

... **Curricolo IPCT – CURRICOLO PROFESSIONALE**

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI ALBERGHIERI

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. In linea con le indicazioni dell'Unione Europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo. Le linee guida comprendono altresì l'articolazione in competenze, abilità e conoscenze dei risultati di apprendimento, anche con riferimento al Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (European Qualifications Framework-EQF). L'area d'istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Le attività e gli insegnamenti relativi a "Educazione civica" coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico- sociale e giuridico-economico. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti tecnici e professionali, la scelta metodologica dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento col territorio. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore dei servizi.

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consentono di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali comunicazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

I percorsi degli Istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio del primo biennio, sono in grado di:

- ✓ Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- ✓ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- ✓ 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;
- ✓ Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studi e di lavoro; ✓ Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- ✓ Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- ✓ 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;

- ✓ Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri:
- ✓ Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio del secondo biennio e del quinto anno, sono in grado di:
- ✓ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente:
- ✓ Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionali correlate ai settori tecnologici e professionali
- ✓ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- ✓ Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studi e di lavoro;
- ✓ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- ✓ 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;
- ✓ Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- ✓ Utilizzare i concetti e i fondamenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- ✓ Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela dell'ambiente e del territorio;
- ✓ Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- ✓ Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- ✓ Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- ✓ Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

ISTRUZIONE PROFESSIONALE

SETTORE SERVIZI

Indirizzo “Servizi Commerciali”

L'indirizzo “Servizi Commerciali” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, competenze professionali che gli consentono di supportare operativamente le aziende sia nella gestione dei processi amministrativi e commerciali, sia nell'attività di promozione delle vendite; in tal competenza rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell'immagine aziendale attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli grafici e pubblicitari. Le competenze sono declinate per consentire allo studente l'opportunità di operare con una visione organica e di sistema all'interno di un'azienda, affinando la professionalità di base con approfondimenti in uno dei tre ambiti di riferimento che caratterizzano l'indirizzo di studi.

L'identità dell'indirizzo tiene conto, inoltre, delle differenti connotazioni che assumono oggi i servizi commerciali, sia per le dimensioni e le tipologie delle strutture aziendali, sia per le diverse esigenze delle filiere di riferimento. L'indirizzo consente, poi, di sviluppare percorsi flessibili e favorire l'orientamento dei giovani rispetto alle personali vocazioni professionali.

Le competenze acquisite si riferiscono, pertanto, ad una base comune relativa al sistema aziendale e ad approfondimenti orientati a professionalità specifiche in uno dei tre ambiti di riferimento: servizi commerciali, servizi turistici, servizi della comunicazione. In questa ottica le discipline, sia dell'area di istruzione generale sia di indirizzo, possono assumere caratteristiche funzionali alle scelte dell'ambito di riferimento operate dalle singole istituzioni scolastiche, che, inoltre, possono utilizzare gli spazi di flessibilità previsti per adeguare l'offerta formativa alle esigenze del territorio sulla base delle esperienze maturate e delle risorse professionali disponibili.

Ambito Commerciale

All'interno del profilo professionale di riferimento, tale ambito tende a sviluppare competenze che orientano lo studente nel contesto economico sociale generale e territoriale, declinate per operare con una visione organica e di sistema all'interno dell'azienda, di sviluppare una professionalità di base ben strutturata e flessibile nell'area economico aziendale, con la possibilità di attivare approfondimenti in relazione alla tipologia del territorio ed alla richiesta delle aziende.

Ambito Turistico

All'interno del profilo professionale di riferimento, tale ambito tende a sviluppare competenze che orientano lo studente nel settore del turismo per la valorizzazione del territorio. Il sistema turistico assume un crescente rilievo anche nella dimensione locale per la realizzazione di un vero e proprio sistema territoriale e rispondere efficacemente alle esigenze sempre più complesse della clientela, elaborando progetti e soluzioni personalizzati.

Ambito Comunicazione

All'interno del profilo professionale di riferimento, tale ambito tende a sviluppare competenze nel settore della promozione commerciale e delle connesse attività di comunicazione pubblicitaria. Le competenze di ambito, in termini di conoscenze e abilità, si caratterizzano anche per la progettazione di differenti tipologie di prodotti e servizi pubblicitari.

Attività e insegnamenti dell'indirizzo Servizi Commerciali

Disciplina: TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI

Il docente di "Tecniche professionali dei servizi commerciali" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento, relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.*

Secondo biennio e quinto anno

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

- individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali
- interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali
- svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore
- contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente
- interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino con particolare attenzione alla relativa contabilità
- interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della *customer satisfaction*
- partecipare ad attività dell'area *marketing* ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari
- realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi
- applicare gli strumenti e i sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati
- interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici
- utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Tecniche professionali dei servizi commerciali" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Forme giuridiche delle imprese e concetto economico-giuridico di imprenditore.</p> <p>Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento aziendale. Gestione economica e patrimoniale.</p> <p>Operazioni di costituzione e gestione dell'impresa.</p>	<p>Individuare le forme giuridiche aziendali funzionali all'idea imprenditoriale.</p> <p>Individuare le fonti di finanziamento adeguate alle esigenze aziendali .</p> <p>Individuare gli elementi che costituiscono il patrimonio d'impresa.</p>

<p>Organizzazione e funzioni del sistema informativo aziendale. Tecniche di gestione degli acquisti, vendite e scorte di magazzino.</p> <p>Sistema informativo aziendale.</p> <p>Comunicazione in azienda: aspetti interni ed esterni. Strategie di marketing.</p> <p>Sistema della qualità. Software specifico di settore.</p> <p>Lessico di settore in lingua inglese.</p>	<p>Individuare gli elementi che concorrono alla definizione del risultato economico d'impresa.</p> <p>Contribuire alla realizzazione delle attività funzionali alle diverse fasi della vita aziendale.</p> <p>Operare nel sistema informativo aziendale.</p> <p>Individuare gli effetti delle strategie di marketing sul mercato.</p> <p>Individuare le attività connesse al processi di acquisto, vendita e logistica.</p> <p>Individuare le specificità dell'e-commerce. Utilizzare le tecniche di comunicazione aziendale .</p> <p>Applicare le procedure della customer satisfaction . Applicare le norme e le procedure ISO di riferimento. Utilizzare software specifico di settore.</p> <p>Utilizzare il lessico di settore in lingua inglese.</p>
<p>Ambiti di approfondimento</p>	<p>Ambiti di approfondimento</p>
<p><u>Servizi Commerciali</u></p>	<p><u>Servizi Commerciali</u></p>
<p>Patrimonio d'azienda.</p> <p>Reddito d'esercizio.</p> <p>Strategie e tecniche di marketing.</p> <p>Commercializzazione e distribuzione dei beni e dei servizi prodotti.</p> <p>Contabilità generale. Contabilità del personale.</p> <p>Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p>	<p>Classificare gli elementi del patrimonio .</p> <p>Individuare le relazioni tra attività, passività e patrimonio netto.</p> <p>Applicare i principi della valutazione anche ai fini fiscali e redigere la documentazione di riferimento.</p> <p>Analizzare contabilmente le operazioni aziendali e rilevarle nei sottosistemi contabili .</p> <p>Analizzare i costi significativi relativi a tipologie di imprese opportunamente individuate.</p> <p>Calcolare il risultato economico d'esercizio di una impresa.</p> <p>Utilizzare le leve di marketing.</p> <p>Determinare il prezzo di acquisto dei prodotti/servizi.</p> <p>Elaborare i documenti amministrativi e contabili connessi all'attività di acquisto, vendita e logistica.</p> <p>Elaborare i documenti amministrativi e contabili riferiti alla gestione del personale.</p> <p>Elaborare i documenti relativi ai rapporti con l'amministrazione finanziaria, gli istituti previdenziali e assistenziali.</p> <p>Applicare la normativa per la sicurezza in relazione al contesto operativo.</p>
<p><u>Servizi del Turismo</u></p>	<p><u>Servizi del Turismo</u></p>
<p>Vocazioni turistiche del territorio italiano.</p> <p>Tipologia e servizi delle imprese turistiche e ricettive. Modalità di gestione delle imprese turistiche.</p> <p>Software di settore.</p> <p>Strategie e tecniche della comunicazione pubblicitaria. Strategie e tecniche di marketing di settore.</p> <p>Politica dei prezzi nelle imprese turistiche.</p>	<p>Riconoscere le potenzialità offerte dal mercato locale, nazionale e internazionale nell'ambito turistico.</p> <p>Individuare le diverse tipologie di imprese turistiche e ricettive, riconoscerne gli elementi costitutivi e gli aspetti strutturali.</p> <p>Redigere documenti contabili riferiti al servizio turistico. Rilevare le operazioni tipiche di un'impresa turistica.</p> <p>Applicare il regime fiscale delle imprese turistiche.</p> <p>Individuare gli elementi caratteristici di una situazione patrimoniale e di un conto economico di un'impresa turistica.</p> <p>Determinare i prezzi di acquisto dei prodotti/servizi, utilizzando le</p>

<p>Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p> <p><u>Servizi della Comunicazione</u></p> <p>Strategie, tecniche e modelli della comunicazione pubblicitaria .</p> <p>Tecniche di web marketing .</p> <p>Tecniche di promozione aziendale .</p> <p>Tecniche di progettazione visiva per la comunicazione pubblicitaria.</p> <p>Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p>	<p>politiche dei prezzi adeguate al contesto.</p> <p>Applicare la normativa per la sicurezza in relazione al contesto operativo.</p> <p>Utilizzare software specifici di settore.</p> <p><u>Servizi della Comunicazione</u></p> <p>Analizzare la comunicazione pubblicitaria relativa a prodotti/servizi sui media tradizionali e sul web.</p> <p>Individuare il modello comunicativo in funzione della committenza e degli obiettivi.</p> <p>Applicare le tecniche di marketing al servizio/prodotto turistico.</p> <p>Riconoscere le interconnessioni tra web marketing e nuove strategie di comunicazione e vendita di prodotti turistici.</p> <p>Applicare le metodologie di elaborazione dei prezzi turistici in funzione degli obiettivi dell'impresa.</p> <p>Predisporre prodotti/servizi turistici in riferimento alle richieste di mercato.</p> <p>Analizzare la comunicazione pubblicitaria relativa a prodotti/servizi sui media tradizionali e sul web.</p> <p>Riconoscere obiettivi, target e focus target di riferimento per attività di promozione e comunicazione pubblicitaria.</p> <p>Partecipare alla elaborazione di azioni pubblicitarie .</p> <p>Partecipare alla progettazione di materiali pubblicitari di tipologia diversa.</p> <p>Utilizzare tecniche di progettazione per realizzare messaggi pubblicitari a stampa e audiovisivi.</p> <p>Applicare la normativa per la sicurezza in relazione al contesto operativo.</p>
---	---

Quinto anno

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Strategie aziendali, <i>vision e mission</i> dell'azienda. Elementi del bilancio d'esercizio.</p> <p>Tipologie di imposte.</p> <p>Principi e strumenti per la costruzione di un Business Plan.</p> <p>Ambiti di approfondimento</p> <p>Servizi commerciali</p> <p>Pianificazione strategica .</p> <p>Programmazione aziendale.</p> <p>Funzione e tipologie di budget.</p> <p>Ruolo e significato del bilancio d'esercizio. Imposte sul reddito d'impresa</p> <p>Strategie di marketing</p>	<p>Identificare la strategia di una azienda attraverso <i>vision e mission</i>.</p> <p>Interpretare gli elementi significativi di un Bilancio di esercizio. Applicare le principali imposte.</p> <p>Riconoscere un Business plan riferito a semplici realtà imprenditoriali.</p> <p>Elaborare progetti sviluppati in collaborazione con il territorio.</p> <p>Ambiti di approfondimento</p> <p>Servizi commerciali</p> <p>Riconoscere il ruolo della programmazione aziendale nella definizione degli obiettivi operativi di una impresa.</p> <p>Contribuire alla redazione di un Business plan per verificare la fattibilità dell'idea imprenditoriale.</p> <p>Identificare le diverse tipologie di budget e riconoscerne la funzione nella programmazione aziendale.</p> <p>Contribuire alla redazione di un budget.</p> <p>Contribuire alla redazione di un bilancio d'esercizio ed analizzarne i risultati.</p> <p>Calcolare e interpretare gli indici di bilancio. Applicare le principali di imposte.</p> <p>Collaborare alla predisposizione di piani di marketing strategico.</p>

<p>Servizi del Turismo</p> <p>Mercato turistico territoriale. Servizi turistici e ricettivi. Tecniche di customer satisfaction e strategie comunicative.Strategie di marketing.</p> <p>Servizi della comunicazione</p> <p>Strategie per la diffusione dell'immagine aziendale. Tecniche di packaging e commercializzazione dei prodotti. Siti principali per la promozione di prodotti e servizi aziendali.</p>	<p>Servizi del Turismo</p> <p>Individuare le tendenze del mercato turistico ed il sistema di offerta del territorio attraverso la ricerca delle fonti informative e l'applicazione delle tecniche di elaborazione delle informazioni. Elaborare pacchetti turistici funzionali alle richieste di mercato. Utilizzare tecniche e strategie di marketing delle imprese turistiche, con particolare attenzione alla customer care ed alla customer satisfaction. Collaborare alla predisposizione di piani di marketing strategico.</p> <p>Servizi della comunicazione</p> <p>Valorizzare l'immagine aziendale attraverso tecniche strategiche diversificate. Collaborare alla realizzazione di allestimenti e imballaggi di prodotti. Progettare comunicazioni pubblicitarie con l'utilizzo di marchi aziendali. Promuovere e comunicare attività e prodotti aziendali in manifestazioni nazionali ed internazionali.</p>
--	---

Disciplina: SECONDA LINGUA STRANIERA

Il docente di “Seconda lingua straniera” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; 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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.*

Secondo biennio e quinto anno	
<p>I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell’ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all’indirizzo, espressi in termini di competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un’altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) ● 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 ● partecipare ad attività dell’area marketing e alla realizzazione di prodotti pubblicitari ● realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all’organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi <p>Il docente della “Seconda lingua straniera” nella propria azione didattica ed educativa crea situazioni di apprendimento tali da consentire allo studente di raggiungere i livelli di autonomia e padronanza attesi per l’intero percorso, in continuità con il biennio e le competenze dell’obbligo, che vengono sviluppate e approfondite.</p> <p><i>L’acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali è guidata dal docente con opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e d’indirizzo, con opportuni approfondimenti sul lessico specifico. A tale scopo, gli studenti utilizzano gli strumenti multimediali e digitali per realizzare attività comunicative riferite ai diversi contesti di studio e di lavoro, in particolare al settore commerciale</i></p> <p>L’articolazione dell’insegnamento di “Seconda lingua straniera” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell’ambito della programmazione del Consiglio di classe.</p>	
Secondo biennio	
<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strategie compensative nell’interazione orale.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.</p> <p>Tecniche d’uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative.</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d’attualità o il settore d’indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze e eventi di interesse personale, d’attualità o di lavoro.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> <p>Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della</p>

	lingua.
Quinto anno	
<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi commerciali.</p> <p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi commerciali.</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p>	<p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.</p> <p>Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi commerciali.</p> <p>Utilizzare il lessico del settore dei servizi commerciali, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>

Disciplina: Diritto/Economia

Il docente di “Diritto/Economia” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.*

Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e nel quinto anno. Il docente, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre inoltre al raggiungimento di competenze comuni del settore servizi e specifiche dell'indirizzo commerciale, in particolare:

- individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali
- interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali
- svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore
- contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente
- interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della *customer satisfaction*
- partecipare ad attività dell'area *marketing* ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari
- realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi
- applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati

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

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Mercato e mercati settoriali. Documenti della contabilità nazionale .Funzioni della Moneta .</p> <p>Commercio internazionale e globalizzazione del mercato. Fattori e processi di crescita economica e sviluppo sostenibile.Diritti reali e diritti di obbligazione.</p> <p>Tipologie dei contratti.</p> <p>Concetti di illecito civile e responsabilità. Impresa individuale ed impresa collettiva.</p> <p>Strumenti di finanziamento dell'impresa e tipologie contrattuali.Norme di tutela del consumatore.</p>	<p>Riconoscere le specificità dei singoli mercati .</p> <p>Riconoscere gli elementi che influenzano la determinazione del prezzo.</p> <p>Individuare le funzioni della moneta.</p> <p>Riconoscere gli elementi che determinano il mercato della moneta , le cause e gli effetti dell'inflazione e della deflazione.</p> <p>Reperire e interpretare i dati della contabilità nazionale cogliendo le relazioni tra grandezze macroeconomiche.</p> <p>Individuare le cause della internazionalizzazione dell'economia e coglierne le opportunità e i rischi per le imprese.</p> <p>Individuare fattori e processi dello sviluppo sostenibile. Riconoscere le tipologie contrattuali e gli obblighi connessi . Distinguere contenuto e caratteri dei diversi diritti patrimoniali. Identificare i diversi strumenti di garanzia del credito .</p>

<p>Ambiti di approfondimento</p> <p><u>Servizi commerciali</u></p>	<p>Individuare le conseguenze dell'inadempimento e del fatto illecito. Utilizzare le fonti giuridiche relative all'attività, agli scambi ed agli adempimenti dell'impresa . Individuare la forma giuridica ed organizzativa più appropriata al progetto d'impresa. Correlare le modalità di finanziamento alle esigenze aziendali.</p> <p>Ambiti di approfondimento</p> <p><u>Servizi commerciali</u></p>
<p>Impresa, ambiente e territorio: economie e diseconomie della produzione. Funzioni e servizi di Banche e Borsa e Assicurazioni. Rapporti monetari internazionali, politiche di cambio e bilanci dei pagamenti. I cicli economici e le politiche economiche. Disciplina giuridica di contratti di impresa e di lavoro. Procedure alternative di risoluzione del contenzioso con clienti e lavoratori.</p>	<p>Analizzare la funzione di produzione riconoscendo le relazioni tra l'andamento dei costi e quello dei ricavi. Individuare aspetti positivi e negativi dell'esternalizzazione della produzione. Descrivere le funzioni di banche, borsa e assicurazioni nel sistema economico. Comprendere gli effetti economici prodotti dalle oscillazioni nel cambio della valuta e dallo squilibrio nella bilancia dei pagamenti. Individuare gli effetti e il meccanismo d'azione delle politiche anticicliche. Individuare nella disciplina giuridica dei singoli contratti la norma da applicare al caso proposto. Distinguere gli aspetti sociali, giuridici, economici del rapporto di lavoro. Individuare i soggetti e le procedure per la composizione giudiziale ed extragiudiziale delle controversie nell'ambito dei rapporti d'impresa con clienti e lavoratori.</p>
<p><u>Servizi del turismo</u></p> <p>Ruolo di Regioni, Province, Comuni, Stato ed Enti pubblici non territoriali in materia di turismo. Fonti nazionali e comunitarie della legislazione turistica. Imprese turistiche e professioni turistiche. Tipologie di contratti del settore turistico. Prodotti e servizi turistici nel mercato nazionale e internazionale.</p>	<p><u>Servizi del turismo</u></p> <p>Distinguere le attribuzioni di competenza istituzionale nel settore turistico. Individuare la normativa di settore. Riconoscere ruoli e funzioni di imprese e professioni nella filiera turistica. Identificare gli adempimenti necessari per avviare attività turistiche e ricettive. Distinguere contenuto e finalità dei contratti di settore. Individuare le norme giuridiche che regolano i contratti d'albergo, di trasporto, di intermediazione, di produzione di servizi ed applicarle per l'elaborazione di casi aziendali o in contesti di simulazione. Distinguere gli elementi che compongono il prodotto turistico. Individuare i fattori che influenzano la domanda turistica e applicare strategie per favorirla.</p>
<p><u>Servizi della comunicazione</u></p> <p>Forme giuridiche e servizi delle agenzie di pubblicità e di comunicazione. Tutela del marchio aziendale. Diritti di privati e loro tutela nella comunicazione</p>	<p><u>Servizi della comunicazione</u></p> <p>Individuare forme giuridiche delle agenzie di pubblicità e di comunicazione in relazione ai servizi offerti Individuare requisiti e modalità di tutela e di cessione del</p>

