscienza delle problematiche relative a tale servizio. Conoscere ruoli e mansioni del personale di settore.

Standard minimo di Istituto (duplicare per ogni disciplina) *****Disciplina: SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

*Il Dipartimento stabilisce i seguenti **standard minimi** in termini di competenze, abilità e conoscenze per le singole classi.*

Per la classe seconda essi corrispondono al livello base della certificazione dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

classe	Competenze	Abilità	Conoscenze
P R I M A	COMPETENZE AREA GENERALE N. 2 - 7 - 8 - 11 - 12 COMPETENZE DI INDIRIZZO Competenza in uscita n° 1 - 2 - 3 - 4	Saper individuare le caratteristiche organolettiche degli alimenti Saper classificare gli alimenti Saper riconoscere i prodotti di qualità e sostenibili Saper applicare le misure di igiene e di sicurezza alimentare	Conoscere gli alimenti: aspetti generali, classificazione, caratteristiche organolettiche Conoscere I pericoli alimentari, la differenza tra un organismo procariote ed un eucariote, i microorganismi, fattori di sviluppo dei microorganismi, i parassiti, le malattie di origine alimentare. Conoscere le misure di igiene degli alimenti e la sicurezza alimentare: le misure di prevenzione/prerequisiti (procedura di sanificazione, gestione degli alimenti deperibili e non deperibili, procedura di disinfestazione, gestione e smaltimento dei rifiuti, igiene e formazione del personale), il metodo HACCP e l'autocontrollo. Conoscere l'importanza della etichetta degli alimenti.
S E C O N D A	COMPETENZE AREA GENERALE N. 2 - 7 - 11 - 12 COMPETENZE DI INDIRIZZO Competenza in uscita n° 1 - 2 - 3 - 4 - 7	Saper riconoscere le caratteristiche specifiche dei principi nutritivi. Saper individuare ed applicare i sistemi di conservazione più adeguati per ogni tipologia di alimento Saper individuare ed applicare i sistemi di cottura più adeguati per ogni tipologia di alimento	Conoscere i concetti fondamentali di chimica (atomo e molecole ,formula bruta e di struttura ,legami chimici ,miscela e concentrazioni chimica del carbonio). Conoscere i principi nutritivi (struttura e classificazione, funzione, apporto giornaliero) Conoscere i sistemi di conservazione degli alimenti
T E R Z A	COMPETENZE AREA GENERALE N. 2 - 7 - 8 - 11 - 12 COMPETENZE DI INDIRIZZO Competenza in uscita n° 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 8 - 11	CUCINA/SALA VENDITA/PASTICCERIA Saper effettuare il calcolo calorico e nutrizionale di alimenti e menù. Saper riconoscere l'importanza e le funzioni dei diversi Enti del settore agroalimentare. Saper riconoscere le filiere agroalimentari con particolare riferimento a quelle italiane/locali Saper individuare le caratteristiche specifiche delle varie categorie merceologiche ACCOGLIENZA TURISTICA Saper collegare le produzioni tradizionali	CUCINA/SALA VENDITA/PASTICCERIA Conoscere il metodo di Calcolo calorico e nutrizionale degli alimenti e menù Conoscere gli Enti che studiano e controllano gli alimenti e la nutrizione. Conoscere i sistemi di nutrizione degli alimenti Conoscere le modificazioni a carico dei principi nutritivi sottoposti a processi di conservazione e cottura. Conoscere il concetto di filiera e le principali filiere agroalimentari Conoscere la merceologia degli alimenti (classificazione e composizione, tecnologia produttiva, valore nutritivo,