<p>Concorrenza e pubblicità</p> <p>Contratti di prestazione d'opera intellettuale pubblicità, marketing, sponsorizzazione, <i>testimonial</i>, merchandising, cessione del diritto d'autore., licenza del marchio</p> <p>Tipologie dei contratti in ambito comunicativo e pubblicitario</p>	<p>marchio aziendale</p> <p>Individuare le tutele normative delle espressioni di creazione intellettuale e artistica</p> <p>Distinguere, anche utilizzando la metodologia dei casi o della simulazione, i diversi tipi di pubblicità in rapporto al codice di autodisciplina pubblicitaria</p> <p>Distinguere contenuto e finalità dei diversi contratti</p> <p>Individuare le norme giuridiche di riferimento nei diversi contratti</p>
<p>Quinto anno</p>	
<p style="text-align: center;"><i>Conoscenze</i></p> <p>Fonti nazionali ed internazionali di informazione economica.</p> <p>Normativa in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro ed i tutela della privacy.</p> <p>Software di settore.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Abilità</i></p> <p>Individuare i documenti economici funzionali all'acquisizione di informazioni sulle tendenze dei mercati di riferimento</p> <p>Individuare tra le diverse forme contrattuali tipiche ed atipiche quelle più appropriate alla soluzione di casi</p> <p>Analizzare situazioni contrattuali reali problematiche ed individuare le possibili soluzioni</p> <p>Utilizzare strumenti informatici nella gestione dei documenti aziendali</p> <p>Individuare le figure preposte alla sicurezza e descrivere le loro funzioni</p> <p>Individuare le regole a tutela della riservatezza nella soluzione di casi riferiti a settori lavorativi significativi</p> <p>Applicare le conoscenze giuridiche ed economiche per l'analisi e la risoluzione di casi</p>

Disciplina: TECNICHE DI COMUNICAZIONE

Il docente di “Tecniche di Comunicazione” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento, relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici, stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.*

Secondo biennio e quinto anno

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

- interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali;
- svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore
- interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della *customer satisfaction*
- partecipare ad attività dell'area *marketing* ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari
- interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di *team working* più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

L'integrazione della disciplina con “Tecniche professionali dei servizi commerciali” concorre a completare gli apprendimenti, all'interno dell'indirizzo di riferimento.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario

L'articolazione dell'insegnamento di “Tecniche di comunicazione” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Struttura e codici dei processi comunicativi.</p> <p>Tecniche e strategie nella comunicazione audiovisiva. Mezzi, strumenti e metodi delle comunicazioni di massa. Processi comunicativi e target di riferimento.</p> <p>Modelli comunicativi e linguaggi dei media tradizionali e dei <i>new media</i>.</p> <p>Comunicazione pubblicitaria.</p> <p>Software per la gestione di testi e immagini. Sicurezza nella comunicazione pubblicitaria</p>	<p>Riconoscere ed interpretare tecniche e strategie della comunicazione verbale e non verbale al fine di ottimizzare l'interazione comunicativa</p> <p>Riconoscere le potenzialità della comunicazione a stampa e audiovisiva</p> <p>Individuare i fattori interni ed esterni che influenzano la percezione, l'attenzione e la memorizzazione delle informazioni</p> <p>Individuare linguaggi funzionali ai contesti comunicativi e alla sicurezza</p> <p>Interpretare dati su stili di vita e comportamenti dei consumatori per individuare bisogni, gusti e abitudini di persone e gruppi sociali</p> <p>Analizzare e interpretare messaggi di comunicazione visiva e pubblicitaria</p> <p>Utilizzare software per elaborare testi e immagini funzionali alla comunicazione</p>

Quinto anno	
<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Dinamiche sociali e tecniche di comunicazione individuale e di gruppo</p> <p>Tecniche di fidelizzazione della clientela</p> <p>Strutture dei processi e comunicativi con riferimento ai caratteri dei singoli media</p> <p>Criteri e metodi per la definizione e progettazione di campagne pubblicitarie</p> <p>Lessico di settore in lingua inglese.</p>	<p>Individuare le strategie di comunicazione dell'immagine aziendale</p> <p>Individuare le tecniche per la fidelizzazione del cliente</p> <p>Individuare strategie per la promozione delle vendite</p> <p>Utilizzare il linguaggio visivo in funzione del target di clienti ed della tipologia del messaggio</p> <p>Realizzare prodotti a stampa e audiovisivi per la comunicazione pubblicitaria</p> <p>Individuare attrezzature idonee alla realizzazione di un prodotto pubblicitario</p> <p>Utilizzare il software di settore per la realizzazione di prodotti pubblicitari</p> <p>Intervenire nella realizzazione di un piano di comunicazione aziendale o di campagne pubblicitarie.</p> <p>Sviluppare casi aziendali e progetti in collaborazione con il territorio</p> <p>Utilizzare il lessico di settore in lingua inglese</p>

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO

Indirizzo: Servizi Commerciali

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

Competenza in uscita n° 1⁽¹⁾: *Interagire nei sistemi aziendali riconoscendone i diversi modelli organizzativi, le diverse forme giuridiche con cui viene svolta l'attività e le modalità di trasmissione dei flussi informativi, collaborando alla stesura di documenti aziendali di rilevanza interna ed esterna e all'esecuzione degli adempimenti civilistici e fiscali ricorrenti.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

periodo/ annualità	Livelli del QNQ ⁽²⁾	COMPETENZE Intermedie ⁽³⁾	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali accordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) ⁽⁴⁾
BIENNIO	2	Distinguere il sistema azienda negli elementi principali. Riconoscere i vari modelli organizzativi anche dalla loro rappresentazione grafica. Saper applicare gli strumenti del calcolo computistico in un contesto strutturato, con un numero limitato di situazioni diversificate.	Interpretare semplici organigrammi aziendali individuando i modelli organizzativi più diffusi. Eseguire semplici operazioni utilizzando il calcolo computistico (rapporti, proporzioni, riparti, calcolo percentuale) in sequenze diversificate con una gamma definita di variabili di contesto.	Il sistema azienda. Principi di organizzazione aziendale. Rapporti, proporzioni, riparti, calcolo percentuale	Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse Matematico Asse Storico Sociale	1, 10
TERZO ANNO	3	Saper distinguere i vari aspetti della gestione analizzando singole operazioni in contesti mutevoli. Saper operare nel sistema informativo aziendale rapportandosi con i flussi informativi esterni ed interni della gestione. Collaborare alla gestione dei principali documenti aziendali	Riconoscere i vari aspetti della gestione dell'azienda formulando esempi e ipotesi operative. Identificare le modalità di trasmissione e rilevazione dei flussi	La gestione dell'azienda. Metodi e sistemi di scritture. Elementi del sistema tributario italiano. I principali documenti	Asse scientifico, tecnologico e professionale	2, 8, 10

		curandone anche l'aspetto grafico, assicurando la conformità alle norme e individuando le modalità di realizzazione più adeguate.	informativi aziendali. Contribuire alla stesura dei documenti aziendali alla luce delle clausole contrattuali nazionali e internazionali di trasporto e assicurazione e della normativa fiscale, in un contesto di situazioni mutevoli.	aziendali e le relative clausole commerciali in campo nazionale e internazionale.		
QUARTO ANNO	3/4	Interpretare ed applicare la normativa civilistica in riferimento alle diverse forme giuridiche di una impresa, in funzione degli obiettivi aziendali, in un contesto strutturato e in presenza di possibili mutamenti del contesto. Rilevare i principali fatti di gestione con adeguate metodologie.	Identificare e applicare i profili normativi e di responsabilità legati alle diverse forme giuridiche di impresa in funzione dell'attività da svolgere. Operare le rilevazioni aziendali più comuni in un contesto di difficoltà crescente.	Forme giuridiche per l'esercizio dell'attività d'impresa. Rilevazioni contabili.	Asse scientifico, tecnologico e professionale	1, 10
QUINTO ANNO	4	Interagire nei sistemi aziendali riconoscendone i diversi modelli organizzativi, le diverse forme giuridiche con cui viene svolta l'attività e le modalità di trasmissione dei flussi informativi, collaborando alla stesura di documenti aziendali di rilevanza interna ed esterna e all'esecuzione degli adempimenti civilistici e fiscali ricorrenti.	Applicare i principi civilistici e fiscali per la determinazione dei risultati periodici di rilevanza interna ed esterna. Applicare le principali imposte. Collaborare alla gestione degli adempimenti civilistici e fiscali ricorrenti, in un contesto di difficoltà crescente suscettibile di modifiche normative.	Principi civilistici e fiscali relativi alla determinazione dei risultati periodici di rilevanza interna ed esterna. Le principali imposte.	Asse scientifico, tecnologico e professionale	7, 10

Competenza in uscita n° 2⁽¹⁾: *Curare l'applicazione, l'adattamento e l'implementazione dei sistemi informativi aziendali, contribuendo a semplici personalizzazioni degli applicativi informatici e degli spazi di archiviazione aziendale, a supporto dei processi amministrativi, logistici o commerciali, tenendo conto delle norme, degli strumenti e dei processi che garantiscono il trattamento dei dati e la loro protezione in condizioni di sicurezza e riservatezza.*

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	Utilizzare gli strumenti informatici e i software di base per compiti assegnati secondo criteri prestabiliti, con un numero limitato di situazioni diversificate. Riconoscere le problematiche legate alle norme sulla privacy, sulla sicurezza e riservatezza dei dati in un numero limitato di situazioni, sotto supervisione, in un contesto strutturato.	Applicare le tecnologie informatiche di base per svolgere compiti semplici in sequenze diversificate, all'interno di una gamma definita di variabili di contesto. Utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo. Utilizzare internet e i servizi connessi per la ricerca e per scopi di comunicazione, in particolare la posta elettronica. Riconoscere in generale i rischi dell'uso della rete con riferimento alla tutela della privacy e alla normativa sulla sicurezza e riservatezza dei dati.	Strumenti tecnologici, sistemi operativi e software di più ampia diffusione. Internet e i servizi connessi. Normativa generale sulla privacy e sulla sicurezza e riservatezza dei dati.	Asse dei linguaggi Asse storico-sociale, Asse matematico Asse scientifico-tecnologico e professionale	5, 7, 8, 10, 11
TERZO ANNO	3	Utilizzare software applicativi secondo procedure e regole aziendali a supporto dei processi amministrativi, logistici, commerciali e di comunicazione. Realizzare semplici personalizzazioni di pagine web, individuando le modalità di realizzazione più adeguate. Assicurare il rispetto e la conformità del trattamento dei dati aziendali alle norme	Utilizzare tecnologie informatiche e software applicativi aziendali di più ampia diffusione a supporto della gestione dei processi amministrativi, logistici, commerciali e di comunicazione, in una gamma di situazioni mutevoli. Realizzare semplici personalizzazioni di pagine Web, attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni.	Software professionali per la gestione dei processi amministrativi, logistici, commerciali e di comunicazione. Linguaggi di base del WEB. Normativa sulla sicurezza e riservatezza del trattamento dei dati	Asse dei linguaggi , Asse matematico Asse scientifico-tecnologico e professionale	5, 7, 8, 10, 11

		sulla privacy, sulla sicurezza e riservatezza.	Applicare e interpretare la normativa sulla sicurezza e riservatezza nel trattamento dei dati e dei documenti in un contesto tipico aziendale.	aziendali.		
QUARTO ANNO	3/4	Applicare il sistema informativo contabile aziendale interpretandone i risultati. Realizzare personalizzazioni di pagine web, tenendo conto degli aspetti grafici e comunicativi, nel rispetto delle norme sulla privacy, sulla sicurezza e riservatezza dei dati aziendali.	Utilizzare il sistema informativo contabile aziendale in un contesto di difficoltà crescente. Realizzare personalizzazioni di pagine Web, anche in riferimento al Web semantico.	Sistema informativo contabile. Linguaggi di Markup e Web semantico.	Asse dei linguaggi , Asse matematico Asse scientifico-tecnologico e professionale	5, 7, 8, 10, 11
QUINTO ANNO	4	Curare l'applicazione, l'adattamento e l'implementazione dei sistemi informativi aziendali, contribuendo a semplici personalizzazioni degli applicativi informatici e degli spazi di archiviazione aziendale, a supporto dei processi amministrativi, logistici e commerciali, tenendo conto delle norme, degli strumenti e dei processi che garantiscono il trattamento dei dati e la loro protezione in condizioni di sicurezza e riservatezza.	Utilizzare responsabilmente le tecnologie informatiche a supporto della gestione digitale dei processi di amministrazione, logistici, commerciali e di comunicazione aziendali, anche attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni di metodi, prassi e protocolli. Utilizzare Internet consapevolmente in riferimento alle reti di computer e ai protocolli di rete. Utilizzare i linguaggi informatici per la personalizzazione dei software applicativi e del web, in un contesto a difficoltà crescente.	Tecnologie informatiche per la gestione dei processi di amministrazione, logistica, commerciali e di comunicazione. Reti di computer e protocolli di rete. Linguaggi informatici per la personalizzazione dei software applicativi.	Asse dei linguaggi , Asse matematico Asse scientifico-tecnologico e professionale	5, 7, 8, 10, 11

Competenza in uscita n° 3⁽¹⁾: *Collaborare alle attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione, rappresentazione e comunicazione dei risultati della gestione, contribuendo alla valutazione dell'impatto economico e finanziario dei processi gestionali.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILIT À	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 al Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Programmare e monitorare, con criteri prestabiliti e sotto supervisione, semplici attività, in un contesto strutturato e un numero limitato di situazioni diversificate.	Applicare i principi di programmazione per semplici attività, anche di carattere personale, con successivo monitoraggio e rendicontazione, all'interno di uno schema predefinito.	Principi di programmazione delle attività in generale. Significato di monitoraggio e rendicontazione.	Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse storico sociale Asse matematico	
TERZO ANNO	3	Redigere semplici rappresentazioni di attività aziendali programmate in un contesto mutevole. Redigere rendicontazioni di semplici attività aziendali. Adottare semplici strumenti di comunicazione e promozione aziendale.	Applicare tecniche di programmazione e rendicontazione di semplici attività aziendali adattandole a situazioni mutevoli. Interagire con strumenti relazionali e sociali di comunicazione e promozione aziendale.	Strumenti e tecniche di programmazione e reporting di semplici attività aziendali Principi di comunicazione.	Asse scientifico, tecnologico e professionale	8, 10
QUARTO ANNO	3/4	Condurre la <i>Breakeven analysis</i> in un contesto strutturato con situazioni mutevoli. Analizzare e interpretare una situazione contabile. Collaborare nella programmazione dei	Rappresentare il Diagramma di redditività in presenza di semplificazioni della realtà aziendale. Redigere situazioni contabili. Collaborare nei processi logistici	Metodi e sistemi per il controllo di gestione. La classificazione dei costi La <i>break even analysis</i> La situazione contabile.	Asse scientifico, tecnologico e professionale	8, 10

		processi logistici aziendali.	aziendali e alla gestione delle scorte di magazzino.	La funzione centrale della logistica. Metodologie e sistemi di gestione delle scorte.		
QUINTO ANNO	4	Collaborare alle attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione, rappresentazione e comunicazione dei risultati della gestione, contribuendo alla valutazione dell'impatto economico e finanziario dei processi gestionali.	<p>Collaborare alla redazione del <i>business plan</i>. Collaborare alla redazione del <i>budget</i>. Applicare procedure e istruzioni operative di <i>reporting</i>.</p> <p>Interpretare letteralmente i documenti per la rappresentazione e la comunicazione dei risultati della gestione. Applicare la normativa nazionale e comunitaria per la valutazione di elementi aziendali e la redazione di strumenti di rendicontazione e rappresentazione dei risultati aziendali oggetto di comunicazione facoltativa e obbligatoria.</p>	<p>Strumenti e processi della pianificazione e della programmazione aziendale. Il sistema del budget. Il business plan. Il bilancio di esercizio. Profili normativi nazionali e internazionali per la rappresentazione e la comunicazione dei risultati aziendali.</p>	<p>Asse scientifico, tecnologico e professionale</p> <p>Asse dei Linguaggi</p>	2, 8, 10

Competenza in uscita n° 4⁽¹⁾: *Collaborare, nell'area della funzione commerciale, alla realizzazione delle azioni di fidelizzazione della clientela, anche tenendo conto delle tendenze artistiche e culturali locali, nazionali e internazionali, contribuendo alla gestione dei rapporti con i fornitori e i clienti, anche internazionali, secondo principi di sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali.*

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	<p>Comprendere le vocazioni territoriali, anche con riferimento al patrimonio artistico culturale locale, nazionale e internazionale.</p> <p>Interagire nei rapporti interni ed esterni utilizzando diversi linguaggi.</p> <p>Riconoscere il proprio ruolo in una logica di sostenibilità ambientale</p>	<p>Cogliere le specificità del settore di riferimento e dei diversi settori socio-economici locali, anche con riferimento al patrimonio artistico culturale.</p> <p>Riconoscere elementi di sostenibilità ambientale.</p> <p>Comprendere e produrre semplici testi scritti e orali anche con l'ausilio di strumenti informatici e utilizzando diversi linguaggi</p>	<p>Principali movimenti e tendenze artistiche e culturali locali, nazionali e internazionali, storici e contemporanei.</p> <p>Caratteristiche essenziali della comunicazione e dei diversi linguaggi.</p> <p>Principali attori dei settori produttivi territoriali anche in chiave di sostenibilità ambientale.</p> <p>Strumenti informatici</p>	<p>Asse storico-sociale</p> <p>Asse scientifico-tecnologico e professionale</p> <p>Asse dei linguaggi</p>	2, 3, 6, 10
TERZO ANNO	3	<p>Collaborare alle attività della funzione commerciale comprendendo i bisogni e le richieste del cliente.</p>	<p>Comprendere e produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche con l'ausilio di strumenti informatici, utilizzando due</p>	<p>Strategie di esposizione orale e scritta con un lessico e una fraseologia</p>	<p>Asse scientifico-tecnologico e professionale</p>	5, 7, 10

		<p>Collaborare alla promozione e alla comunicazione dell'immagine aziendale anche in termini di sostenibilità economico-sociale e in considerazione del patrimonio culturale e artistico locale.</p>	<p>lingue straniere e adattandole a diverse situazioni.</p> <p>Individuare le scelte più efficaci di comunicazione per la fidelizzazione della clientela.</p> <p>Applicare procedure e metodi per la raccolta di informazioni sulla soddisfazione della clientela.</p> <p>Comprendere gli strumenti più utilizzati di rappresentazione e comunicazione aziendale.</p> <p>Utilizzare le informazioni relative all'immagine aziendale per elaborare rappresentazioni grafiche di comunicazione con particolare riferimento alla sostenibilità e al patrimonio culturale e artistico locale.</p>	<p>adeguata e settoriale anche in lingua straniera.</p> <p>Principali azioni per la fidelizzazione della clientela.</p> <p>Elementi di <i>Customer satisfaction</i>.</p> <p>Elementi di base dell'immagine aziendale.</p> <p>Concetti di sostenibilità</p> <p>Elementi costitutivi del patrimonio artistico culturale</p>	<p>Asse dei linguaggi</p>	
<p>QUARTO ANNO</p>	<p>3/4</p>	<p>Collaborare nell'area della funzione commerciale contribuendo alla gestione dei rapporti con i fornitori e i clienti, anche stranieri, secondo principi di sostenibilità economico-sociale anche in considerazione del patrimonio culturale ed artistico locale e nazionale.</p>	<p>Utilizzare tecniche di relazione e comunicazione e promozione commerciale, anche in lingua straniera.</p> <p>Applicare tecniche di fidelizzazione della clientela anche con strumenti tecnologici a supporto della customer satisfaction.</p> <p>Individuare i principi di sostenibilità economico-sociale nel settore di</p>	<p>Caratteristiche della comunicazione e promozione commerciale, anche in lingua straniera.</p> <p>Strumenti anche tecnologici e informatici per la fidelizzazione della clientela</p> <p>Customer satisfaction</p>	<p>Asse scientifico-tecnologico e professionale</p> <p>Asse dei linguaggi.</p>	<p>5, 7, 10</p>

			<p>riferimento e applicarli nella realtà aziendale.</p> <p>Riconoscere gli aspetti culturali e artistici nazionali.</p>	<p>Principi di sostenibilità economica-sociale.</p> <p>Elementi costitutivi del patrimonio artistico culturale nazionale</p>		
QUINTO ANNO	4	<p>Collaborare, nell'area della funzione commerciale, alla realizzazione delle azioni di fidelizzazione della clientela, anche tenendo conto delle tendenze artistiche e culturali locali, nazionali e internazionali, contribuendo alla gestione dei rapporti con i fornitori e i clienti, anche internazionali, secondo principi di sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali.</p>	<p>Individuare le migliori soluzioni comunicative in riferimento al prodotto e/o servizio e al packaging, come veicolo di informazione per il consumatore.</p> <p>Rispettare le normative sulla sostenibilità economico-sociale.</p> <p>Individuare le tendenze artistiche nazionali ed internazionali.</p> <p>Collaborare alla rendicontazione sociale</p>	<p>Aspetti comunicativi adeguati ed in funzione del prodotto e/o servizio</p> <p>Elementi del packaging.</p> <p>Normative nazionali ed internazionali sulla sostenibilità economico-sociale</p> <p>Tendenze artistiche culturali nazionali ed internazionali</p> <p>Il bilancio sociale.</p>	<p>Asse scientifico-tecnologico e professionale</p> <p>Asse dei linguaggi</p>	3, 5, 7, 10

Competenza in uscita n° 5⁽¹⁾: *Collaborare alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati, alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale adeguate alla mission e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie ⁽³⁾	ABILIT À	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 al Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Riconoscere i diversi linguaggi comunicativi verbali e non verbali e applicare tecniche di base per svolgere compiti semplici di comunicazione per la promozione di prodotti o servizi	Realizzare semplici messaggi di persuasione a supporto delle attività commerciali all'interno di una gamma definita di variabili di contesto. Individuare le potenzialità e i vari aspetti dei linguaggi verbali e non verbali.	Principi base, strumenti, materiali e supporti per la comunicazione e la promozione di prodotti o servizi. Strategie, tecniche e linguaggi della comunicazione, nei media. Codici verbali e non verbali. Software applicativi di settore	Asse scientifico-tecnologico e professionale Asse dei linguaggi Asse storico-sociale	7, 9
TERZO ANNO	3	Riconoscere e valutare, anche per gli aspetti visivi della comunicazione, campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale coerenti alla mission e vision. Collaborare all'elaborazione di messaggi per la promozione di un brand aziendale.	Analizzare le diverse campagne informative-pubblicitarie, anche per gli aspetti visivi della comunicazione, per promuovere l'immagine aziendale. Riconoscere le caratteristiche di mission e vision aziendale.	Strategie e linguaggi della comunicazione commerciale e pubblicitaria. Aspetti visivi della comunicazione. Strategie per la diffusione	Asse scientifico-tecnologico e professionale Asse dei linguaggi	5, 7

			Utilizzare strumenti e tecniche per l'elaborazione di messaggi per la promozione del brand aziendale e di prodotti e servizi in situazioni diversificate.	dell'immagine aziendale. I concetti di Brand, mission e vision. Strumenti e tecniche per l'elaborazione di messaggi pubblicitari		
QUARTO ANNO	3/4	Partecipare alla realizzazione di azioni di marketing strategico e operativo per la stesura di un piano di promozione di un brand, adattandolo alla realtà aziendale e al settore produttivo di riferimento.	Realizzare indagini di mercato con semplici strumenti statistici. Segmentare il mercato ed individuare il target di riferimento. Individuare e analizzare le esigenze comunicative dell'azienda traducendole in un progetto pubblicitario/comunicativo Individuare il corretto posizionamento del prodotto/servizio dell'azienda. Applicare le leve del marketing mix Applicare le principali tecniche di web marketing, inclusi i social media e i social network.	Modelli di analisi del mercato e della concorrenza. Elementi di statistica. Modelli di pianificazione strategica. Piano di marketing. Fasi della progettazione pubblicitaria e piano della comunicazione aziendale Tecniche di web marketing. Leve del marketing mix Caratteristiche dei social media e social network.	Asse scientifico-tecnologico e professionale Asse dei linguaggi Asse matematico	5, 7, 10
QUINTO ANNO	4	Collaborare alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati, alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand	Utilizzare i diversi linguaggi mediatici ed anche gli aspetti visivi della comunicazione per la promozione e la comunicazione di attività e prodotti	Tecniche e strumenti di progettazione e composizione editoriale e/o visiva per la comunicazione aziendale	Asse scientifico-tecnologico e professionale Asse dei linguaggi	5, 7, 10

		aziendale adeguate alla <i>mission</i> e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione	<p>Utilizzare a fini promozionali i <i>social media</i> e i <i>social network</i></p> <p>Scegliere le strategie della comunicazione e di vendita, anche <i>on line</i>, adeguandole alla realtà aziendale e al settore produttivo di riferimento.</p>	<p>Caratteristiche e specificità delle diverse strategie di marketing, in particolare della vendita <i>on line</i> e dei portali <i>e-commerce</i>.</p> <p>Normative nazionali e comunitarie di riferimento</p>		
--	--	---	---	---	--	--

Competenza in uscita n°6⁽¹⁾: Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, prevenendo eventuali situazioni di rischio.

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	Riconoscere il ruolo sociale del lavoro, i soggetti che vi operano e l'importanza di poter agire in sicurezza. la segnaletica sulla sicurezza e utilizzare i DPI correlati ai rischi all'interno di un contesto strutturato con un numero limitato di situazioni diversificate. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme di igiene ambientale e personale e per contrastare affaticamento e malattie professionali.	Riconoscere funzioni, ruoli e responsabilità dei soggetti coinvolti nel mondo del lavoro Percepire l'importanza di operare sul lavoro in condizioni di sicurezza.	Ruolo sociale del lavoro. Gli attori del mondo del lavoro e loro responsabilità. Concetto di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Fonti normative sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.	Asse scientifico tecnologico e professionale Asse dei linguaggi Asse storico sociale	1, 2, 11
TERZO ANNO	3	Riconoscere le situazioni di rischio generale e specifico analizzando la documentazione. Riconoscere la segnaletica sulla sicurezza e utilizzare i dispositivi individuali e collettivi correlati ai rischi all'interno di un contesto strutturato con un numero limitato di situazioni diversificate. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme di	Individuare possibili situazioni di rischio sul lavoro attraverso la documentazione correlata. Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni di settore. Saper utilizzare spazi, metodi e dispositivi secondo i criteri previsti dalla normativa a tutela della salute e sicurezza e della prevenzione dei rischi	La formazione generale e specifica dell'operatore. Situazioni di rischio e documento di valutazione del rischio. Dispositivi di protezione individuale e collettiva. Procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e	Asse scientifico tecnologico e professionale Asse dei linguaggi	1, 11

		<p>igiene ambientale e personale e per contrastare affaticamento e malattie professionali.</p> <p>Collaborare con consapevolezza nel corretto uso dei dispositivi di protezione riconoscendo le conseguenze derivanti dal mancato utilizzo degli stessi.</p>	<p>negli ambienti di lavoro.</p> <p>Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro.</p> <p>Riconoscere le diverse sanzioni previste in caso di violazione della normativa.</p>	<p>riordino.</p> <p>Segnali di divieto, pericolo e prescrizione e prescrizioni correlate</p> <p>Sanzioni previste dalla legge in caso di mancato utilizzo degli stessi</p>		
QUARTO ANNO	3/4	<p>Comprendere il valore della sostenibilità ambientale per adottare in modo consapevole comportamenti rispettosi dell'ambiente e in particolare in ambito aziendale.</p>	<p>Individuare le possibili fonti di inquinamento, in contesti ambientali e normativi mutevoli.</p> <p>Adottare comportamenti lavorativi coerenti con la salvaguardia/sostenibilità ambientale in condizioni mutevoli.</p>	<p>Normativa ambientale e tipologie di fattori di inquinamento.</p> <p>Procedure di contesto e/o specifiche per garantire il rispetto dell'ambiente</p>	<p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p> <p>Asse dei linguaggi</p>	1, 3, 11
QUINTO ANNO	4	<p>Collaborare nel miglioramento delle condizioni di igiene, sicurezza e di salvaguardia ambientale, prevenendo eventuali situazioni di rischio</p>	<p>Individuare procedure di miglioramento a salvaguardia della sicurezza dei lavoratori e dell'ambiente in particolare in ambito aziendale, proponendo soluzioni</p>	<p>Margini di miglioramento delle procedure a salvaguardia della sicurezza dei lavoratori e dell'ambiente in ambito aziendale</p>	<p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p> <p>Asse dei linguaggi</p>	1, 3, 11

Competenza in uscita n° 7⁽¹⁾: *Collaborare nella ricerca di soluzioni finanziarie e assicurative adeguate ed economicamente vantaggiose, tenendo conto delle dinamiche dei mercati di riferimento e dei macro-fenomeni economici nazionali e internazionali.*

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	Comprendere le funzioni del sistema bancario. Risolvere semplici problemi finanziari sotto supervisione, in un contesto strutturato, con un numero limitato di situazioni diversificate	Orientarsi nel sistema bancario Utilizzare l'interesse e lo sconto per individuare soluzioni adeguate a semplici situazioni proposte	Il sistema bancario e finanziario: soggetti, strumenti e funzioni; la relazione tra banche e clienti L'interesse Lo sconto	Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale Asse storico sociale	1, 10
TERZO ANNO	3	Operare la scelta degli adeguati strumenti di calcolo finanziario in un numero limitato di situazioni diversificate.	Utilizzare gli strumenti per il calcolo finanziario adattandoli alle diverse esigenze aziendali in un contesto mutevole. Scegliere tra gli strumenti di pagamento, quelli più adeguati alle esigenze aziendali	Metodologie e strumenti per il calcolo finanziario La moneta bancaria e gli strumenti di pagamento alternativi al contante: carte di debito, carte di credito, assegni e bonifici	Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 10
QUARTO ANNO	3/4	Individuare soluzioni finanziarie adeguate a specifiche esigenze aziendali	Individuare le caratteristiche principali del sistema finanziario Riconoscere le cause che danno origine al fabbisogno finanziario. Scegliere tra diverse forme di finanziamento.	Il fabbisogno finanziario e le fonti di copertura. Elementi e caratteristiche delle diverse forme di finanziamento.	Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 10

QUINTO ANNO	4	Collaborare nella ricerca di soluzioni finanziarie e assicurative adeguate ed economicamente vantaggiose, tenendo conto delle dinamiche dei mercati di riferimento e dei macro-fenomeni economici nazionali e internazionali.	Scegliere tra diverse forme di investimento in funzione del rapporto tra rischio e rendimento. Orientarsi nella scelta dei prodotti assicurativi sia come forme di investimento, sia come strumenti di protezione previdenziale. Riconoscere le dinamiche dei mercati di riferimento nazionali e internazionali.	Caratteristiche degli investimenti e rapporto tra rischio e rendimento Il mercato assicurativo Caratteristiche dei mercati nazionali e internazionali
-------------	---	---	--	---

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.

Legenda delle Competenze di riferimento dell'Area generale

Competenza 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.

Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro. **Competenza n. 5** - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

Competenza n. 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza n. 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.

Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

ISTRUZIONE PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI

Indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

L’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.

L’identità dell’indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l’organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all’utilizzo e all’ottimizzazione delle nuove tecnologie nell’ambito della produzione, dell’erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita ed el marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: “*Enogastronomia*”, “*Servizi di sala e di vendita*” e “*Accoglienza turistica*”. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell’alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Nell’articolazione “*Enogastronomia*” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell’articolazione “*Servizi di sala e di vendita*” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell’articolazione “*Accoglienza turistica*” vengono acquisite le competenze per intervenire nell’organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l’uso delle nuove tecnologie dell’informazione e della comunicazione.

Attività e insegnamenti dell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Disciplina: SECONDA LINGUA STRANIERA

Il docente di "Seconda lingua straniera" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; 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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.*

Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 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

Il docente della "Seconda lingua straniera" nella propria azione didattica ed educativa crea situazioni di apprendimento tali da consentire allo studente di raggiungere i livelli di autonomia e padronanza attesi per l'intero percorso, in continuità con il biennio e le competenze dell'obbligo, che vengono sviluppate e approfondite.

L'acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali è guidata dal docente con opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e d'indirizzo, con opportuni approfondimenti sul lessico specifico. A tale scopo, gli studenti utilizzano gli strumenti multimediali e digitali per realizzare attività comunicative riferite ai diversi contesti di studio e di lavoro, in particolare al settore enogastronomico.

L'articolazione dell'insegnamento di "Seconda lingua straniera" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe.

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strategie compensative nell'interazione orale.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative.</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni</p>

<p>espressive e di registro.</p> <p>Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.</p>	<p>concreti della vita quotidiana, , narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> <p>Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.</p>
---	---

Quinto anno

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.</p> <p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p>	<p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.</p> <p>Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione.</p> <p>Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il docente di "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionali: *cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.*

Secondo biennio e quinto anno

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

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- 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 tempo.
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Scienza e cultura dell'alimentazione" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.	Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.
Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.	Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.
Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.
Risorse enogastronomiche del territorio. Principi di alimentazione equilibrata.	Individuare i prodotti tipici di un territorio.
Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.
Tecniche di conservazione degli alimenti	Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.
Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.	Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.
	Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.

Quinto anno

Conoscenze

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.
Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.
Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.
Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

Abilità

Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.
Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
Redigere un piano di HACCP.
Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Il docente di “Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di “Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
Caratteristiche del mercato turistico. Costituzione dell'impresa turistico/ristorativa.	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo.
Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa.	Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative.
Normativa di settore con particolare attenzione agli aspetti connessi alla sicurezza	Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori.
Contratti di lavoro di settore.	Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.
Forme di finanziamento dell'impresa turistico/ristorativa.	Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo.
Gestione amministrativa ed economica dell'impresaturistico/ristorativa.	Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione.
Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ ristorativa	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa.
	Redigere la contabilità di settore.
	Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita.
	Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (<i>Food</i>

	<p>and beverage cost).</p> <p>Interpretare i dati del bilancio d'esercizio. Interpretare il risultato economico d'esercizio.</p>
Quinto anno	
<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.</p> <p>Tecniche di marketing turistico e web-marketing. Fasi e procedure di redazione di un <i>Business plan</i>. Prodotti a chilometro zero.</p> <p>Abitudini alimentari ed economia del territorio. Normativa di settore.</p> <p>Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Individuare fasi e procedure per redigere un <i>Business plan</i>.</p> <p>Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</p> <p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>

Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

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

Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 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.
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di “Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.</p> <p>Criteri di elaborazioni di <i>menu</i> e 'carte'.</p> <p>Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.</p> <p>Costi di produzione del settore cucina.</p> <p>Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e</p>	<p>Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un <i>menu</i>.</p> <p>Elaborare <i>menu</i> in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</p> <p>Progettare un catalogo di <i>menu</i>, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.</p> <p>Elaborare <i>menu e carte</i>, in funzione della tipicità, stagionalità e</p>

<p>dell'innovazione.</p> <p>Organizzazione del personale del settore cucina. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Programmazione e organizzazione della produzione Tecniche di cucina.</p> <p>Tecniche di pasticceria.</p> <p>Software di settore.</p>	<p>target dei clienti.</p> <p>Elaborare <i>menu</i> in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</p> <p>Calcolare i costi di produzione specifici del settore.</p> <p>Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.</p> <p>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.</p> <p>Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.</p> <p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (<i>Food and beverage cost</i>).</p> <p>Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.</p> <p>Produrre impasti di base, creme e <i>farce</i> di base, torte e dolci al cucchiaio.</p> <p>Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.</p>
--	--

Quinto anno

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Caratteristiche di prodotti del territorio. Tecniche di <i>catering</i> e <i>banqueting</i>.</p> <p>Tipologie di intolleranze alimentari.</p> <p>Sistema HACCP.</p> <p>Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p> <p>Software di settore.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<p>Realizzare piatti con prodotti del territorio.</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Progettare <i>menu</i> per tipologia di eventi Simulare eventi di <i>catering</i> e <i>banqueting</i>.</p> <p>Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p> <p>Simulare un piano di HACCP.</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>

Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

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

Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

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

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.</p> <p>Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. Tecniche di <i>catering</i> e <i>banqueting</i>.</p> <p>Caratteristiche organolettiche del vino.</p> <p>Tecniche di miscelazione e preparazione di <i>cocktail</i></p> <p>Software di settore.</p>	<p>Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.</p> <p>Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.</p> <p>Progettare <i>menu</i> e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.</p> <p>Progettare <i>menu</i> e servizi funzionali all’organizzazione di <i>catering</i> e <i>banqueting</i>.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.</p> <p>Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare i disciplinari per l’attribuzione delle denominazioni dei vini.</p> <p>Proporre un corretto abbinamento cibo – vino.</p>

	Utilizzare le tecniche per la miscelazione di <i>cocktail</i> nazionali ed internazionali.
Quinto anno	
<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. Principi di analisi sensoriale dei vini.</p> <p>Enografia nazionale e internazionale.</p> <p>Software del settore turistico-ristorativo.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p>	<p>Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.</p> <p>Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.</p> <p>Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al <i>dessert</i> per <i>flambè</i> di prestigio.</p> <p>Eseguire analisi sensoriali del vino.</p> <p>Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale. Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.</p>

Attività e insegnamenti dell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Disciplina: SECONDA LINGUA STRANIERA

Il docente di "Seconda lingua straniera" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; 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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.*

Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 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

Il docente della "Seconda lingua straniera" nella propria azione didattica ed educativa crea situazioni di apprendimento tali da consentire allo studente di raggiungere i livelli di autonomia e padronanza attesi per l'intero percorso, in continuità con il biennio e le competenze dell'obbligo, che vengono sviluppate e approfondite.

L'acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali è guidata dal docente con opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e d'indirizzo, con opportuni approfondimenti sul lessico specifico. A tale scopo, gli studenti utilizzano gli strumenti multimediali e digitali per realizzare attività comunicative riferite ai diversi contesti di studio e di lavoro, in particolare al settore enogastronomico.

L'articolazione dell'insegnamento di "Seconda lingua straniera" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe.

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strategie compensative nell'interazione orale.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.</p> <p>Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative.</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze e eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, , narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p>

<p>rete.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.</p>	<p>Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.</p>
<p>Quinto anno</p>	
<p style="text-align: center;"><i>Conoscenze</i></p> <p>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.</p> <p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Abilità</i></p> <p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.</p> <p>Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione.</p> <p>Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il docente di "Scienza e cultura dell'alimentazione" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.*

Secondo biennio e quinto anno

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

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- 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 tempo.
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Scienza e cultura dell'alimentazione" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.</p> <p>Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio. Principi di alimentazione equilibrata.</p> <p>Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.</p> <p>Tecniche di conservazione degli alimenti</p> <p>Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.</p>	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p> <p>Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per la cura e il benessere della persona.</p> <p>Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p> <p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.</p> <p>Applicare tecniche di conservazione e cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p>

Quinto anno

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e</p>	<p>Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. \</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche</p>
<p>nelle principali patologie.</p> <p>Certificazioni di qualità e sistema HACCP.</p> <p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	<p>della clientela.</p> <p>Scegliere <i>menu</i> adatti al contesto territoriale e culturale.</p> <p>Formulare <i>menu</i> funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>Redigere un piano di HACCP.</p> <p>Distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Il docente di “Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di “Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Caratteristiche del mercato turistico.</p> <p>Costituzione dell'impresa turistico/ristorativa.</p> <p>Organizzazione delle risorse umane dell'impresaturistico/ristorativa.</p> <p>Normativa di settore. Contratti di lavoro di settore.</p> <p>Forme di finanziamento dell'impresa turistico/ristorativa.</p> <p>Gestione amministrativa ed economica dell'impresaturistico/ristorativa.</p> <p>Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ ristorativa.</p>	<p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo.</p> <p>Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative.</p> <p>Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori.</p> <p>Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente neicontesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.</p> <p>Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo.</p> <p>Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione.</p> <p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa.</p> <p>Redigere la contabilità di settore.</p> <p>Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita.</p> <p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (<i>Food and beverage cost</i>).</p> <p>Interpretare i dati del bilancio d'esercizio.</p> <p>Interpretare il risultato economico d'esercizio.</p>

Quinto anno

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.</p> <p>Tecniche di marketing turistico e web-marketing. Fasi e procedure di redazione di un <i>Business plan</i>. Prodotti a chilometro zero.</p> <p>Abitudini alimentari ed economia del territorio. Normativa di settore.</p> <p>Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Individuare fasi e procedure per redigere un <i>Business plan</i>.</p> <p>Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</p> <p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p>

Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

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

Secondo biennio e quinto anno

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

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 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.
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di “Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Secondo biennio

<p style="text-align: center;"><i>Conoscenze</i></p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società</p> <p>Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.</p> <p>Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di elaborazione di <i>menu</i> e 'carte'.</p> <p>Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.</p> <p>Software di settore.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Abilità</i></p> <p>Individuare le componenti culturali della gastronomia.</p> <p>Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.</p> <p>Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali.</p> <p>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.</p> <p>Organizzare degustazioni di prodotti. Riconoscere il ruolo del <i>menu</i>.</p> <p>Rispettare le regole per l'elaborazione dei <i>menu</i>.</p> <p>Elaborare menu e <i>carte</i>, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.</p> <p>Costruire <i>menu</i> in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</p>
<p>Quinto anno</p>	

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale. Programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro.</p> <p>Software di settore.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<p>Riconoscere, spiegare e “raccontare” un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.</p> <p>Definire <i>menu</i> adeguati alle tipologie di ristorazione.</p> <p>Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti <i>food and drink</i> e <i>fingerfood</i>.</p> <p>Progettare <i>menu</i> compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>

Disciplina: : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

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

Secondo biennio e quinto anno

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

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Caratteristiche delle aziende enogastronomiche.</p> <p>Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati.</p> <p>Caratteristiche dell' enografia nazionale.</p> <p>Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre.</p> <p>Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande. Principi di enologia.</p> <p>Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande</p>	<p>Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.</p> <p>Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</p> <p>Individuare la produzione enoica italiana.</p> <p>Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.</p>

<p>Tecniche di miscelazione e preparazione di <i>cocktail</i>. Tecniche avanzate di bar. Tecniche avanzate di sala. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Classificare, proporre e produrre <i>cocktail</i>, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. Realizzare porzionature in sala. Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda. Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute</p>
---	--

Quinto anno

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione ai tipi di <i>menu</i> Caratteristiche dell' enografia estera. Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia . Organizzazione e programmazione della produzione Software di settore.</p>	<p>Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Individuare la produzione enologica internazionale. Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Simulare la definizione di <i>menu</i> e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (<i>Food and beverage cost</i>). Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli <i>stock</i> e della cantina. Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione .</p>

Attività e insegnamenti dell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Disciplina: SECONDA LINGUA STRANIERA

Il docente di "Seconda lingua straniera" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; 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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.*

Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 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

Il docente della "Seconda lingua straniera" nella propria azione didattica ed educativa crea situazioni di apprendimento tali da consentire allo studente di raggiungere i livelli di autonomia e padronanza attesi per l'intero percorso, in continuità con il biennio e le competenze dell'obbligo, che vengono sviluppate e approfondite.