		e locali alla storia e l'evoluzione alimentare. Saper riconoscere l'importanza e le funzioni dei diversi Enti del settore agroalimentare. Saper riconoscere le filiere agroalimentari con particolare riferimento a quelle italiane/locali. Saper riconoscere le certificazioni di qualità nel settore agroalimentare Saper individuare le caratteristiche principali delle varie categorie merceologiche	frodi e alterazioni) ACCOGLIENZA TURISTICA Conoscere l'evoluzione alimentare a partire dal periodo Neolitico. Conoscere gli Enti che studiano e controllano gli alimenti e la nutrizione. Conoscere il concetto di filiera e le principali filiere agroalimentari Conoscere i prodotti enogastronomici tipici e certificati del territorio regionale e nazionale. Conoscere la classificazione merceologica degli alimenti e i principali processi di produzione dei prodotti locali (olio di oliva, prodotti derivati del latte, vino)
Q U A R T A	COMPETENZE AREA GENERALE N. 2 - 7 - 8 - 11 - 12 COMPETENZE DI INDIRIZZO Competenza in uscita n° 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 8 - 11	Saper riconoscere l'importanza della funzione dell'apparato digerente Saper riconoscere le caratteristiche specifiche dei principi nutritivi. Saper individuare ed applicare i sistemi di conservazione più adeguati per ogni tipologia di alimento Saper individuare ed applicare i sistemi di cottura più adeguati per ogni tipologia di alimento	Conoscere la funzione e la struttura dell'apparato digerente Conoscere i nutrienti: composizione chimico-fisica, funzione, metabolismo e bioenergetica Conoscere i sistemi di conservazione degli alimenti Conoscere le modificazioni a carico dei principi nutritivi sottoposti a processi di conservazione e cottura.
Q U I N T A	COMPETENZE AREA GENERALE N. 2 - 7 - 8 - 11 - 12 COMPETENZE DI INDIRIZZO Competenza in uscita n° 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 8 - 11	Saper riconoscere i prodotti tipici e di qualità. Saper individuare ed applicare le misure di prevenzione e igiene degli alimenti durante la lavorazione e produzione. Saper realizzare menù per soggetti con problematiche alimentari e dietetiche Saper realizzare l'etichetta di un prodotto alimentare	Conoscere i diversi aspetti della qualità totale dei prodotti agroalimentari. Conoscere i pericoli alimentari: microrganismi, fattori di sviluppo dei microrganismi, i parassiti, le malattie di origine alimentare. Conoscere le misure di igiene degli alimenti e la sicurezza alimentare: le misure di prevenzione/prerequisiti (procedura di sanificazione, gestione degli alimenti deperibili e non deperibili, procedura di disinfestazione, gestione e smaltimento dei rifiuti, igiene e formazione del personale), il metodo HACCP e l'autocontrollo. Conoscere le principali norme europee ed italiane sulla sicurezza alimentare Conoscere le informazioni obbligatorie dell'etichettatura degli alimenti Conoscere le principali e più diffuse tipologie dietetiche Conoscere le principali malattie causate da una scorretta alimentazione

Standard minimo di Istituto**Disciplina: TECNICHE DI COMUNICAZIONE**

*Il Dipartimento stabilisce i seguenti **standard minimi** in termini di competenze, abilità e conoscenze per le singole classi.*

Per la classe seconda essi corrispondono al livello base della certificazione

dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

classe	Competenze	Abilità	Conoscenze
QUARTA	- 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. - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	- Esprimersi in modo chiaro, sufficientemente corretto, utilizzando il lessico specifico di base. - Sostenere conversazioni e colloqui simulati su tematiche predefinite, anche professionali. - Sostenere il proprio punto di vista con argomentazioni espresse in modo essenziale ma con stile assertivo. - Ricercare informazioni in modo autonomo utilizzando fonti accreditate. - In un contesto strutturato e posto sotto diretta supervisione, comporre un testo professionale grammaticalmente corretto, con un linguaggio semplice, pertinente riguardo alla richiesta e allo scopo comunicativo, funzionale alle tipologie di eventi turistici programmati ed utilizzando semplici strumenti multimediali.	- Il concetto di comunicazione interpersonale e sociale (bisogni, scopi e funzioni della comunicazione umana). - Gli elementi del processo comunicativo (funzioni linguistiche). - I modelli di spiegazione della comunicazione interpersonale (modello classico, interattivo e semiotico). - I codici, il canale e i feedback della comunicazione. - Linguaggio verbale, non verbale e paraverbale. - Il modello neurolinguistico della comunicazione (PNL). - La pragmatica della comunicazione umana (i 5 assiomi di Watzlawick). - I fondamenti del linguaggio non verbale e paraverbale. - La comunicazione persuasiva. - Le competenze relazionali (life skills, intelligenza emotiva, empatia, assertività, stili comunicativi, ascolto attivo e barriere comunicative). - L'interazione diretta con i clienti (il colloquio efficace). - ATTIVITÀ LABORATORIALE: esercizi, attività di gruppo e questionari autovalutativi per sviluppare le competenze comunicative.