L'acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali è guidata dal docente con opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e d'indirizzo, con opportuni approfondimenti sul lessico specifico. A tale scopo, gli studenti utilizzano gli strumenti multimediali e digitali per realizzare attività comunicative riferite ai diversi contesti di studio e di lavoro, in particolare al settore enogastronomico.

L'articolazione dell'insegnamento di "Seconda lingua straniera" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe.

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.</p> <p>Strategie compensative nell'interazione orale.</p> <p>Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo.</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.</p> <p>Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.</p> <p>Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative.</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze e eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, , narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> <p>Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al</p>

Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.	contesto. Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.
Quinto anno	
<p style="text-align: center;"><i>Conoscenze</i></p> <p>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.</p> <p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Abilità</i></p> <p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.</p> <p>Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione.</p> <p>Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua straniera relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il docente di “Scienza e Cultura dell’Alimentazione” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull’evoluzione dei bisogni e sull’innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell’osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell’ambiente e del territorio; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.*

Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell’ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all’indirizzo, espressi in termine di competenze:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- 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 tempo.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell’intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l’organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all’orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell’acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L’articolazione dell’insegnamento di “Scienza e cultura dell’alimentazione” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell’ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
Storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria dell'ospitalità. Caratteristiche alimentari e culturali del cibo. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici d'eccezione. Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali. Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. Stili alimentari, tutela della salute del consumatore, tracciabilità e sicurezza degli alimenti.	Collegare l’evoluzione dell’alimentazione e la cultura del territorio. Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera. Riconoscere le nuove tendenze dell’enogastronomia e della domandaturistica. Contribuire all’elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio. Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto. Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche.

Quinto anno

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche. Principi di dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione. Salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro.	Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. Riconoscere le nuove tendenze del settore dell’ospitalità e del turismo a livello internazionale. Predisporre menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela. Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Il docente di "Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

Secondo biennio e quinto anno

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

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi ed accoglienza turistico-alberghiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Caratteristiche del mercato turistico. Costituzione dell'impresa turistica.</p> <p>Organizzazione delle risorse umane nell'impresa turistica.</p> <p>Normativa di settore anche relativa alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p> <p>Contratti di lavoro del settore turistico-alberghiero. Forme di finanziamento dell'impresa turistica.</p> <p>Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistica. Bilancio d'esercizio dell'impresa turistica.</p>	<p>Individuare le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore dell'accoglienza e ospitalità alberghiera.</p> <p>Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistiche.</p> <p>Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa turistica e individuare il ruolo del personale nel settore di appartenenza.</p> <p>Comprendere il linguaggio giuridico ed applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.</p> <p>Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro ed utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico.</p> <p>Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità.</p> <p>Utilizzare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistica. Redigere la contabilità di settore.</p> <p>Classificare e configurare i costi di un'impresa, analizzare il loro</p>

	<p>rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita.</p> <p>Interpretare i dati del bilancio di esercizio. Analizzare il risultato economico d'esercizio.</p>
<p>Quinto anno</p>	
<p style="text-align: center;"><i>Conoscenze</i> Caratteristiche</p> <p>dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale</p> <p>Tecniche di marketing turistico e web-marketing . Fasi e procedure di redazione di un <i>Business plan</i>. Norme internazionali e comunitarie di settore.</p> <p>Contratti di viaggio e di trasporto.</p>	<p style="text-align: center;"><i>Abilità</i></p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</p> <p>Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p> <p>Redigere un <i>business plan</i>.</p> <p>Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.</p> <p>Predisporre contratti di viaggio e di trasporto.</p>

Disciplina: **TECNICHE DI
COMUNICAZIONE**

Il docente di “Tecniche di Comunicazione” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: *riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.*

Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientale, 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.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di “Tecniche di comunicazione” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
Tecniche di comunicazione per la promozione e pubblicizzazione del prodotto turistico.	Riconoscere procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari.
Strumenti e stili comunicativi. Principi e tecniche di marketing.	Utilizzare tecniche di comunicazione, con particolare attenzione agli strumenti digitali.
Procedure e modalità di vendita di pacchetti turistici personalizzati in relazione alle caratteristiche della clientela.	Promuovere la vendita di pacchetti turistici per valorizzare il territorio e i suoi prodotti enogastronomici.
Software di settore.	Promuovere la vendita di pacchetti turistici in relazione alle caratteristiche della clientela.
	Utilizzare le tecniche di marketing nella comunicazione dei servizi/prodotti turistici.

Quinto anno

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Tecniche di marketing turistico- alberghiero.</p> <p>Strategie di comunicazione e pubblicizzazione orientate al cliente. Lessico e fraseologia specifica di settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici.</p> <p>Individuare strategie per la vendita di servizi e prodotti turistico/alberghieri funzionali alla tipologia di clienti.</p> <p>Elaborare strategie di comunicazione funzionali alle tipologie di eventi turistici da valorizzare.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p>

Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

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

Secondo biennio e quinto anno

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di “Laboratorio di servizi di accoglienza turistica” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Secondo biennio

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi.</p> <p>Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere.</p> <p>Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico-alberghiere.</p> <p>Sistema di gestione del servizio alberghiero.</p> <p>Ecoturismo.</p> <p>Software di settore.</p> <p>Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p>	<p>Simulare le procedure connesse alle fasi del ciclo clienti, utilizzando strumenti digitali e applicativi specifici.</p> <p>Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali esocietarie.</p> <p>Simulare il funzionamento in rete di imprese turistico-alberghiere.</p> <p>Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi.</p> <p>Simulare la gestione dei servizi al cliente e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità operativa.</p> <p>Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio.</p> <p>Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione</p>

Quinto anno

<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
<p>Piano di marketing.</p> <p>Vendita del prodotto turistico.</p> <p>Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva.</p> <p>Software di settore.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive.</p> <p>Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita.</p> <p>Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali.</p> <p>Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>

COSTRUZIONE CURRICOLO QUINQUENNALE PER COMPETENZE NELLE ARTICOLAZIONI:

ENOGASTRONOMIA e SERVIZI DI SALA E VENDITA

In base all'allegato B3 del Regolamento degli istituti professionali a conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatini nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

I diplomati nelle articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. 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.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Nelle tre articolazioni sono stati declinati i curricoli, per concorrere al raggiungimento delle competenze in termini di saperi essenziali, in quanto per loro connotazione i saperi essenziali sono indicati nella rubrica e rappresentano i saperi indispensabili al raggiungimento di quella/e determinata/e competenza/e. Garantiscono il legame con la realtà e integrano un certo numero di contenuti informativi, favorendo la loro elaborazione in conoscenze personali del soggetto. Sono connotati dal contributo della ricerca disciplinare e interdisciplinare. Vengono scelti, dai docenti riuniti in dipartimento, nelle discipline collegate all'asse e vengono indicati secondo una progressione formativa, di crescita, non come accumulato. Assieme ai compiti-problema, i saperi essenziali suggeriscono la mappa/sequenza delle Unità di Apprendimento.

Articolazione “ Enogastronomia”	1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	3. 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.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	Secondo biennio Quinto anno
	8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Secondo biennio Quinto anno
	9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Secondo biennio Quinto anno
	10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	Secondo biennio Quinto anno

Articolazione “ Servizi di sala e vendita”	1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	3. 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.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	7. Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici	Secondo biennio Quinto anno
	8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Secondo biennio Quinto anno
	9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Secondo biennio Quinto anno
	10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	Secondo biennio Quinto anno

ENOGASTRONOMIA

<i>Competenze ENOGASTRONOMIA</i>	<i>Abilità Primo biennio</i>	<i>Conoscenze Primo biennio</i>
1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Individuare le interazioni tra turismo ed economia. <input type="checkbox"/> Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, enogastronomiche e dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate. <input type="checkbox"/> Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità. <input type="checkbox"/> Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature <input type="checkbox"/> Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti. <input type="checkbox"/> Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili. <input type="checkbox"/> Rispettare le regole di pubblica sicurezza e del trattamento dei dati personali. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Il fenomeno turistico, la domanda e l'offerta. <input type="checkbox"/> Principali strutture ricettive, pubblici esercizi e figure professionali. <input type="checkbox"/> La suddivisione in settori dei reparti d'albergo e di altre aziende dell'ospitalità, le attrezzature presenti e le relative figure professionali. <input type="checkbox"/> Le attrezzature di laboratorio. <input type="checkbox"/> Utensili e attrezzature in uso nei reparti <input type="checkbox"/> Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature <input type="checkbox"/> Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro. <input type="checkbox"/> Normative di pubblica sicurezza e di tutela della privacy per le aziende ricettive.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	<p>Testualità: strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, regolativi, con riferimento alla competenza testuale attiva e passiva degli studenti.</p> <p>Lettura: lettura e comprensione di descrizioni, istruzioni, regole e procedure.</p> <p>Strategie diverse di lettura: natura, funzione e scopi comunicativi di un testo.</p> <p>Varietà linguistica: specificità dei linguaggi settoriali propri delle articolazioni alberghiere e ristorative.</p> <p>Interazione comunicativa verbale: comprensione e produzione di messaggi orali e scritti adatti al contenuto, al contesto, al destinatario e allo scopo.</p>	
Storia	<p>Strutture e strumentazione, regole di lavoro in uso nel passato (specificare dove, quando) nell'ambito dei settori/di un settore/ di riferimento.</p> <p>Analisi fonti e documenti per ricavare informazioni relative alla produzione enogastronomica, all'ospitalità e agli strumenti di lavoro in uso in un determinato momento storico, nella dimensione locale.</p> <p>Riflessioni sul contributo apportato dalla tecnologia all'evoluzione delle condizioni di lavoro nei settori di riferimento.</p> <p>Aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente che influenzano il fenomeno turistico.</p> <p>Evoluzione nel tempo degli usi e costumi, delle abitudini del vivere quotidiano in rapporto all'oggi e all'esperienza personale.</p>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	<p>Cenni di evoluzione storica della cucina e delle principali tecnologie. Il Reparto di Cucina: principali caratteristiche costruttive dei locali di cucina, suddivisione in reparti, il magazzino. Le attrezzature (per la preparazione, la cottura e la finitura). Gli utensili di cucina. La Cucina nelle diverse Strutture Organizzative.</p> <p>Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso.</p>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<p>L'evoluzione storica della ristorazione sapendone cogliere gli aspetti fondamentali che hanno portato all'attuale sistema — Operare negli ambienti nel settore specifico di sala bar, muovendosi negli spazi rispettando le regole, riconoscendo e utilizzando con disinvoltura l'attrezzatura in uso.</p> <p>Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso.</p>	

Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	Il turismo di massa; le tendenze attuali del turismo italiano; le tipologie di turismo; la normativa in materia di turismo; le strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere; nuove forme di ospitalità; l'azienda alberghiera: il settore room division; il front office: concetto di front office, layout, organizzazione del reparto e attrezzature; le agenzie di viaggio e turismo; vigilanza sulla moralità e sulla sicurezza dell'albergo.
--	--

Lingua inglese	<p>Argomenti: Travelling and leisure. Jobs.</p> <p>Vocabolario: countries and nationalities, towns and villages, holidays, public transport and services; types of accommodation, rooms and furniture; time and dates, the weather, jobs.</p> <p>Funzioni linguistiche: chiedere e dire la propria nazionalità; descrivere un luogo; chiedere e dare indicazioni stradali; parlare di distanze e di quanto ci si impiega a coprirle; descrivere un locale con i vari componenti; esprimere ora, data; chiedere e parlare della posizione di persone ed oggetti; chiedere e parlare del tempo atmosferico; chiedere la professione di altri e parlare del proprio lavoro; dare suggerimenti. Chiedere e parlare del tempo libero.</p> <p>Corrispondenze: viaggiare in paesi diversi specialmente di lingua anglosassone, nazioni e nazionalità. Vacanze e tempo libero. Brochure di viaggio.</p>
Seconda lingua straniera	<p>Argomenti: Viaggiare, tempo libero e lavoro.</p> <p>Vocabolario: paesi e nazionalità; città e paesi; attività del tempo libero; mezzi di trasporto; orari e date; le professioni; gli edifici e/o monumenti di una città; attività svolte a casa (lavare, apparecchiare etc.).</p> <p>Funzioni linguistiche: chiedere l'ora e rispondere; chiedere, dare e comprendere informazioni su ora e luogo di un incontro; orari e date; produrre e comprendere semplici testi scritti relativi ad azioni abituali e/o programmate; dare e chiedere informazioni su mezzi di trasporto, treni, orari e biglietti; interagire a una conversazione telefonica; leggere e comprendere brevi testi su città e regioni; utilizzare correttamente le nozioni di tempo e di spazio; comprendere specifiche informazioni contenute in testi scritti di carattere formale e/o informale, relative a orari, percorsi, viaggi.</p>
Seconda lingua straniera Francese	<p>Argomenti: Viaggiare, tempo libero e lavoro.</p> <p>Vocabolario: paesi e nazionalità; città e paesi; attività del tempo libero; mezzi di trasporto; orari e date; le professioni; gli edifici e/o monumenti di una città; attività svolte a casa .</p> <p>Funzioni linguistiche: chiedere l'ora e rispondere; chiedere, dare e comprendere informazioni su ora e luogo di un incontro; orari e date; produrre e comprendere semplici testi scritti relativi ad azioni abituali e/o programmate; dare e chiedere informazioni su mezzi di trasporto, treni, orari e biglietti; interagire a una conversazione telefonica; leggere e comprendere brevi testi su città e regioni; utilizzare correttamente le nozioni di tempo e di spazio; comprendere specifiche informazioni contenute in testi scritti di carattere formale e/o informale, relative a orari, percorsi, viaggi.</p>
Matematica	<p>Gli insiemi N, Z, Q, R: rappresentazioni, ordinamento, operazioni e loro proprietà.</p> <p>Le regole del calcolo letterale.</p>
Diritto ed economia	<p>Economia: bisogni e beni (servizi); il consumo, la produzione; il mercato, le forme di mercato.</p> <p>Diritto: la norma giuridica, caratteri della norma giuridica, in particolare l'obbligatorietà. Tutela del lavoro e tutela della salute nella Costituzione.</p>
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	<p>Ecologia e ambiente: l'atmosfera. Composizione, stratificazione e circolazione dell'atmosfera. Il buco dell'ozono. Temperatura dell'atmosfera ed effetti serra. Pressione atmosferica, venti.</p> <p>Precipitazioni atmosferiche, pioggia acida.</p> <p>I climi della terra. Habitat ed ecosistemi.</p> <p>Biodiversità: la classificazione biologica. Biodiversità animale e vegetale e conservazione.</p> <p>Valorizzazione della biodiversità.</p>
Scienza degli alimenti	<p>Storia e cultura dell'alimentazione, educazione alimentare e abitudini alimentari; Definizione di alimenti; i principi nutritivi e le loro funzioni, analisi qualitativa e quantitativa della nutrizione.</p> <p>L'alimentazione equilibrata, i L.A.R.N. e la dieta. Le malnutrizioni.</p> <p>Qualità degli alimenti e frodi alimentari.</p>
Scienze integrate (Chimica)	<p>Caratteri organolettici degli alimenti: odore, sapore, colore.</p> <p>Valutazione delle qualità organolettiche.</p> <p>Le biotecnologie, gli ogm, vantaggi e svantaggi.</p> <p>Analisi chimica dei principali alimenti per la determinazione della qualità.</p>

Scienze integrate (Fisica)	<p>Termometro, bilancia, caraffa graduata,: La misura delle grandezze fisiche e l'incertezza della misura. Il Sistema Internazionale. Misure di peso, di temperatura e di capacità. Caratteristiche degli strumenti di misura in cucina.</p> <p>Cucchiaio e cucchiaione obliquo, forchettoni, palette e spatole: Le forze e l' equilibrio dei corpi rigidi; Lo schiaccianoci: il baricentro e le leve.</p> <p>Affettatrice, Tritacarne, Impastatrice a spirale, Planetaria, batticarne, vari tipi di coltelli: Forza peso e forza d' attrito</p>	
Scienze motorie e sportive	<p>Tutela della salute: lo sport e l'attività motoria come mezzo per raggiungere e preservare un buono stato di salute psicofisica.</p> <p>Fitness, sport, movimento e cura di sé come attività trainanti per il settore turistico/alberghiero. Alcune tra le possibili figure professionali collegate a queste attività: accompagnatore cicloturistico; intrattenitore/animatore/organizzatore di attività ludiche, motorie e sportive per la clientela di tutte le età; nuove figure professionali legate alla custodia, assistenza e manutenzione delle attrezzature o strutture sportive.</p> <p>Infortunati: prevenzione, primo soccorso e aspetti legali relativi all'infortunistica nei locali dell'albergo o durante la partecipazione ad attività organizzate di carattere ludico o sportivo (richiesta di certificazioni mediche per la partecipazione alle attività, responsabilità civili e penali in caso di infortuni, sicurezza nelle piscine e nelle spiagge.</p>	
	Abilità Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro. <input type="checkbox"/> Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. <input type="checkbox"/> Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La legislazione sulla sicurezza sul lavoro. <input type="checkbox"/> L'imprenditore e l'impresa. <input type="checkbox"/> Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva <input type="checkbox"/> Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche. <input type="checkbox"/> Legislazione di settore. <input type="checkbox"/> Tecnica professionale enogastronomica
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	<p>Lessico giuridico. Comprensione di un testo giuridico.</p> <p>Produzione di strumenti per la valutazione del sistema di gestione. Lettura, analisi e diffusione dei dati.</p> <p>Analisi di testi letterari sulla vita in azienda e sulle relazioni in ambiente di lavoro.</p>	
Storia	<p>Nascita delle prime associazioni di lavoratori-artigiani per la tutela dei diritti.</p> <p>Le prime forme di tutela dei diritti dei lavoratori (analisi dei documenti).</p>	
Lingua inglese	<p>Types of outlets (restaurants, bars, café etc.)The kitchen Brigade: staff and duties.</p> <p>Kitchen area, heavy equipment, tools and appliances.</p> <p>Uniforms and personal hygiene.</p> <p>Safety at work: a safe kitchen.</p>	
Matematica	<p>Insieme R: ordinamento, operazioni e proprietà, regole di calcolo dei numeri reali.</p>	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	<p>Normativa di settore nazionale e regionale.</p> <p>Contrattualistica ristorativa.</p> <p>Imprese turistiche: tipologie, costituzione, organizzazione e gestione.</p>	
Scienze e cultura dell'alimentazione	<p>Qualità totale degli alimenti e prevenzione del rischio sanitario legato al consumo di alimenti e bevande.</p> <p>Il controllo di qualità ed il sistema di tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari</p>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	<p>Gli atteggiamenti propri e altrui che prevengono possibili infortuni.</p> <p>Il piano antincendio, di evacuazione, di prevenzione e protezione dei rischi.Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore in materia di sicurezza.</p>	

Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Prevenzione e sicurezza nelle differenti tipologie di locali di somministrazione per la salvaguardia delle risorse umane e dei clienti. Norme sulla prevenzione antinfortunistica. L'applicazione corretta e aggiornata della normativa in materia di sicurezza. Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva. La legislazione di pubblica sicurezza e custodia dei valori. Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.
Seconda lingua straniera	La struttura ristorativa e le sue dotazioni: il reparto di appartenenza. La brigata di cucina e di sala La ricerca di un posto di lavoro e gli annunci su riviste di settore. Il curriculum vitae e il colloquio di lavoro. Descrizione delle principali norme di sicurezza e igiene Lessico di sala (mobilia, biancheria, coperti, stoviglie, vetri) e di cucina (coltelli, contenitori per la cottura, utensili per la preparazione e manipolazione degli alimenti) I diversi luoghi della ristorazione (ristorante, trattoria, birreria ecc) conoscere le tipicità del paese di cui si studia la lingua.
	Abilità Quinto anno
	Conoscenze Quinto anno
<input type="checkbox"/> Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza. <input type="checkbox"/> Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. <input type="checkbox"/> Proporre indicazioni sulla distribuzione e organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro. <input type="checkbox"/> Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici, economici e organizzativi. <input type="checkbox"/> Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro. <input type="checkbox"/> Utilizzare le principali forme di contratto aziendale	<input type="checkbox"/> Piani di sicurezza aziendali. <input type="checkbox"/> Caratteristiche tecniche e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera. <input type="checkbox"/> Caratteristiche tecniche delle attrezzature. <input type="checkbox"/> I fattori che determinano la qualità del servizio. <input type="checkbox"/> Le certificazioni di qualità. <input type="checkbox"/> Il contratto di lavoro. <input type="checkbox"/> I principali contratti delle aziende enogastronomiche.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Lingua e letteratura italiana	Il testo giuridico: lettura, comprensione e stesura di un contratto Il manuale della qualità: caratteristiche e modalità di consultazione, costruzione e stesura (Piano HACCP)
Storia	Storia del diritto del lavoro (la carta del lavoro)
Lingua inglese	Types of catering Catering industry Catering cycle Contract catering
Matematica	Cenni sull'esistenza di altri insiemi numerici.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	I contratti di lavoro del settore ristorativo – Le norme di sicurezza TU 81/2008. Le certificazioni obbligatorie e volontarie: ISO 9000-14000-18000-HACCP. La gestione dei SGQ e dei SGS. I marchi di qualità e i sistemi per la loro tutela.
Scienza e cultura dell'alimentazione	La qualità degli alimenti: qualità chimica, nutrizionale, microbiologica e organolettica; cenni ai controlli di qualità (organi preposti).
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	L'impostazione di un progetto. Le caratteristiche tecniche dell'impianto di cucina. La suddivisione di una grande cucina in settori. L'evoluzione delle attrezzature. Le attrezzature refrigeranti, del settore di preparazione, di cottura, di lavaggio.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	I differenti livelli di sicurezza, nei vari ambienti di somministrazione, per un servizio di qualità. Piani di sicurezza aziendali. Caratteristiche strutturali, tecniche, progettuali, impiantistiche del reparto in cui si opera. Caratteristiche tecniche delle attrezzature. I fattori che determinano la qualità del servizio.

Seconda lingua straniera	<p>Descrizione di un processo di produzione di servizi in lingua. I diversi tipi di azienda turistico-ristorativa.</p> <p>Descrizione di norme di sicurezza e HACCP.</p> <p>La ricerca di un posto di lavoro: gli annunci su riviste di settore e online. curriculum vitae e il colloquio di lavoro.</p> <p>Conoscere la legislazione relativa al paese della lingua straniera in materia di lavoro e compararla con quella italiana.</p>
---------------------------------	---

<i>Competenze</i>	<i>Abilità Primo biennio</i>	<i>Conoscenze Primo biennio</i>
2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Applicare le principali tecniche di cottura. <input type="checkbox"/> Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici <input type="checkbox"/> Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici. <input type="checkbox"/> Realizzare bevande analcoliche e di caffetteria <input type="checkbox"/> Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. <input type="checkbox"/> Compilare la modulistica di reparto. <input type="checkbox"/> Utilizzare software applicativi di settore <input type="checkbox"/> Gestire l'intero processo del ciclo cliente a livello base. <input type="checkbox"/> Effettuare registrazioni base di contabilità alberghiera-clienti. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tecniche di cottura degli alimenti. <input type="checkbox"/> Tecniche di base di sala e dibar <input type="checkbox"/> Tecniche di base di cucina e di pasticceria... <input type="checkbox"/> Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. <input type="checkbox"/> La modulistica di reparto. <input type="checkbox"/> Software applicativi di settore. <input type="checkbox"/> Il ciclo cliente e le sue fasi. <input type="checkbox"/> Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	<p>Testualità: specificità dei testi di contenuto tecnico.</p> <p>Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi.</p> <p>Aspetti distintivi dei registri sociali-contestuali; registro formale nelle situazioni che lo richiedono.</p> <p>Lettura: riconoscere, comprendere strutture e funzioni di descrizioni tecniche, procedurali; descrizioni di prodotti, servizi; modulistica di reparto; organigrammi, mansionari.</p> <p>Scrittura: caratteristiche della comunicazione scritta e regole per la stesura di una lettera commerciale. Produzione di testi coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative di reparto/servizio: modulistica di settore, appunti, ricette, note, descrizioni di procedure, anche col supporto informatico. Rielaborazione delle informazioni.</p> <p>Interazione comunicativa: regole della comunicazione verbale e non verbale. Modalità di ascolto e di comunicazione con collaboratori e clienti, sia nell'interazione diretta in presenza, sia al telefono, o nella posta elettronica. Comprensione ed espressione di richieste, istruzioni, informazioni. Differenti registri comunicativi di un testo orale. Il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali.</p>	
Storia	<p>L'evoluzione storica della ristorazione, dell'ospitalità, del turismo. Confronto di aree/periodi diversi dal punto di vista dei processi di produzione, elaborazione, distribuzione, conservazione, consumo dei beni alimentari.</p> <p>Consuetudini di accoglienza dell'ospite nelle società antiche, nel Medioevo. Nascita ed evoluzione delle strutture ricettive.</p> <p>Diversità dei tempi storici nel confronto fra sistemi produttivi, abitudini di vita, tradizioni.</p>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	<p>I Principali Sistemi di Cottura. Gli Ortaggi e i Legumi. Le Erbe Aromatiche. I Condimenti Vegetali e Animali. I Fondi di Cottura e le Salse di Base. Le Minestre. Il Riso. I Farinacei. Il Latte. Le Uova. Gli Ingredienti della Pasticceria di base. Le Carni Bianche, Rosse e Alternative.</p>	

Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita	<p>Operare nella Preparazione degli Spazi Operativi risolvendo basilari problematiche che sottintendono alla predisposizione della Mise En Place. Utilizzo basilare della modulistica e dei Software in uso nel Ristorante e al Bar – Predisporre il luogo di lavoro “Bar” alla preparazione di Bevande Calde (Caffetteria) e Analcoliche.</p> <p>Preparazione di basilari Bevande in uso al Bar. Utilizzare i Vini del Territorio in Abbinamento alle Pietanze Preparate predisponendo il Materiale di Servizio necessario al suo utilizzo.</p>
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	<p>Il ricevimento; la portineria; la cassa; il centralino; il back office; gli addetti al front office e back office per le strutture alberghiere di piccole, medie e grandi dimensioni; mansioni delle varie figure professionali nei relativi reparti; organigrammi aziendali; le fasi del ciclo cliente: la fase ante, la fase di check in, la fase di live in, la fase di check out e post; la fase ante: lista arrivi, room rack, planning delle prenotazioni, notifica delle persone alloggiate e rilevazione statistica; la fase di live in: l’apertura del conto cliente, la registrazione degli addebiti del cliente;</p>
Lingua inglese	<p>Argomenti: food and beverages, technology, computers</p> <p>Vocabolario: pasti, piatti, ingredienti, bevande; forme geometriche; misure (lungo, largo, spesso ecc.), utensili di cucina, modi di cottura (fry, grill, bake boil), preparazione dei cibi (cut, peel, mix, blend, slice etc.); checked, striped,</p> <p>Funzioni linguistiche: descrivere e chiedere di abitudini alimentari; descrivere piatti, descrivere procedimenti in successione (preparazione di piatti); esprimere grandezze e forme; descrivere oggetti e posizionarli nello spazio: preposizioni di stato; fare confronti; dire ciò che si preferisce e non si preferisce; operazioni aritmetiche; Corrispondenze: qualche piatto particolare e pasti caratteristici dei paesi di lingua anglosassone; siti internet ; cataloghi; commercials (spot pubblicitari). Grafici....</p>
Seconda lingua straniera	<p>Argomenti: cibi, bevande.</p> <p>Vocabolario: piatti, pasti, ingredienti, mise en place; menù; i composti con Lieblings-</p> <p>Funzioni linguistiche: interagire in modo semplice in situazioni relative ai pasti in casa e fuori; dare e chiedere informazioni su gusti e preferenze relative al cibo; sostenere un semplice dialogo al ristorante con il cameriere e con gli altri commensali; offrire qualcosa; leggere e comprendere un menù; leggere e comprendere le informazioni contenute in pubblicità di ristoranti e/o alberghi; esprimere preferenze, indicare il susseguirsi di azioni; esprimere rammarico.</p>
Seconda lingua straniera Francese	<p>Argomenti: l’abbigliamento , i negozi, gli acquisti, il cibo, i pasti (piatti della cucina francese), i luoghi della ristorazione.</p> <p>Vocabolario: abiti, negozi, piatti, pasti, ingredienti, mise en place; menù. Funzioni linguistiche: interagire in modo semplice in situazioni relative ai pasti in casa e fuori; dare e chiedere informazioni su gusti e preferenze relative al cibo; sostenere un semplice dialogo al ristorante con il cameriere e con gli altri commensali; offrire qualcosa; leggere e comprendere un menù; leggere e comprendere le informazioni contenute in pubblicità di ristoranti e/o alberghi; esprimere preferenze, esprimere giudizi positivi o negativi, fare acquisti in un negozio, indicare il susseguirsi di azioni; reagire negativamente, protestare, scusarsi e accettare le scuse.</p>
Matematica	<p>Gli enti fondamentali della geometria. Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio. Il piano euclideo. Le principali trasformazioni geometriche e loro invarianti.</p>
Diritto ed economia	<p>Economia: il sistema economico, gli operatori del sistema economico. Le imprese: flussi reali e flussi monetari.</p> <p>Diritto: il rapporto giuridico, situazioni giuridiche soggettive attive e passive.</p>
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	<p>Ecologia e ambiente: l’idrosfera, le acque dolci superficiali, le acque salate. I movimenti delle acque oceaniche.</p> <p>Il suolo: la superficie vivente della litosfera. Energie e materie negli ecosistemi.</p> <p>Respirazione cellulare e fotosintesi-fermentazione.</p> <p>Le relazioni fra gli organismi. Parassitismo. Mutualismo. Simbiosi.</p>

Scienza degli alimenti	<p>Distribuzione dei flussi operativi all'interno di una struttura ristorativa.</p> <p>La cottura degli alimenti: principali tecniche di cottura, modificazioni a carico dei principi nutritivi, modificazioni chimico fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura.</p> <p>La conservazione degli alimenti: principali tecniche di conservazioni, modificazioni a carico dei principi nutritivi, modificazioni chimico fisiche che subiscono gli alimenti durante la conservazione.</p> <p>Acqua, bevande alcoliche e analcoliche: aspetti generali e loro relazione con la salute.</p>	
Scienze integrate (Chimica)	<p>La chimica in cucina.</p> <p>Analisi in laboratorio delle modificazioni dei principi nutritivi in seguito a trattamento mediante mezzi fisici e/o chimici</p> <p>Le reazioni chimiche; le soluzioni; il pH, il pHmetro da laboratorio, misurazioni. Gli acidi e le basi nell'alimentazione.</p> <p>Le reazioni di ossidazione.</p>	
Scienze integrate (Fisica)	<p>Piani di cottura, forni (statico, a convezione, a bassa densità termica), Fry-Top, friggitrice: La temperatura e l'equilibrio termico; Il calore e la sua trasmissione.</p> <p>Le forme e i materiali delle pentole, sauteuse, sautoir, casseruola, padella, pesciera, rostiera, tegame, brasiera: buoni e cattivi conduttori.</p> <p>La pentola a pressione e la caffettiera: La pressione e le sue applicazioni a solidi, liquidi e gas.</p> <p>L'energia e le sue forme. Conservazione dell'energia. Il primo principio della termodinamica.</p> <p>Piani di cottura elettrici: Le cariche e fenomeni elettrostatici. Le correnti elettriche. Il forno a microonde: Lo spettro delle radiazioni elettromagnetiche.</p>	
Scienze motorie e sportive	Sport e attività motorie in strutture turistiche/alberghiere	
Abilità Secondo biennio		Conoscenze Secondo biennio
<input type="checkbox"/> Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati. <input type="checkbox"/> Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base. <input type="checkbox"/> Elaborare prodotti di pasticceria e di gelateria, dessert a carattere regionale, nazionale e internazionale. <input type="checkbox"/> Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato. <input type="checkbox"/> Elaborare i principali cocktail internazionali. <input type="checkbox"/> Descrivere il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera.		<input type="checkbox"/> Lessico professionale. <input type="checkbox"/> Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni. <input type="checkbox"/> Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria, lavorazioni evolute come quelle del cioccolato ed dello zucchero. <input type="checkbox"/> Tipologie di servizio al cliente. <input type="checkbox"/> Cocktail internazionali. <input type="checkbox"/> Tecnica di stesura delle ricette
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	<p>Il testo regolativo: ricette ed elaborazione del menu. Utilizzo corretto del lessico professionale nella stesura della ricetta.</p> <p>Il frasario in uso nei contesti lavorativi. Modulistica di reparto, organigrammi e mansioni.</p> <p>Modalità di comunicazione con collaboratori, clienti, fornitori.</p> <p>Realizzazione e presentazione di un ricettario con prodotti locali.</p> <p>Ricavare da dei testi narrativi un ricettario.</p>	
Storia	Storia della cucina italiana e straniera. Storia delle varie tipologie di menu Personaggi illustri della storia legati all'enogastronomia.	

Lingua inglese	<p>In the kitchen: food preparation: starters, entrees, main courses, desserts etc. and related vocabulary. In the restaurant room: Types of services, vocabulary related to services, restaurant area and restaurant equipment. At the bar counter: International cocktails: recipes, equipment and tools. Build up a dish: writing and explaining a recipe; introducing a dish: ingredients, procedure, pointing out allergens if any. The use of specific bilingual and monolingual dictionary Giving and following instructions.</p>	
Matematica	Costruzione di grafici di funzioni lineari, quadratiche e di proporzionalità inversa.	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Privacy: Dlgs 196/2003. Organizzazione del lavoro. I mezzi di pagamento nel settore ristorativi. La determinazione dei prezzi di vendita e la verifica della remuneratività dei prezzi di vendita fissati dal mercato.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Individuazione delle tecniche di cottura che meglio si adattano a salvaguardare il valore nutritivo degli alimenti freschi e surgelati.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Utilizzo di prodotti freschi, congelati, surgelati e semilavorati in cucina. Elaborare prodotti di base della cucina locale, nazionale ed internazionale con costruzione di un menù. Tecniche di servizio di cucina.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Organizzare, allestire e gestire eventi. Le moderne tecnologie e strumenti di controllo della guest- satisfaction . Allestimenti speciali della sala. Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici.	
Seconda lingua straniera	Lessico degli alimenti; elencare e quantificare gli ingredienti; presentare i piatti. Elaborazione di ricette in lingua straniera. Utilizzare il dizionario gastronomico.	
	Abilità Quinto anno	Conoscenze Quinto anno
	<input type="checkbox"/> Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti anche di elevata complessità e produrre schemi riassuntivi. <input type="checkbox"/> Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica. <input type="checkbox"/> Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle ricette della modulistica di cucina. <input type="checkbox"/> Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera.	<input type="checkbox"/> Preparazioni enogastronomiche di complessità anche elevata, compresi i piatti da buffet. <input type="checkbox"/> Il sottovuoto nella produzione enogastronomica. <input type="checkbox"/> Il sistema Cook & Chill. <input type="checkbox"/> Le innovazioni tecnologiche in cucina. <input type="checkbox"/> Gli strumenti informatici di gestione della produzione e del servizio enogastronomici.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	Il galateo ed il cerimoniale nelle occasioni ufficiali. La stesura dei menu: correttezza linguistica e confronto di culture. Produzione di schemi riassuntivi delle fasi di lavorazione. Realizzazione di un depliant con un menù.	
Storia	Le decorazioni nella iconografia locale, nazionale ed europea.	
Lingua inglese	Food preparation at an industrial level; New technologies in food processing; International food industries; IT in food processing; Food preservation: vacuum packing; cook and chill system; blast chilling and blast freezing; etc. Understanding and describing procedures in food processing.	
Matematica	Costruzione del grafico di una funzione in una variabile.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Elaborazione di un diagramma di flusso produttivo che evidenzia le principali trasformazioni di un alimento durante i processi di cottura (modificazioni da cottura) e di conservazione (con metodi fisici, chimici e biologici).	

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	La gestione del ciclo cliente. L'outsourcing come strumento di ottimizzazione dei costi: valutazione.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	I modelli tradizionali ed innovativi dell'impianto di cucina. Il buffet, il cocktail party e il coffee break. Utilizzo del sistema cook and chill, della cucina sottovuoto e della cucina di assemblaggio. Utilizzo della modulistica e dei software in cucina.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	La promozione del prodotto, tipologie di promozione eno-gastronomica; la realtà attuale. L'individuazione dei bisogni dell'individuo; sistemi di incentivazione del collaboratore; le riunioni di gruppo; tecniche di coordinamento fra reparti e all'interno del reparto stesso. Articolazione dell'offerta gastronomica. Programmazione dell'offerta in funzione della domanda.
Seconda lingua straniera	Conoscere il processo di produzione del formaggio e conoscere i formaggi tipici. Usare il dizionario bilingue. Sviluppare capacità di sintesi e di scrittura.