QUINTA	-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. -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- artistico,culturalie enogastronomiche del territorio	-Saper esporre in modo semplice ma corretto le principali tecniche di comunicazione affrontate e apprese. -Sapersi orientare nel contesto di simulazione aziendale proposto. -Avere cura dell'analisi, stesura e revisione del testo scritto/orale comunicativo e professionale. -Saper affrontare, per iscritto e oralmente, le tematiche proposte, operando, possibilmente semplici collegamenti interdisciplinari. -Saper esporre e relazionare, per iscritto e oralmente, in modo semplice e corretto, i contenuti appresi, utilizzando all'occorrenza con appropriatezza il linguaggio disciplinare, adeguato al contesto interdisciplinare e tecnico-professionale. -Mostrare la semplice realizzazione di testi multimediali/cartacei cui si è pervenuti, a livello interdisciplinare, e calati in situazioni di realtà.	-Tecniche di marketing turistico- alberghiero. -Strategie di comunicazione e pubblicizzazione orientate al cliente. -Lessico e fraseologia specifica di settore, anche in lingua straniera. -Relazioni interpersonali-professionali efficaci. -Testi, casi e siti.
----------------------	---	---	---

CONTENUTI INTERDISCIPLINARI PER CLASSI PARALLELE

Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti e/progetti da sviluppare e/o approfondire in maniera interdisciplinare tra classi parallele:

classe	Conoscenze	Discipline interessate
Classi Prime	Conoscere gli elementi fondamentali della normativa igienico-sanitaria Conoscere le fondamentali caratteristiche dei laboratori Riconoscere i principali strumenti di lavoro Conoscere la terminologia tecnica di settore. Conoscere le regole fondamentali dell'etica professionale; Conoscere le principali norme di sicurezza e antinfortunistica; Conoscere la struttura alberghiera ristorativa, la dislocazione e organizzazione dei reparti, le attrezzature e gli impianti in dotazione.	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA/PASTICCERIA SALA E VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA INFORMATICA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classi Seconde	Conoscere il menu: definizione, principali tipologie; elementi di progettazione tecnica e grafica	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA/PASTICCERIA SALA E VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA INFORMATICA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classi Terze Enogastronomia Sala e vendita Prodotti dolciari	Conoscere gli alimenti, i prodotti tipici locali e i rispettivi processi produttivi	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA/PASTICCERIA SALA E VENDITA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe Terza Accoglienza Turistica	Conoscere eventi enogastronomici Conoscere i prodotti tipici locali e la loro valorizzazione	ACCOGLIENZA TURISTICA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classi Quarte Enogastronomia Sala e vendita *Prodotti dolciari	Conoscere il menu: tipologie, struttura, progettazione, funzioni Conoscere gli strumenti di lavoro Conoscere le interrelazioni tra i diversi reparti del ristorante Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative. Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente. Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA/PASTICCERIA SALA E VENDITA TECNICHE DI GESTIONE ED *ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classi Quinte Enogastronomia	Conoscere la classificazione fondamentale dei microrganismi, le modalità di	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA/PASTICCERIA

Sala e vendita *Prodotti dolciari	contaminazione degli alimenti e i principali fattori di crescita dei microbi. Conoscere gli elementi imprescindibili del sistema HACCP e le norme igieniche relative alla manipolazione degli alimenti. Conoscere i caratteri fondamentali della normativa sulla sicurezza sul lavoro. Conoscere i prodotti offerti dall'industria agroalimentare, con particolare riferimento ai prodotti tipici del territorio. Conoscere i marchi di tutela dei prodotti tipici, rilevandone le principali differenze. Conoscere le problematiche fondamentali relative alle disfunzioni dietetiche ed intolleranze alimentari.	SALA E VENDITA TECNICHE DI GESTIONE ED *ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
--------------------------------------	---	---

VISITE GUIDATE E VIAGGI DI ISTRUZIONE PER CLASSI PARALLELE	
classe	Proposte
Classi Prime	Visita a strutture ricettive-ristorative e imprese alimentari del territorio Partecipazione ad attività ludico-sportive ,di educazione alimentare e ambientale.
Classi Seconde	Visita a strutture ricettive-ristorative e imprese alimentari del territorio Visita ad aziende agroalimentari del territorio Partecipazione ad attività ludico-sportive ,di educazione alimentare e ambientale.
Classi Terze	Visita a strutture ricettive-ristorative e imprese alimentari del territorio Visita ad aziende agroalimentari del territorio Partecipazione a fiere ,convegni e concorsi di settore
Classi Quarte	Visita a strutture ricettive-ristorative e imprese alimentari del territorio Visita ad aziende agroalimentari del territorio Partecipazione a fiere e convegni ,corsi e concorsi professionalizzanti di settore.
Classi Quinte	Visita a strutture ricettive-ristorative e imprese alimentari del territorio Visita ad aziende agroalimentari del territorio Partecipazione a fiere ,convegni ,corsi e concorsi professionalizzanti di settore. Visita a strutture professionali, accademie e università post diploma