<i>Competenze</i>	<i>Abilità Primo biennio</i>	<i>Conoscenze Primo biennio</i>
<p style="text-align: center;">3°</p> <p style="text-align: center;"><i>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</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. <input type="checkbox"/> Esporre in modo corretto le ricette/procedure di base. <input type="checkbox"/> Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera. <input type="checkbox"/> Redigere menu semplici in italiano e in lingua straniera. <input type="checkbox"/> Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio. <input type="checkbox"/> Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. <input type="checkbox"/> Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. <input type="checkbox"/> I principali menu e la successione delle portate. <input type="checkbox"/> Modulistica e tecniche di comunicazione in presenza e a distanza. <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. <input type="checkbox"/> Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico e dell'ospitalità. <input type="checkbox"/> L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie. <input type="checkbox"/> Codice deontologico professionale.
<i>Discipline coinvolte</i>	<i>Saperi essenziali</i>	

Lingua e letteratura italiana	<p>Testualità: concetti di coerenza e coesione del testo. Produzione di testi descrittivi, narrativi, argomentativi, espositivi di contenuto tecnico/professionale in uso nel settore di servizio. Testi letterari in prosa e in versi.</p> <p>Variabilità linguistica: il lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Gli aspetti distintivi dei registri sociali-contestuali; uso del registro formale nelle situazioni che lo richiedono.</p> <p>Interazione comunicativa: comunicazione verbale e non verbale, nozioni di segno, codice, significante, significato, contesto, scopo. Funzioni del linguaggio verbale, atti linguistici.</p> <p>Ascolto: l'intenzione comunicativa del parlante; il ruolo psicologico e sociale che il parlante ha o si attribuisce, il suo punto di vista. L'intenzione comunicativa attraverso gli indicatori: intonazione; enfasi, scelta dei lessemi; selezione delle informazioni, spazio dato alle singole informazioni; uso di particolari espressioni di contatto, di inizio e conclusione del discorso, di collegamento; uso delle formule di cortesia; elementi non verbali (espressione del volto, gesti). Comprensione dei messaggi espliciti; operare semplici inferenze.</p> <p>Orientare il discorso del parlante attraverso reazioni non verbali (gestuali, espressive) e verbali (brevi domande, esclamazioni, parole-contatto).</p> <p>Selezione di informazioni significative per porre domande durante o alla fine del discorso.</p> <p>Parlato: elementi della comunicazione (centrale e di supporto).</p> <p>La comunicazione mirata allo scopo, agli interlocutori e al loro ruolo psicologico e sociale. Individuazione ed uso della varietà contestuale (sottocodice) in relazione all'oggetto della comunicazione. Attenzione agli interlocutori con l'uso delle parole-contatto, brevi domande, variazioni del tono.</p> <p>Riferimento verbale (elementi deittici) e non verbale (gesti) al contesto non linguistico.</p> <p>Scrittura: appunti, note e verbali.</p>
Storia	<p>Conquista del linguaggio verbale nel processo di omizzazione. Origini, diffusione delle lingue in uso nell'Europa odierna.</p> <p>Origini della scrittura.</p> <p>Confronto tra aree geografiche e periodi diversi; evoluzione nel tempo degli usi e costumi, delle abitudini del vivere quotidiano in rapporto all'oggi e all'esperienza personale.</p>
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	<p>Il personale di cucina: gerarchia e figure professionali della brigata (definizioni e mansionario), organizzazione e organigramma di una brigata, i rapporti con gli altri reparti (cucina – economato, cucina – sala, cucina – ricevimento).</p> <p>L'etica professionale.</p> <p>Il menù: definizione ed evoluzione storica, i pasti della giornata, i diversi tipi di menù (fisso e à la carte); principali aspetti tecnici e gastronomici per la stesura di un menù.</p>
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<p>Il personale di sala: gerarchia e figure professionali della brigata (definizioni e mansionario), organizzazione e organigramma di una brigata, i rapporti con gli altri reparti (cucina – ricevimento – bar – economato). L'etica professionale.</p> <p>Le regole basilari per lavorare in gruppo, riuscendo a inserirsi in un gruppo di lavoro predisposto. Accogliere il cliente utilizzando modalità e terminologie corrette al contesto.</p> <p>Approcciarsi in maniera corretta al cliente utilizzando le corrette tecniche comunicative</p>
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	<p>L'importanza della micro lingua di settore; la comunicazione telefonica: il contatto telefonico, le principali regole della comunicazione telefonica, tipologie di telefonate in entrata e in uscita; la comunicazione in fase di check in; le importanti regole della comunicazione; l'uso dei titoli durante un colloquio o l'accoglienza del cliente; l'arrivo, la registrazione, l'accompagnamento del cliente in camera; le attività professionali riconosciute nel settore del turismo: le figure professionali classiche e le figure emergenti; opportunità e sbocchi professionali; regole e modalità della comunicazione scritta: gli elementi essenziali della lettera commerciale, principali abbreviazioni commerciali</p>

Lingua inglese	<p>Argomenti: shopping, promotion, guest and customers, money and conversion, Vocabolario: vari tipi di negozi e di articoli (musica, vestiario, gioielli, gadget, ecc.) ,vari tipi di servizi.</p> <p>Funzioni linguistiche: chiedere ed offrire in modo formale ed informale; leave a tip, pay the bill; lay the table; dare suggerimenti; offrirsi di fare qualcosa; trattare il cliente al ristorante, bar, negozio ecc. in modo formale; essere clienti al ristorante, bar ecc. ;invitare, esortare, accettare, rifiutare; riportare conversazioni; espressioni formali ed informali. Parlare al telefono; presentarsi e presentare qualcuno;</p> <p>Corrispondenze: monete e cambi; monete dei paesi di lingua anglosassone; centri commerciali; nuove tendenze nello shopping. Customer service: compilare un semplice questionario.</p>		
Seconda lingua straniera	<p>Argomenti: shopping, monete</p> <p>Vocabolario: vari tipi di negozi, vestiti, regali, colori, fiori etc.</p> <p>Funzioni linguistiche: interagire in dialoghi in negozi; esprimere ciò che è possibile/ impossibile fare; indicare colori; esprimere rincrescimento, assenso e dare conferma; chiedere e dare indicazioni sulle dimensioni; gestire quantità, misure e costi; esprimere opinioni relative a prodotti e chiedere informazioni; esprimere gusti , preferenze e desideri.</p>		
Seconda lingua straniera Francese	<p>Argomenti: “les courses”, i vestiti, monete</p> <p>Vocabolario: vari tipi di negozi, vestiti, regali, colori, fiori etc.;</p> <p>Funzioni linguistiche: interagire in dialoghi in negozi e strutture ristorative; trattare con il cliente; esprimere ciò che è possibile/ impossibile fare; indicare colori; esprimere rincrescimento, assenso e dare conferma; chiedere e dare indicazioni sulle dimensioni; gestire quantità, misure e costi; esprimere opinioni relative a prodotti e chiedere informazioni; esprimere gusti , preferenze e desideri.</p>		
Matematica	<p>Il linguaggio specifico e simbolico. Comprensione e memorizzazione del significato dei termini specifici e autonomia nella ricerca del significato dei termini non noti.</p> <p>Il valore di verità delle proposizioni e i connettivi. I quantificatori. Condizioni necessarie e sufficienti ed esempi.</p>		
Diritto ed economia	<p>I fattori della produzione. Costi fissi e costi variabili. Il fattore lavoro. La retribuzione.</p> <p>L’organigramma aziendale.</p> <p>Diritto: i soggetti del diritto e le varie capacità, la responsabilità penale, la responsabilità civile, la responsabilità indiretta.</p>		
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	<p>Coordinate geografiche: latitudine, longitudine, paralleli, meridiani. La cartografia.</p> <p>Litosfera: fenomeni endogeni ed esogeni</p> <p>Minerali e proprietà fisiche; le rocce e il suolo.</p> <p>Idrosfera: acque continentali e marine.</p> <p>I livelli di organizzazione molecolare e cellulare.</p>		
Scienza degli alimenti	<p>La pubblicità alimentare, i mezzi di comunicazione pubblicitaria: giornali e riviste, televisione, radio, internet e nuove tecnologie.</p> <p>Marketing e comunicazione.</p>		
Scienze integrate (Chimica)	<p>La chimica di base per la descrizione del prodotto alimentare</p> <p>La filtrazione, la cristallizzazione, la distillazione.</p>		
Scienze integrate (Fisica)	<p>Il linguaggio specifico. Descrizione di esperimenti, o dell’ applicazione delle leggi fisiche alle attività di laboratorio professionalizzanti.</p>		
Scienze motorie e sportive	<p>Il linguaggio del corpo. La postura e il linguaggio non verbale.</p> <p>Attività di drammatizzazione, teatro, role playing</p>		
	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 50%;">Abilità Secondo biennio</td> <td style="width: 50%;">Conoscenze Secondo biennio</td> </tr> </table>	Abilità Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
Abilità Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio		

<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi. <input type="checkbox"/> Effettuare comunicazioni professionali efficaci in lingua straniera. <input type="checkbox"/> Usare le tecniche di comunicazione telematica. <input type="checkbox"/> Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda. <input type="checkbox"/> Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente. <input type="checkbox"/> Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta. <input type="checkbox"/> Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica. <input type="checkbox"/> Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dello scopo. 		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione. <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione in lingue straniere ad uso professionale. <input type="checkbox"/> Lessico professionale in italiano e in lingua straniera. <input type="checkbox"/> Criteri ed elementi di comunicazione del menu <input type="checkbox"/> Tecnica di stesura di algoritmi, ricette e relazioni. <input type="checkbox"/> L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela, i fornitori e gli istituti di credito. <input type="checkbox"/> Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	Utilizzo corretto della lingua italiana nella comunicazione scritta ed orale con il cliente e con i colleghi Adeguare il menù alle varie tipologie dell'offerta turistica. Progettare, schematizzare, realizzare un menù scritto.	
Storia	Analisi del cambiamento e dell'evoluzione in relazione agli usi, alle abitudini quotidiane in rapporto all'attualità	
Lingua inglese	Interacting with kitchen brigade and restaurant staff; Interacting with customers in the restaurant room; understand customers' needs and preferences; Functions and vocabulary related to communication with customers:	
Matematica	Linguaggio simbolico e linguaggio specifico: comprensione, memorizzazione ed uso di nuovi simboli e della terminologia appropriata.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Individuare i mezzi di comunicazione pubblicitaria e le suggestioni della pubblicità. Decodificazione del messaggio pubblicitario alimentare.	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Rapporti tra l'impresa turistica e i finanziatori, i fornitori, i clienti. Marketing strategico e operativo. Il marketing mix: prodotto, prezzo, promozione, distribuzione, personale, politica.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	I rapporti con gli altri reparti: sala – bar, economato, amministrazione. La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione. Schematizzare e produrre dei menù, conoscendo la successione delle portate e codificando i piatti. Progettare un menù: fare le previsioni e programmare, organizzare, coordinare, controllare e valutare l'attività in riferimento al tipo di clientela.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Saper ascoltare il cliente per formulare l'offerta ottimale, attraverso il menù come strumento di comunicazione interno (produzione) ed esterno (vendita). La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione. Criteri ed elementi di comunicazione del menù. Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.	
Seconda lingua straniera	Chiedere e offrire aiuto in sala e in cucina Conoscere e fornire spiegazioni sulla brigata di cucina e quella di sala	
Abilità Quinto anno	Conoscenze Quinto anno	

<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera. <input type="checkbox"/> Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico-enogastronomiche del territorio in cui opera. <input type="checkbox"/> Gestire un reclamo con autonomia operativa. <input type="checkbox"/> Presentare la politica aziendale al cliente. <input type="checkbox"/> Interagire in lingua straniera in un'ampia gamma di situazioni professionali anche impreviste, con più forme comunicative. 		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Offerte turistiche locali, nazionali e internazionali. <input type="checkbox"/> Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio. <input type="checkbox"/> Tecniche e routine di gestione dei reclami. <input type="checkbox"/> Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente. <input type="checkbox"/> Tecnica di stesura di tabelle, manuali, regolamenti, lettere e corrispondenza. <input type="checkbox"/> La gestione delle risorse umane. <input type="checkbox"/> Lessico professionale, in lingua straniera.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	Lessico e stile appropriati per presentare un prodotto enogastronomico. Varie tipologie di testi argomentativi di settore nella letteratura dell'800 e '900. Realizzare pacchetti enogastronomici turistici da pubblicizzare con depliant e in internet.	
Storia	Studio della filiera del prodotto locale. Studio della storia del marketing, attraverso esemplificazioni e case study.	
Lingua inglese	Analyzing local food products, understanding customers' preferences and trends; offering new food products and highlighting the traditional ones; analyzing demand; promoting food products and outlets; some elements of customer service and customer care; promotion, offers, dealing with complaints; writing charts, schemes; correspondence and brochures.	
Matematica	Linguaggio simbolico e linguaggio specifico: comprensione, memorizzazione ed uso di nuovi simboli e della terminologia appropriata.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Il linguaggio nutrizionale della pubblicità alimentare (aspetti positivi e aspetti negativi). L'importanza della lettura dell'etichetta alimentare generica e con indicazioni nutrizionali (facoltative) per comprendere la qualità di un prodotto alimentare.	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Analisi di dettaglio degli elementi del marketing mix. Analisi di marketing del territorio di appartenenza. Piano di marketing con simulazioni legate al territorio. I marchi di qualità come fonte di attrazione turistica per il territorio.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Promuovere e determinare la soddisfazione del cliente attraverso la scelta dei piatti. L'importanza della degustazione e dell'accostamento dei sapori. Pratica di degustazione. Le dinamiche del gusto. La cucina fra tradizione ed innovazione. Le cucine del mondo. La cucina di ricerca.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Ottimizzare la comunicazione professionale in funzione dei livelli aziendali richiesti. La strategia di vendita applicata alla customer satisfaction. L'offerta ristorativa: locale, nazionale e internazionale. Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio. Tecniche e routine di gestione dei reclami. Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente. La gestione delle risorse umane.	
Seconda lingua straniera	Conoscere la realtà geografica e le tipicità gastronomiche del paese straniero. Capacità di lettura e di sintesi.	

Competenze	Abilità Primo biennio	Conoscenze Primo biennio
<p style="text-align: center;">4°</p> <p style="text-align: center;"><i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Distinguere i piatti, i vini regionali e valorizzare i piatti della tradizione. <input type="checkbox"/> Presentare i piatti, le bevande e i prodotti enogastronomici, nel rispetto delle regole tecniche 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Elementi di enogastronomia regionale e nazionale, con particolare riguardo a quella locale. <input type="checkbox"/> La disposizione delle vivande nei piatti. <input type="checkbox"/> Il servizio dei prodotti enogastronomici
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	<p>Testualità: specificità dei testi descrittivi, narrativi, regolativi. Comprensione e produzione di testi di argomento specifico, utilizzando le tipologie adatte alle circostanze e allo scopo. Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale e frasario in uso nei contesti lavorativi. Aspetti distintivi dei registri linguistici; il registro formale nelle situazioni che lo richiedono. Lettura: descrizioni inerenti il prodotto, il servizio enogastronomico, le tradizioni locali e nazionali.</p> <p>Parlato e scrittura: regole per stendere un testo di presentazione e modalità di comunicazione orale del testo. Produzione di testi coerenti e adeguati alla situazione comunicativa. Utilizzazione di programmi di videoscrittura e presentazione. Elaborazione di informazioni, secondo le modalità richieste dalla presentazione. Linguaggio iconico e linguaggio verbale, a supporto dell'informazione.</p> <p>Interazione comunicativa: regole della comunicazione verbale e non verbale da utilizzare nell'ambiente scolastico, nell'occasione di scambi di dati/esperienze tra studenti, simulazioni, presentazione in pubblico di prodotti, servizi enogastronomici.</p>	
Storia	<p>Il cambiamento nel tempo, la diversità nello spazio degli usi e costumi enogastronomici. Confronto di aree e periodi diversi: caccia e raccolta, origini e diffusione delle pratiche agricole, selezione di piante commestibili.</p> <p>Rilevazione dei cambiamenti sociali introdotti dalle nuove produzioni.</p> <p>Sapere metodologico e significato da dare alla storia come processo di costruzione della conoscenza controllabile sul passato.</p> <p>LABORATORIO 1 Identificazione degli elementi significativi per confrontare aree e periodi diversi: itinerari fra cibo e cultura nella preistoria, nell'antichità, nel Medioevo. Esempi: stato di salute, speranza di vita secondo le disponibilità alimentari. Mangiar crudo o cotto, il cibo dei ricchi e dei poveri, sacrifici religiosi e banchetti rituali.</p> <p>Letture - anche in modalità multimediale - di differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche, con riferimento alle tematiche sopra elencate. Sintesi di informazioni ed esposizione per iscritto o tramite presentazioni, cartelloni.</p> <p>LABORATORIO 2 Comprensione del cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale: rilevazione delle abitudini alimentari odierne di un gruppo sociale, per confrontarle con le abitudini di gruppi diversi nel tempo, nello spazio.</p>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	<p>Il piatto: stesura di una ricetta, la ricetta originaria e le possibili varianti, catalogazione diricette, come leggere una ricetta. La cucina regionale e locale: caratteristiche basilari della cucina regionale, i principali piatti della cucina della propria provincia e i prodotti tipici del territorio. La cucina nazionale: caratteristiche salienti della cucina italiana con riferimento ai piatti e ai prodotti tipici.</p>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<p>Individuare e promuovere i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le nozioni storiche e la classificazione di qualità. Tecniche produttive dei prodotti enogastronomici locali.</p> <p>Lavorare, sotto supervisione diretta, in una sala ristorante utilizzando le corrette metodologie inerenti al servizio e al momento.</p> <p>Strategie di promozione e presentazione del prodotto.</p>	

Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	Tecniche di elaborazione di menù.	
Lingua inglese	<p>Argomenti: The media ,newspapers, TV programmes, cinema and films geography, the environment (natural world and human inventions), the climate.</p> <p>Vocabolario: termini geografici ed ambientali; fenomeni climatici ed atmosferici; qualche termine che si riferisce alla storia ed alla cultura; qualche termine della cultura culinaria;termini relativi alla varietà filmografica;</p> <p>Funzioni linguistiche: descrivere e chiedere di abitudini alimentari; parlare e chiedere della daily routine; parlare brevemente della storia e delle tradizioni; parlare delle proprie esperienze; parlare di durata; raccontare del passato; abitudini al passato.</p> <p>Corrispondenze: mettere in relazione le proprie abitudini alimentari e le abitudini alimentari di altri; abitudini alimentari dei paesi anglosassoni, particolari festività;abitudini alimentari di paesi diversi confrontandoli con la propria cultura alimentare; programmi TV.La cultura e la tradizione culinaria nel nostro paese ed in paesi vicini e lontani.</p> <p>Multiethnicità.</p>	
Seconda lingua straniera	<p>Argomenti: feste e tradizioni; uffici pubblici.</p> <p>Vocabolario:qualche nozione di geografia; qualche notizia storica del paese di cui si studia la lingua; cibi tradizionali, dolci tipici.</p> <p>Funzioni linguistiche: conoscere le principali festività tedesche e compararle con quelle italiane; usanze e tradizioni; chiedere e comprendere informazioni sul modo di spedire corrispondenza e pacchi; esprimere speranza che avvenga qualcosa.</p>	
Seconda lingua straniera Francese	<p>Argomenti: feste e tradizioni; geografia del paese straniero.</p> <p>Vocabolario:qualche nozione di geografia; qualche notizia storica del paese di cui si studia la lingua; conoscere i principali monumenti di due città francesi.</p> <p>Funzioni linguistiche: conoscere le principali festività francesi e compararle con quelle italiane; usanze e tradizioni; leggere la corrispondenza , scrivere lettere e messaggi, esprimere intenzioni o azioni future., situare nel tempo e nello spazio.</p>	
Matematica	Costruzione e interpretazione di tabelle di dati. Rappresentazioni grafiche di distribuzioni statistiche e loro interpretazione. Valori medi e indicatori di dispersione dei dati.	
Diritto ed economia	I marchi di tutela dei prodotti tipici:DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT, Marchio Biologico Art. 9 Costituzione (gastronomia come componente del patrimonio storico)	
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	<p>Gli ecosistemi: catene e reti alimentari.La terra e la vita dai primordi ad oggi.</p> <p>Litosfera:fenomeni endogeni ed esogeni; minerali, rocce e suolo in riferimento al territorio locale.</p> <p>Idrosfera:acque continentali e marine in riferimento al territorio locale. Atmosfera:composizione, stratificazione e circolazione in riferimento al territorio locale.Climi. Biomi locali e loro evoluzione.</p> <p>Biodiversità.</p>	
Scienza degli alimenti	<p>La filiera agroalimentare.</p> <p>I marchi di qualità: DOC, DOCG, DOP, IGT, agricoltura biologica.</p> <p>Le combinazioni alimentari per la realizzazioni di piatti che rispettano le linee guida per una sana alimentazione.</p> <p>Le tecniche innovative di cottura e di conservazione degli alimenti.Fattori che influenzano le abitudini alimentari di una popolazione.</p>	
Scienze integrate (Chimica)	La composizione chimica degli alimenti.	
Scienze integrate (Fisica)	<p>La materia: stati di aggregazione, i miscugli: leghe, sospensioni, emulsioni, aerosol, soluzioni.</p> <p>Le operazioni di separazione dei miscugli: setacciatura, filtrazione, decantazione, centrifugazione, cromatografia, distillazione, estrazione con solvente. Dissoluzione e soluzioni. La concentrazione delle soluzioni. Massa su volume. La densità.</p> <p>Campo magnetico; interazione tra magneti e fra corrente elettrica e magneti. Induzione elettromagnetica.</p>	
Scienze motorie e sportive	<p>Il territorio e le sue caratteristiche: valorizzare gli spazi naturali e le risorse ambientali ed architettoniche caratteristici del territorio come risorsa per il turismo.</p> <p>Le attività motorie in ambiente naturale e i possibili itinerari alla scoperta del territorio e delle sue tradizioni.</p>	
	Abilità Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio

<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione. <input type="checkbox"/> Identificare i principali personaggi della gastronomia . <input type="checkbox"/> Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative. <input type="checkbox"/> Riconoscere gli stili di cucina attuali. <input type="checkbox"/> Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni. <input type="checkbox"/> Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità in essere, con particolare riguardo al territorio. <input type="checkbox"/> Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi della gastronomia. <input type="checkbox"/> Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia. <input type="checkbox"/> Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti. <input type="checkbox"/> Il cibo come alimento e prodotto culturale. <input type="checkbox"/> I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. <input type="checkbox"/> Cenni di storia dell'alimentazione e degli alimenti tipici dei Paesi di cui si studiano le lingue
Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Lingua e letteratura italiana	Cultura gastronomica del territorio attraverso la consultazione delle fonti storiche, letterarie, orali e scritte. Confronto con altre realtà. .Mappa del territorio con descrizione delle peculiarità ambientali, storico-culturali Lo stage: relazione, anche multimediale, sull'esperienza.
Storia	Storia dell'alimentazione del territorio. Storia del territorio inserita nel più ampio contesto storico dello stato.
Lingua inglese	The history of food: cooking in past times; The evolution in the use of some ingredients (tomatoes; etc.) New trends in cooking. Food as a fusion of different cultures; Food and culture: the Far East, the Middle East, Africa and America; Labels and trademarks.
Matematica	Il concetto di funzione di una variabile e relativa terminologia.
Scienza e cultura dell'alimentazione	L'alimentazione dalla preistoria alla globalizzazione. Definizione di alimento alimentazione e nutrizione. Alimentazione come cultura, poiché dipendente da vari fattori (storia di alcuni prodotti di eccellenza del territorio di appartenenza. I marchi di qualità (DOP, IGP, DOC, DOCG, STG, PAT) agricoltura biologica.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	I "prodotti turistici" coerenti con il Territorio di appartenenza e le sue risorse enogastronomiche. Il piano di marketing legato ai prodotti turistici creati. Determinazione del prezzo di vendita dei prodotti creati coerenti con il mercato.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	L'evoluzione delle abitudini alimentari. I fattori che caratterizzano le tendenze attuali della cucina. Classificazione dei locali in base al tipo di organizzazione. I nuovi prodotti, i prodotti DOP, IGP e certificati di qualità.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Il territorio, la tradizione agroalimentare come cultura da portare a tavola. Valorizzare i prodotti tipici conoscendo la filiera di prodotto. Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi dell'enogastronomia. Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia. Il cibo come alimento e prodotto culturale. I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.
Seconda lingua straniera	Gli aspetti essenziali dei prodotti tipici. I Personaggi storici della gastronomia. Gastronomia tipica e classica. Comprendere il senso di un documento e sa rispondere alle domande poste. Conoscere e spiegare ricette tipiche e sa fornire spiegazioni su prodotti del territorio.
Abilità Quinto anno	Conoscenze Quinto anno