AZIONI DI RECUPERO/POTENZIAMENTO E/O APPROFONDIMENTO

- **Recupero in itinere**
- **Interventi individualizzati**
- **Attività di gruppo**
- **Studio autonomo**
- **Peer tutoring**
- **Interventi interdisciplinari (Unità didattiche di apprendimento)**

METODI FORMATIVI (È possibile selezionare più voci)

• Lezione frontale • Metodologia CLIL • Brainstorming • Approccio induttivo • Approccio dialogico filosofico	• Laboratorio • Alternanza • Autoapprendimento • Gioco di ruoli • Approccio narrativo	• Debriefing • Project Work • Cooperative Learning • Apprendistato cognitivo • Approccio dialogico filosofico	• Dialogo formativo • Simulazione Virtual Lab • Peer Tutoring • Approccio metacognitivo • ...	• Problem Solving • E - Learning • Flipped Classroom • Studio di caso • ...
---	--	---	--	---

STRUMENTI DIDATTICI (È possibile selezionare più voci)

• Libro di testo • Dispense • Mappe concettuali	• Attrezzature di laboratorio • Pubblicazioni ed E-book • Schemi	• simulatore • Apparati Multimediali • Altro	• monografie di apparati • Strumenti per calcolo elettronico	• Virtual Lab • Cartografia tradizionale e/o elettronica
--	---	--	---	---

SPAZI/ SETTING d'APPRENDIMENTO

• Aula	• Laboratorio	• Altro
---	--	--

EVENTUALI RACCORDI CON L'OFFERTA FORMATIVA DELL'ISTITUTO (Progetti, percorsi P.C.T.O., ...)

Progetto nutrire la sostenibilità

Progetto "I Mercati della Terra di Slow food"

Progetto "Icaro" su piattaforma Edu Strada

Altri progetti non presenti nel PTOF:

Progetto Educazione Alimentare e Alla salute che mira alla scelta consapevole del cibo sano e

sostenibile e alla promozione della prevenzione dello spreco alimentare.

**Progetto Educazione alla cittadinanza globale e alla solidarietà denominato “Corsa contro la fame”
Programma formativo Ambassador mun New York 2024-simulazione delle nazioni unite.(PCTO)**

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE SOMMATIVA

- **Criteri di valutazione condivisi in Dipartimento** (Cfr. Tabelle allegate di valutazione sommativa con giudizi e voti);
- **Strumenti:**
 - Verifiche orali (*interrogazioni, conversazioni guidate, dialoghi formativi*);
 - Verifiche scritte: esercizi guidati di comprensione (*testi a stimolo chiuso – risposta chiusa*);
 - Temi su argomenti disciplinari, relazioni (*testi a stimolo chiuso - risposta aperta*);
 - Testi liberi (*stimolo aperto – risposta aperta*);
 - Test (*strutturati e semistrutturati: risposta chiusa, multipla, a doppia entrata, a completamento*);
 - Problemi a percorso obbligato, risoluzione di calcoli matematici (aritmetici, algebrici e geometrici);
 - Verifiche pratiche laboratoriali

VERIFICA FORMATIVA in ITINERE e FINALE

Valutazione dei processi di apprendimento attivati e delle competenze mobilitate per l’elaborazione dei prodotti significativi riferiti a ciascun Asse Culturale.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE FORMATIVA

RUBRICHE VALUTATIVE DI PROCESSO

1. **relative alle competenze di Riferimento (Area generale)**
2. **relative alle competenze di Indirizzo**
3. **relative alle competenze di Cittadinanza**

RUBRICHE VALUTATIVE DI PRODOTTO:

- A. DIMENSIONE DI OSSERVAZIONE: *LINGUAGGIO E COMUNICAZIONE*
 - ✓ CRITERIO: *Utilizzo del linguaggio tecnico specifico*
 - ✓ CRITERIO: *Efficacia comunicativa rispetto al target di riferimento*
 - ✓ CRITERIO: *Utilizzo di tipologie testuali specifiche*
- B. DIMENSIONE DI OSSERVAZIONE: *CORRETTEZZA, PRECISIONE E FUNZIONALITÀ*
 - ✓ CRITERIO: *Correttezza, completezza*
 - ✓ CRITERIO: *Precisione, funzionalità ed efficacia*

AUTOBIOGRAFIA COGNITIVA (NARRAZIONE COGNITIVA)