<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze. <input type="checkbox"/> Acquisire una mentalità orientata al marketing. <input type="checkbox"/> Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici. <input type="checkbox"/> Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua, tenendo presente anche le nuove tendenze enogastronomiche. <input type="checkbox"/> Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici, anche in lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti. <input type="checkbox"/> Principi e teoria del marketing. <input type="checkbox"/> Destination Marketing. <input type="checkbox"/> Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici. <input type="checkbox"/> I principali piatti della tradizione e usi dei Paesi di cui si studiano le lingue.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Lingua e letteratura italiana	La lingua italiana come elemento di valorizzazione nel Marketing: gli stili comunicativi in relazione al target. Il linguaggio della pubblicità. Descrizione di piatti e menù con prodotti tipici.
Storia	Dalla cucina antica ai nostri giorni in Italia e in Europa. L'evoluzione del gusto. Storia di un prodotto/piatto in funzione del marketing.
Lingua inglese	New ingredients in cooking that characterize the different cuisines: herbs, spices, etc. Marketing and marketing mix (5 P's); marketing research and segmentation; Who's the customer in front of you?; Products to offer according to specific targets; destination marketing; Describing dishes for special occasions, traditional Italian dishes; new trendy dishes, Describing traditional dishes of the English speaking countries;
Matematica	Il concetto di funzione e terminologia relativa: approfondimenti.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Gusto e aroma. I cinque sapori. Il senso del gusto ed il senso dell'olfatto. Da dove vengono gli odori. Reazioni chimiche durante la cottura. Combinazioni piacevoli se due o più ingredienti condividono una o più molecole aromatiche.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Il marketing delle destinazioni. Il marketing dei viaggi leisure. Il marketing dei viaggi d'affari. Il marketing dei viaggi di istruzione. Il marketing dei viaggi enogastronomici e agrituristici. Il marketing degli itinerari naturalistici. Il marketing del turismo congressuale.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	La fisiologia del gusto, in riferimento al target di clientela nazionale ed internazionale. Promuovere e determinare la soddisfazione del cliente attraverso l'interpretazione di ricette e/o l'accostamento di ingredienti. Tecniche di promozione e di valorizzazione del prodotto ristorativo.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Le tradizioni enogastronomiche locali, strategie di valorizzazione e promozione: Serate a tema, le strade del vino, fiere, mostre. La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti. Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici e dei pubblici esercizi.
Seconda lingua straniera	Tecniche di promozione dei prodotti caratteristici. Conoscere e riferire le tappe fondamentali della storia gastronomica (Rinascimento, XIX secolo) Conoscere e riferire le caratteristiche dell'alimentazione dei popoli del bacino del Mediterraneo. Sviluppare capacità di sintesi e di scrittura. Preparare una breve esposizione (100 parole) sui soggetti analizzati.

<i>Competenze</i>	Abilità Primo biennio	Conoscenze Primo biennio
<p style="text-align: center;">5°</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti. <input type="checkbox"/> Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande. <input type="checkbox"/> Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro. <input type="checkbox"/> Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione <input type="checkbox"/> Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni <input type="checkbox"/> Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti. <input type="checkbox"/> Distinguere i materiali di imballaggio per il loro smaltimento e la tracciabilità dei prodotti. <input type="checkbox"/> Leggere e interpretare le etichette alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Legislazione specifica di settore. <input type="checkbox"/> Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. <input type="checkbox"/> Tecniche di conservazione degli alimenti. <input type="checkbox"/> Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. <input type="checkbox"/> Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. <input type="checkbox"/> Principi di chimica organica. <input type="checkbox"/> Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.
Discipline coinvolte	Nuclei fondanti / saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	<p>Testualità: conoscere, comprendere testi di contenuto normativo, tecnico, scientifico, descrittivo.</p> <p>Lettura: leggere e interpretare correttamente norme, istruzioni, descrizioni di procedure, descrizioni di prodotti.</p> <p>Interazione comunicativa: comprendere regole, istruzioni; adeguare il comportamento e la comunicazione alle regole previste nella pratica laboratoriale.</p>	
Storia	<p>Tappe significative dell'innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione tecnologica. Il cambiamento introdotto nella vita umana e nella pratica lavorativa dalle scoperte della biologia e della chimica, dalle tecniche di conservazione.</p> <p>Confronto di periodi storici diversi sotto gli aspetti inerenti igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti, igiene dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.</p>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	<p>L'igiene: concetto di igiene, l'idoneità sanitaria, l'abbigliamento professionale, l'igiene del personale di cucina. L'igiene dei prodotti alimentari (buone pratiche di conservazione, lavorazione e cottura). Igiene dell'ambiente e delle attrezzature: metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie. Introduzione all'HACCP.</p> <p>Etichettatura dei prodotti alimentari (cenni)</p>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<p>L'igiene: concetto di igiene, l'idoneità sanitaria, l'abbigliamento professionale, l'igiene del personale di sala bar. Operare correttamente in un contesto lavorativo di sala e bar applicando le corrette norme di igiene. Applicare, con la visione di un superiore, le operazioni relative alla manipolazione di alimenti, sapendone cogliere i punti critici.</p> <p>Etichettatura dei prodotti alimentari (cenni).</p>	
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	<p>Dall'abbigliamento alla divisa; igiene della persona; igiene dei locali; igiene delle attrezzature.</p>	
Lingua inglese	<p>Argomenti: laws and regulations, science (chemical and physical phenomena), food and nutrition, labels, health and fitness, sports</p> <p>Vocabolario: qualche termine scientifico (chimico e fisico); qualche termine relativo a legge, regole; sport, attività fisiche, malattie più comuni; qualche principio nutritivo (vitamins, protein, carbohydrates etc.); aggettivi che descrivono l'aspetto fisico e psicologico.</p> <p>Funzioni linguistiche: parlare di azioni in svolgimento; parlare di problemi alimentari; esprimere bisogni; esprimere capacità; esprimere la propria condizione fisica e psicologica;</p> <p>Corrispondenze: la piramide alimentare (semplice descrizione e regole fondamentali), qualche semplice informazione sulle malattie e le disfunzioni dei teenagers legate al cibo; le etichette; uso del dizionario bilingue.</p>	

Seconda lingua straniera	Argomenti: sport e progetti; Vocabolario: attività fisiche; Funzioni linguistiche: fare e rifiutare proposte motivando il rifiuto e suggerendo proposte alternative; chiedere notizie sulla disponibilità di una persona; chiedere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e/o programmate, chiedere quando apre/chiude un locale; comprendere le informazioni principali di materiali pubblicitari relativi a mostre, avvenimenti musicali, palestre etc.	
Seconda lingua straniera Francese	Argomenti: sport e progetti, "loisirs"; Vocabolario: attività fisiche e abitudini alimentari. Cibo e nutrizione. Funzioni linguistiche: fare e rifiutare proposte motivando il rifiuto e suggerendo proposte alternative; chiedere notizie sulla disponibilità di una persona; chiedere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e il tempo libero, comprendere le informazioni principali di materiali pubblicitari relativi a mostre, avvenimenti musicali, palestre etc., parlare di un progetto futuro.	
Matematica	Frazioni. Proporzioni. Percentuali.	
Diritto ed economia	Lo Stato istituzione, lo Stato apparato e i suoi rapporti con gli organismi internazionali (in relazione alla funzione sia di produzione delle norme che regolano il settore alberghiero eristorativo, sia di controllo della loro applicazione). Origine dei prodotti in etichetta.	
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	I microrganismi: batteri, funghi, lieviti, virus, le muffe. I parassiti animali. Origine della vita. Teorie evolutive. Cellula procariote ed eucariote :struttura e funzioni.	
Scienza degli alimenti	Igiene dei locali e delle attrezzature: igiene degli ambienti di lavoro, igiene del personale, sistema di controllo HACCP, normativa sull'igiene dei prodotti alimentari. Tossinfezioni e malattie da contaminazione biologica degli alimenti. Qualità degli alimenti e frodi alimentari. Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. Gli OGM.	
Scienze integrate (Chimica)	La sicurezza nei laboratori di analisi. Le sostanze chimiche utilizzate per le analisi. La tossicità delle sostanze chimiche e le classi di pericolosità.	
Scienze integrate (Fisica)	Abbattitori di temperatura, frigoriferi, celle frigorifere, congelatori, bollitori, bagnomaria: Il calore e i passaggi di stato. La struttura microscopica della materia e le leggi dei gas. Centrifuga, pelapatate, taglia verdure: la descrizione del moto, velocità e accelerazione; il moto circolare.	
Scienze motorie e sportive	Igiene e pulizia del proprio corpo, dell'ambiente circostante e degli alimenti	
	Abilità Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
	<input type="checkbox"/> Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative. <input type="checkbox"/> Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti <input type="checkbox"/> Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale. <input type="checkbox"/> Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica). <input type="checkbox"/> Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza	<input type="checkbox"/> Legislazione alimentare. <input type="checkbox"/> Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia <input type="checkbox"/> La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. <input type="checkbox"/> Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	Stesura di menù a chilometri zero-mappa concettuale della tracciabilità di un alimento.	
Storia	Tecniche di conservazione dei cibi dall'antichità ad oggi. Evoluzione del concetto di igiene.	
Lingua inglese	Food poisoning and contamination HACCP system: definition and particularity The perfect kitchen	

Matematica	Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo, fattorizzabili, intere e fratte.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Pacchetto Igiene (insieme di regolamenti che permettono all'UE di attuare gli stessi criteri per l'igiene degli alimenti). Conoscenza dei sette punti del sistema HACCP (pericolo, rischio, gravità, monitorare,). Regolamento 852/2004. Libro bianco della CEE 2000 Tracciabilità. Rintracciabilità (Reg. CE 178/2002). Legislazione su prodotti dietetici, integratori alimentari, dietetici funzionali, ogm: leggi su alcuni prodotti come carne, latte, pesci, (cenni).
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Normativa nazionale ed europea sulla sicurezza alimentare e la tracciabilità del prodotto –I Km 0 come strumento di marketing.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Conoscere il quadro di riferimento del sistema HACCP. Operare correttamente in cucina applicando le norme di igiene e saper individuare i punti critici. La distribuzione del prodotto: il legame caldo- freddo, la distribuzione differita ed i punti critici connessi. Le tipologie di distribuzione degli alimenti (free flow, self service ecc.).
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	Applicare le regole di sicurezza alimentare nei differenti contesti operativi. Il “pacchetto igiene”, il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia. Gli organismi istituzionali preposti al controllo ed alla vigilanza. La tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.
Seconda lingua straniera	Lessico relativo alla tenuta professionale
Abilita' Quinto anno	
Conoscenze Quinto anno	
<input type="checkbox"/> Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa. <input type="checkbox"/> Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro.	<input type="checkbox"/> Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Lingua e letteratura italiana	Tipologie testuali: il manuale di autocontrollo (struttura e linguaggio specifico) Stesura di alcune pagine del manuale di autocontrollo. La lingua italiana utilizzata in modo sintetico ed efficace per ottimizzare il controllo igienico nel lavoro del personale di un'azienda.
Storia	Strutturare ricette in sicurezza, organizzando i vari ruoli e fasi.
Lingua inglese	H.A.C.C.P. analysis The history of H.A.C.C.P. International regulations, E U. regulations about food preservation and food poisoning
Matematica	Calcolo di limiti delle funzioni razionali fratte anche con forme di indeterminazioni.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Il sistema HACCP : imparare basandosi su alcuni tipi di filiera produttiva (Carne, latte, pesce, etc) ed identificare i pericoli valutandone la gravità e la stima del rischio. Identificare il CCP, i criteri di controllo, monitorare i CCP, eventuali misure correttive e di verifica. Interventi di sanificazione. Significato di detergenza, disinfezione e disinfestazione.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Gli organi di controllo dei sistemi di gestione della qualità aziendale.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Il sistema H.A.C.C.P.: realizzazione di un piano di autocontrollo. H.A.C.C.P.: Adempimenti richiesti all'operatore, responsabilità individuali. I programmi di sanificazione nell'ambiente di riferimento.
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	Il sistema H.A.C.C.P.: realizzazione di un piano di autocontrollo. H.A.C.C.P.: Adempimenti richiesti all'operatore, responsabilità individuali. I programmi di sanificazione nell'ambiente di riferimento.
Seconda lingua straniera	Conoscere gli articoli relativi del codice civile del paese straniero

<i>Competenze</i>	<i>Abilità Primo biennio</i>	<i>Conoscenze Primo biennio</i>
6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	<input type="checkbox"/> Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di cucina, sala-vendita e di accoglienza. <input type="checkbox"/> Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi.	Tecniche e procedure di settore (cucina, sala-vendita e di accoglienza) in relazione al compito da svolgere
<i>Discipline coinvolte</i>	<i>Saperi essenziali</i>	
Lingua e letteratura italiana	Testualità: interpretazione di testi descrittivi, regolativi, schemi di controllo delle procedure, questionari di autoanalisi. Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale, frasario in uso nei contesti lavorativi. Ascolto-Lettura/ Comprensione di istruzioni, ordini, descrizioni di procedure tecniche; lessico di settore. Scrittura: produzione di testi coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative di reparto/servizio. Appunti, ricette, note, schemi per fissare istruzioni e procedure apprese, allo scopo di utilizzarli per programmare o migliorare il lavoro assegnato. Interazione comunicativa: riconoscere il proprio ruolo e quello degli altri nel lavoro di cucina, sala-vendita e di accoglienza; uso del lessico e del frasario professionale.	
Storia	L'evoluzione storica della ristorazione, dell'ospitalità, del turismo. Confronto di aree e periodi diversi in relazione ai processi di produzione, elaborazione, distribuzione, conservazione, consumo dei beni alimentari. Consuetudini di accoglienza dell'ospite nelle società antiche, nel Medioevo. Nascita ed evoluzione delle strutture ricettive. Diversità dei tempi storici al confronto fra sistemi produttivi, abitudini di vita, credenze, tradizioni.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Attività di laboratorio: Ortaggi e legumi: preparazioni preliminari, tecniche di taglio, cotture di base. Riso, pasta, crespelle e gnocchi (tecniche e ricette di base). La carne (sezionatura, tagli, preparazioni di base e cotture). Le uova (uso e ricette di base). Le preparazioni tipiche delle piccole colazioni. La pasticceria (creme, salse e impasti di base)	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Operare nel contesto lavorativo di sala bar, cogliendo le regole che stanno alla base della pianificazione di un evento. Operare nel Servizio al Ristorante e al Bar con una certa autonomia seguendo indicazioni date da un supervisore — Lavorare in sufficiente autonomia o seguendo indicazioni date nel Tranciare Frutta, Pesce & Carne e predisporre Attrezzatura per la cucina di sala; — Lavorare in sufficiente autonomia o seguendo indicazioni date al bar nella preparazione di preparazioni a base caffè, bevande a Base di Frutta, coppe gelato e preparazioni basilari di American Bar	
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	Le diverse tipologie di prenotazione; la tariffazione; cambi, cancellazioni e tecniche di gestione; la fase precedente all'arrivo; l'arrivo del cliente; assegnazione della camera; gli adempimenti obbligatori per legge; modulistica di reparto; attività di front office e le necessità personali dell'ospite durante il soggiorno; i servizi offerti in front office alla clientela durante il soggiorno degli ospiti in base alle tipologie e classificazione della struttura ricettiva	
Lingua inglese	Argomenti: appearance and personality, personal plans. Vocabolario: aggettivi indicanti aspetto fisico, sentimenti, personalità; Funzioni linguistiche: parlare di sé, del proprio aspetto fisico e del proprio carattere; parlare e chiedere gli aspetti personali di altre persone; fare piani futuri; fare previsioni; parlare di condizioni; parlare di desideri ed ambizioni; fare promesse; esprimere decisioni immediate. Parlare di probabilità. Corrispondenze: Job applications. Annunci di lavoro. Domande ed interviste di lavoro; lettere e e-mail; questionari.	

Seconda lingua straniera	<p>Argomenti: l'aspetto fisico e personalità. Vocabolario: oggetti personali, vestiario, colori; sentimenti, personalità. Funzioni linguistiche: parlare di sé, del proprio aspetto fisico e del proprio carattere; parlare e chiedere gli aspetti personali di altre persone; descrivere la propria giornata.</p>	
Seconda lingua straniera Francese	<p>Argomenti: sport e progetti, "loisirs"; Vocabolario: attività fisiche e abitudini alimentari. Cibo e nutrizione. Funzioni linguistiche: fare e rifiutare proposte motivando il rifiuto e suggerendo proposte alternative; chiedere notizie sulla disponibilità di una persona; chiedere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e il tempo libero, comprendere le informazioni principali di materiali pubblicitari relativi a mostre, avvenimenti musicali, palestre etc., parlare di un progetto futuro..</p>	
Matematica	<p>Equazioni e disequazioni di primo e di secondo grado. Sistemi di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Il concetto di funzione. Il piano cartesiano e le funzioni: lineare, quadratica, di proporzionalità diretta e inversa.</p>	
Diritto ed economia	<p>Gli obiettivi d'impresa. La legge della domanda e dell'offerta. L'equilibrio del produttore, costi fissi, costi variabili, costi totali, ricavi. Effetti delle variazioni dei prezzi sui costi e sui ricavi.</p>	
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	<p>Conoscere, leggere, analizzare ed interpretare tabelle, grafici ed immagini. Rielaborare i dati ottenuti. L'evoluzione del pianeta e della vita. Il corpo umano e i principali apparati. Risorse rinnovabili e non rinnovabili.</p>	
Scienza degli alimenti	<p>La catena del freddo e del caldo. Le tecniche di cottura e conservazione degli alimenti. L'abbattitore termico. I punti critici di controllo nel sistema HACCP e il loro monitoraggio. Le confezioni e le etichette alimentari.</p>	
Scienze integrate (Chimica)	<p>Il metodo scientifico. La pianificazione in laboratorio delle analisi chimiche. Le misurazione delle grandezze e il sistema internazionale.</p>	
Scienze integrate (Fisica)	<p>Ottica edibile: la rifrazione della luce attraverso le lenti di gelatina. Intensità, altezza e timbro del suono. "Suonare" con i calici.</p>	
Scienze motorie e sportive	<p>Valutazione e autovalutazione: caratteristiche, finalità, possibili modalità e requisiti del processo valutativo. Il lavoro di gruppo: la cooperazione per un fine comune e il "gioco di squadra", le possibili modalità di organizzazione di gruppo, la divisione del lavoro, il rispetto dei ruoli e delle gerarchie, la condivisione delle informazioni, i vari tipi di feedback.</p>	
Abilità Secondo biennio		Conoscenze Secondo biennio
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo. <input type="checkbox"/> Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato. <input type="checkbox"/> Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito. <input type="checkbox"/> Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari, vini e altre bevande. <input type="checkbox"/> Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi. <input type="checkbox"/> Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione. <input type="checkbox"/> Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente. 		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. <input type="checkbox"/> Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole". <input type="checkbox"/> Principi di organizzazione aziendale. <input type="checkbox"/> Lineamenti di organizzazione del lavoro. <input type="checkbox"/> La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione. <input type="checkbox"/> Metodologie e strumenti della programmazione e del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti). <input type="checkbox"/> I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	

Lingua e letteratura italiana	Tipologie testuali: la procedura nel sistema di gestione. Tecnica di stesura di una procedura efficace. I prodotti OGM.	
Storia	L'organizzazione del lavoro nel tempo.	
Lingua inglese	Ordering food products Food storage and preservation	
Matematica	Matematica finanziaria: l'interesse e il montante, lo sconto e il valore attuale, la capitalizzazione multi-periodale. Le principali trasformazioni geometriche dal punto di vista analitico.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Elaborazione di una lista alimentare in funzione del menu equilibrato ed alla disponibilità/stagionalità delle merci alimentari (confezioni di breve durata, ortaggi, frutta, freschezza di pesci, ecc.).	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Analisi critica dell'organizzazione aziendale (simulazioni). Gestione economica: Analisi dei costi aziendali. Determinazione dei prezzi di vendita e verifica della remuneratività dei prezzi di mercato. Gestione amministrativa: la contabilità e bilancio d'esercizio.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	L'organizzazione della produzione di beni e servizi programmata per regole nel settore di riferimento. La politica degli acquisti, la gestione del magazzino, lo stoccaggio delle merci. Le funzioni dell'economato. I rapporti funzionali tra l'economato ed il settore di riferimento.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Pianificazione delle fasi operative per ottimizzare la produzione di beni e servizi, nell'ottica di rispetto degli standard di costo e di ricavo. Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole". L'organizzazione del lavoro. La gestione delle merci. Cenni sui criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.	
Seconda lingua straniera	Descrivere le varie tendenze della ristorazione: cucina etnica, macrobiotica, molecolare. Stendere menu completi di prezzi. I prodotti OGM.	
	Abilità Quinto anno	Conoscenze Quinto anno
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza. <input type="checkbox"/> Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti. <input type="checkbox"/> Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. <input type="checkbox"/> Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta. <input type="checkbox"/> Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche. <input type="checkbox"/> Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo. <input type="checkbox"/> Leggere un bilancio e analizzare gli indici finanziari e patrimoniali. <input type="checkbox"/> Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative. <input type="checkbox"/> Scegliere i finanziamenti più adeguati alla situazione ipotizzata. <input type="checkbox"/> Stilare un budget. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. <input type="checkbox"/> Organizzazione del lavoro. <input type="checkbox"/> Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi). <input type="checkbox"/> Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione. <input type="checkbox"/> La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti. <input type="checkbox"/> La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi. <input type="checkbox"/> Le forme di finanziamento aziendale. <input type="checkbox"/> I principali indici per l'analisi finanziaria, patrimoniale ed economica del bilancio. <input type="checkbox"/> La contabilità analitica. <input type="checkbox"/> I finanziamenti a breve medio e lungo termine. <input type="checkbox"/> La programmazione a breve, medio e lungo termine. <input type="checkbox"/> Il budget.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	Tipologie testuali: stesura di un organigramma Stesura di schede tecniche. Utilizzo di un linguaggio sintetico.	
Storia	Classi sociali e risorse umane nel novecento.	