- A. CAPACITÀ DI DESCRIVERE I PROPRI PROCESSI MENTALI
- B. CONSAPEVOLEZZA DELLE PROPRIE SCELTE
- C. CAPACITÀ DI CORREGGERSI AUTONOMAMENTE
- D. CAPACITÀ AUTOVALUTATIVA

I docenti del dipartimento:

ANTONANTE COSIMO

CALIANDRO COSIMO

CAMARDO DAMIANA

CARAMIA MARIELLA

CASCARANO GIOVANNI

CUTILLO PASQUALE

ETTORRE SILVIA ROSA

FORTUNA FRANCO

FOSCARINI GIANCARLO

GIANNICO VITO

LOBERTO ANGELO

LO PARCO CINZIA

MARTINELLI MARINA

MISANO GIUSEPPE

PADULA VINCENZA

PALMISANO SAVERIO

RODIO SIMONE

SIMONETTI CLAUDIO

SPADARO GIUSEPPE

VINCI ANTONIO

ZACCARIA ROSELLA

Crispiano, 16/10/2024

Il coordinatore

Prof. Loberto Angelo

*** Legenda Assi Culturali:**

Asse dei linguaggi
Asse matematico
Asse scientifico – tecnologico
Asse storico – sociale

**** Legenda dei Dipartimenti:**

Linguaggi e comunicazione
Storico-sociale
Matematico-scientifico
Professionale IPSEOA
Professionale IPSCS
Bisogni Educativi Speciali

***** Legenda terminologia** (Quadro europeo delle Qualifiche e dei Titoli: EQF):

Competenze: Indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.

Abilità: Indicano le capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; le abilità sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti).

Conoscenze: Indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative a un settore di studio o di lavoro; le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche.

Saperi Essenziali / Fondamentali

I saperi essenziali o imprescindibili sono quelli ritenuti fondamentali nella struttura della disciplina e contemporaneamente adeguati alle capacità cognitive degli alunni nelle diverse età. Essi, per essere formativi, per riuscire, cioè, a sviluppare contemporaneamente conoscenze durature e competenze trasversali, devono essere significativi da due punti di vista; devono essere contemporaneamente fondamentali nella cultura, nelle discipline, ed adeguati alle strutture motivazionali e cognitive dello studente. La soluzione per individuarli non risiede infatti in una loro essenzializzazione (che corre spesso il rischio di trasformarsi in banalizzazione, semplificazione) della struttura (o organizzazione o canone) tradizionale del sapere dei vari ambiti disciplinari, ma in una loro radicale destrutturazione e riorganizzazione, che deve passare così dalla loro struttura specialistica, disciplinare ad una organizzazione formativa che ne espliciti il valore. Accade nell'interdisciplinarietà.

Standard "minimo" d'Istituto.

Gli standard d'Istituto sono gli obiettivi formativi, culturali, professionali che l'Istituto garantisce a tutti i propri studenti. Il diploma o il passaggio ad un ciclo superiore sono possibili solo se lo studente ha raggiunto almeno gli standard adottati.

Gli standard minimi sono adottati per garantire agli utenti della scuola che al titolo di studio raggiunto corrispondono almeno le capacità esplicitamente indicate. L'adozione degli standard non pregiudica in nessun modo obiettivi più elevati o specialistici o più complessi che si rendessero possibili in certe circostanze più favorevoli: buon livello della classe, opportunità particolari (stage, progetti, eventi, ecc.) o nelle iniziative di valorizzazione delle eccellenze.

Gli standard sono l'esplicitazione precisa e impegnativa di obiettivi formativi. Un obiettivo didattico può essere indicato ma non essere raggiunto; uno standard certificato è sicuramente raggiunto e diventa un credito spendibile dallo studente anche al di fuori della scuola.

Il raggiungimento degli standard viene certificato dalla scuola (attraverso il Certificato delle Competenze Ministeriale al termine del 1° Biennio o con quello predisposto dall'Istituto al termine del quinquennio) e potrà essere fatto valere presso altre istituzioni formative.

Gli standard indicano anche conoscenze disciplinari, ma in funzione delle capacità, abilità, competenze (comprese quelle mentali, intellettuali, operative, e creative) che appartengono al ragazzo/a come soggetto dell'apprendimento. Ciò permette di assumere

come obiettivi formativi le conoscenze e le capacità trasversali alle varie discipline (competenze chiave di cittadinanza e capacità logiche, relazionali, procedurali, organizzative, comunicative, ecc.)