Lingua inglese	New types of restaurants, non conventional restaurants and bars, cafés and canteens, etc Different types of catering: commercial and subsidiary Catering and special services: schools, hospitals, transport catering (rail, air, ship) Take away and home delivery
Matematica	Situazioni economiche e principio di equivalenza finanziaria; esempi di problemi di ottimizzazione; esempi di programmazione lineare. Significato di probabilità e sue valutazioni.
Scienza e cultura dell'alimentazione	La gestione delle merci alimentari in funzione della loro qualità. Verificare la concordanza della qualità di un prodotto in funzione a quanto dichiarato in etichetta.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Gestione amministrativa: analisi finanziaria, economica e patrimoniale del bilancio d'esercizio. Gestione finanziaria: i finanziamenti più adatti all'impresa turistica, valutazione delle politiche di finanziamento e della loro influenza sul reddito. Gestione delle risorse umane. Pianificazione e controllo: pianificazione, programmazione, produzione e analisi degli scostamenti di un budget.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Organizzazione e pianificazione dei carichi di lavoro del personale, in riferimento all'utenza (volume tipologie). L'offerta gastronomica nelle diverse tipologie di eventi. Tipologie di menu preconcordati. Produzione per regole e non per eccezioni. La standardizzazione della produzione (tecnica del "Recipes"). I controllo budgetari. Il Food cost.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Organizzazione del lavoro in modo strategico, con schede tecniche utili al controllo gestionale e alla standardizzazione dei servizi offerti. Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. Organizzazione del lavoro Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione. La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti. La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi. Schede piatto e prodotto e costo piatto.
Seconda lingua straniera	Descrivere l'organizzazione di operazioni di catering privato, contract catering, banqueting Descrivere operazioni di pianificazione di marketing e comunicazione pubblicitaria

<i>Competenze</i>	Abilità' Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative. <input type="checkbox"/> Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti <input type="checkbox"/> Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale. <input type="checkbox"/> Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica). <input type="checkbox"/> Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Le tecniche di conservazione degli alimenti <input type="checkbox"/> Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti <input type="checkbox"/> Modalità fisiche di trasmissione del calore <input type="checkbox"/> Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale. <input type="checkbox"/> Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche <input type="checkbox"/> Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni. <input type="checkbox"/> Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria <input type="checkbox"/> Le decorazioni e la presentazione dei piatti
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	

Lingua e letteratura italiana	Le tecniche della comunicazione efficace. Il linguaggio pubblicitario. Pubblicizzazione del prodotto enogastronomico in relazione al target, attraverso stesuradi deplan, prodotti multimediali e schede tecniche.	
Storia	Nascita del turismo e dell'impresa turistica. Turismo e prodotto tipico in Italia e nel mondo.	
Lingua inglese	The cycle of food products: from supply to preparation. Fresh local produce. Cooking methods and techniques. Ethnic cuisines and regional cuisines.	
Matematica	Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo fattorizzabili intere e fratte, con valore assoluto e irrazionali. Sistemi di disequazioni.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Confronto dal punto di vista nutrizionale tra piatti regionali, nazionali e internazionali, preparati con ingredienti simili ma trasformati con tecniche diverse. "Il paradosso francese" (cucina grassa – bassa incidenza colesterolo).	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Le imprese turistiche: per ogni tipologia conoscere la documentazione amministrativa, il ciclo cliente, i rapporti con i soggetti esterni. Le strategie e la gestione della promozione, della vendita, della presentazione e riscossione del conto, del post-vendita.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	I sistemi e le tecniche di conservazione e di cottura tradizionali e innovativi. La cucina innovativa del territorio, regionale, nazionale e internazionale. Il dessert e le preparazioni innovative di base di pasticceria. La cucina etnica.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Le tecniche, gli strumenti, gli stili di servizio in rapporto al target di clientela. Il ciclo cliente nelle aziende enogastronomiche: gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni durante la permanenza e gestione dei reclami. Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti. Caratteristiche dell'enogastronomia regionale, nazionale e internazionale. Le decorazioni e la presentazione dei piatti.	
Seconda lingua straniera	Presentazione e promozione di piatti della cucina locale e regionale.	
	Abilita' Quinto anno	Conoscenze Quinto anno
	<input type="checkbox"/> Elaborare con buona autonomia operativa ogni tipo di piatto. <input type="checkbox"/> Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, dandone le spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali. <input type="checkbox"/> Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici. <input type="checkbox"/> Redigere un contratto di banqueting e di catering	<input type="checkbox"/> La ricetta originaria e le sue variazioni. <input type="checkbox"/> I principi della cucina tecnologica <input type="checkbox"/> Tipologie di buffet e realizzazione di piatti. <input type="checkbox"/> Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e del catering.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	La comunicazione in lingua italiana negli esercizi pubblici: modalità corrette di saluto. Importanza degli argomenti di conversazione nella fidelizzazione del cliente. Rafforzamento della padronanza linguistica di settore per saper motivare scelte enogastronomiche in relazione alla cultura del luogo e per pianificare eventi enogastronomici.	
Storia	Interazioni tra sistema politico economico e alimentare.	
Lingua inglese	Special events: buffet and banqueting; function menus. Buffet and banqueting organization. Great venues organization	
Matematica	Elementi di analisi matematica, conoscenza del significato geometrico di derivata prima e seconda di una funzione. Calcolo di limiti e di derivate.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	La conservazione degli alimenti (freddo, metodi chimico – fisici, metodi biologici, atmosfera modificata, sottovuoto, caldo) Cuocere e mangiare: calore e temperatura, calore latente, flusso di calore, metodi di trasferimento di calore (conduzione, convezione, irraggiamento). Modificazioni chimiche negli alimenti: reazione di Mayllard, reazione di caramellizzazione, denaturazione proteica, idrolisi proteica, polimerizzazione dei grassi, perossidazione. Principi di base della lievitazione chimica, fisica e biologica.	

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Il concetto di gestione dell'impresa turistica. L'organizzazione del lavoro. Lavorare per progetti. La gestione delle risorse umane anche dal punto di vista psicologico e sociologico. La pianificazione, la programmazione e la costruzione del budget.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	L'evoluzione tecnologica del prodotto enogastronomico nelle varie fasi. La gestione operativa, l'organizzazione, la pianificazione di eventi enogastronomici. Il catering e il banqueting.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	La gestione del reparto bar in un'ottica di autonomia nella somministrazione di bevande e alimenti. Gli aspetti organizzativi del banqueting e catering. Le tipologie di bar, progettazione, collocazione, marketing del prodotto. La ricetta originaria e le sue variazioni. Tipologie di buffet e allestimento della sala.
Seconda lingua straniera	Approfondire le tappe della storia della ristorazione internazionale analizzando lo sviluppo storico dei servizi

<i>Competenze</i>	Abilità Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. <input type="checkbox"/> Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede. <input type="checkbox"/> Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. <input type="checkbox"/> Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta. <input type="checkbox"/> Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione. <input type="checkbox"/> Possedere i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. <input type="checkbox"/> I criteri di qualità degli alimenti. <input type="checkbox"/> Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. <input type="checkbox"/> La produzione e la classificazione di vino e birra. <input type="checkbox"/> L'analisi organolettica del vino. <input type="checkbox"/> Enografia di base. <input type="checkbox"/> Nozioni di enologia e di abbinamento cibo-vino.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	Pubblicità e nuovi prodotti alimentari. Nascita di nuovi bisogni alimentari.	
Storia	Le interazioni tra il sistema politico, economico e alimentare.	
Lingua inglese	Food and nutrition: some information about the nutritional content of food products. Beverages: characteristics. The basic rules in matching food and wine Dealing with customers at the restaurant and the bar;	
Matematica	Le funzioni in una variabile. Le caratteristiche delle funzioni in una variabile. Il dominio e le intersezioni con gli assi.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Caratteristiche merceologiche chimico – fisiche, nutrizionali di latte e derivati, carne, pesce, uova, pasta, frutta e verdura, grassi, legumi. Analoghe caratteristiche di: acqua, tè, caffè, succhi di frutta, bevande alcoliche ed analcoliche. Storia del vino e sue fasi di lavorazione (fattori ambientali, vendemmia, fermentazione, macerazione carbonica e vino novello, difetti.) Difetti e malattie che possono intaccare la qualità organolettica di un buon vino.	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	La gestione dei SGQ e dei SGS.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Le carni da macello, i prodotti ittici, i cereali, il latte e derivati, le uova, gli ortaggi, i legumi	

Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Le acque minerali, i succhi e le bevande di fantasia Le schede analitiche di degustazione Enologia del territorio regionale e nazionale (gli VDT – IGT) Analisi sensoriale dei cibi e dei vini del territorio Varietà, tecniche di commercializzazione e servizio delle birre	
Seconda lingua straniera	Conoscere le zone vinicole e presentarle adeguatamente al contesto	
	Abilità Quinto anno	Conoscenze Quinto anno
	<input type="checkbox"/> Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi. <input type="checkbox"/> Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto.	<input type="checkbox"/> Le gamme dei prodotti. <input type="checkbox"/> I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali. <input type="checkbox"/> Enologia ed enografia nazionale. <input type="checkbox"/> Abbinamento cibo-vino e cibo-altre bevande.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	Pubblicità e nuovi prodotti alimentari. Nascita di nuovi bisogni alimentari.	
Storia	Le interazioni tra il sistema politico, economico e alimentare.	
Lingua inglese	Serving food and wine: food and wine matching, wine list, grape variety, wine tasting, suggesting wine according to dishes. Other beverages (beer, spirits etc.) Wine label European wines, wines from different countries (California and other US States, South Africa, Australia etc.) Coffee and tea	
Matematica	La derivata di una funzione. Calcolo e studio di una derivata. Individuazione del massimo e del minimo.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Distinzione dei prodotti in gamme (secondo il parametro di fresco – conservato). I prodotti OGM, alimenti fortificati, nuova gamma, light, dietetici, integrali, integratori, biologici, funzionali e probiotici). Additivi chimici (loro classe e funzioni), DGA, distinzione tra additivi volontari ed involontari, rischi per la salute. La funzione degli aromi aggiunti ai prodotti alimentari. I “nuovi alimenti” la valorizzazione nutrizionale di un menu equilibrato	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Organi preposti al controllo dei sistemi di gestione e qualità.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Redigere la scheda di produzione. Selezionare la gamma di prodotti in riferimento alle potenzialità aziendale ed alle esigenze dell'utenza, tenendo presente gli aspetti gastronomici, economici ed organizzativi.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Enologia del territorio regionale e nazionale (vini DOC e DOCG). Analisi sensoriale dei cibi e dei vini nazionali e internazionali.	
Seconda lingua straniera	Fornire spiegazioni sugli accostamenti di formaggi e vini.	

<i>Competenze</i>	Abilita' Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Costruire menù e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela. <input type="checkbox"/> Presentare i piatti in lingua straniera e descriverli brevemente. <input type="checkbox"/> Progettare graficamente menù. <input type="checkbox"/> Riconoscere il ruolo centrale del menù nelle aziende enogastronomiche. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata. <input type="checkbox"/> Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte. <input type="checkbox"/> Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia. <input type="checkbox"/> Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta. <input type="checkbox"/> Lessico professionale in lingua straniera.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	Descrizione di piatti e prodotti enogastronomici in lingua italiana utilizzando un lessico ricco e vario.	
Storia	Stile di vita e scelte alimentari in relazione al territorio (prospettiva diacronica e sincronica)	
Lingua inglese	Types of menus: a la carte, table d'hote, etc. A balanced menu, the food pyramid. The compilation of a menù. Introducing menus to customers; describing dishes.	
Matematica	Utilizzare e gestire tecniche di calcolo nella risoluzione di disequazioni, sistemi e studio di funzioni lineari, quadratiche e di proporzionalità diretta ed inversa.	
Scienza e cultura dell' alimentazione	Peso teorico di un individuo. Calcolo del fabbisogno calorico giornaliero. LARN 1996 e ripartizione dell'energia in base ai LARN, ai nutrienti e nelle razioni alimentari. Linee guida per una sana alimentazione. Indice glicemico. Scheda piatto: analisi calorica e nutrizionale di una ricetta e/o di un menù.	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	La statistica come strumento di conoscenza dei gusti dei clienti e strumento di decisione dell'imprenditore. L'analisi dei costi come strumento di compilazione del menù. Gli strumenti di comunicazione dell'immagine aziendale (es: il menù)	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	La struttura del menù e della carta. I tipi di menù. La progettazione e le regole tecniche di composizione del menù in riferimento alle esigenze della clientela. Gli stili alimentari.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Contribuire alla progettazione della carta, della lista, del menù. La carta dei vini, nel rispetto delle regole tecniche e dell'identità del locale. Le caratteristiche di una alimentazione equilibrata. Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.	
Seconda lingua straniera	Costruire e presentare ricette. Conoscere i principi basilari di una dieta sana e è in grado di riferirli.	
	Abilita' Quinto anno	Conoscenze Quinto anno
	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari. <input type="checkbox"/> Redigere e presentare ricette in lingua straniera. <input type="checkbox"/> Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche. <input type="checkbox"/> Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi. <input type="checkbox"/> Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata. <input type="checkbox"/> Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte. <input type="checkbox"/> Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia. <input type="checkbox"/> Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta. <input type="checkbox"/> Lessico professionale in lingua straniera.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	

Lingua e letteratura italiana	Analisi di testi, film, testimonianze di vita vissuta, inerenti le abitudini alimentari nell'adolescenza e ai problemi ad essa legati.
Storia	Le nuove tendenze alimentari e consumistiche.
Lingua inglese	Food related to health, diets. Diseases and food: diabetes, celiac disease, allergies and intolerances, etc. Discussing diets and specific menus; Eating disorders: bulimia, anorexia, binge, compulsory eating Keeping fit with good food Special diets: Mediterranean, vegetarian, sportive diets etc. GM food
Matematica	Utilizzare e gestire tecniche di calcolo individuando le caratteristiche di una funzione per costruirne uno studio completo.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Differenza tra allergia ed intolleranza alimentare. Principali intolleranze alimentari (favismo, lattosio, fruttosio, galattosio). Celiachia, diabete, ipertensione, obesità, anoressia, bulimia, stitichezza, alimentazione ecancro, aterosclerosi. Diete correlate. Dieta nel neonato, nel bambino, nell'adolescente, nell'adulto, nell'anziano, nella gravidanza, nell'allattamento.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	L'analisi dei costi come strumento di decisione dell'imprenditore. La verifica della redditività dei prezzi di mercato. Il calcolo del prezzo di vendita remunerativo.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Le esigenze nutrizionali della clientela. I nuovi prodotti alimentari (bio, gluten free, ogm). Costruzione del menù considerando le principali condizioni patologiche. I costi in relazione al prezzo di vendita. Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica. Le intolleranze e disturbi alimentari.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Costruire menù personalizzati che colgano le varie esigenze dietetiche. Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica. Le intolleranze alimentari. Le malattie legate all'alimentazione. La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Problematiche connesse all'abuso di alcool.
Seconda lingua straniera	Conoscere alcune malattie legate all'alimentazione. Preparare una breve esposizione (100 parole) sui soggetti analizzati. Costruire menu per esigenze di salute.

<i>Competenze</i>	Abilita' Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela. <input type="checkbox"/> Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione. <input type="checkbox"/> Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti. <input type="checkbox"/> L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali. <input type="checkbox"/> Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni <input type="checkbox"/> Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno.
<i>Discipline coinvolte</i>	<i>Saperi essenziali</i>	
Lingua e letteratura italiana	L'evoluzione del mercato e della cultura turistica ed enogastronomica attraverso la lettura e l'analisi di riviste tecniche del settore ristorativi e di articoli di quotidiani.	
Storia	Il prodotto tipico in prospettiva diacronica e sincronica.	
Lingua inglese	New trends in food: vegetarians and vegans. Food and religion: eating habits according to the different religions and cultures. Restrictions on food and beverages.	
Matematica	Riconoscere, costruire ed interpretare grafici di semplici funzioni economiche e di scienza degli alimenti.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Ristorazione commerciale e collettiva. Criteri di classificazione europea EU degli alimenti. Differenza tra alimenti fondamentali (gruppi alimentari) ed alimenti accessori. Descrizione delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti legati al territorio (composizione del prodotto ed etichette nutrizionali di vendita).	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Il mercato enogastronomico attraverso le statistiche e gli altri dati. Le possibili evoluzioni del mercato enogastronomico anche attraverso contatti con gli Enti preposti. Nuovi prodotti e nuovi mercati. Analisi dei punti di forza e di debolezza del mercato e dell'impresa e individuazione dei possibili correttivi.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Il mercato della ristorazione. La ristorazione commerciale e collettiva: caratteristiche ed esigenze. Tradizione ed evoluzione della domanda e dell'offerta turistica. Valorizzazione del prodotto e tutela del marchio di qualità. Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Conoscere le dinamiche del mercato delle aziende enogastronomiche per adeguare la produzione alle esigenze della clientela. Indagini di mercato, segmentazione della clientela ed adeguamento dell'offerta. L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali. Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	
Seconda lingua straniera	Utilizzare una scheda prestabilita e relazionare l'esperienza dello stage Conoscere i divieti fondamentali delle religioni monoteiste e rispondere a domande aperte sull'argomento. Preparare una breve esposizione (100 parole) sui soggetti analizzati	
	Abilita' Quinto anno	Conoscenze Quinto anno

<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza. <input type="checkbox"/> Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione. <input type="checkbox"/> Interpretare le ricerche di mercato. <input type="checkbox"/> Attivare le connessioni e le reti tra imprese dell'ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici. <input type="checkbox"/> Redigere il curriculum vitae europeo, anche in lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. <input type="checkbox"/> Funzione dei diagrammi di organizzazione del lavoro. <input type="checkbox"/> Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici. <input type="checkbox"/> Ricerche di mercato qualitative e quantitative <input type="checkbox"/> Curriculum europeo in lingua.
<i>Discipline coinvolte</i>	<i>Saperi essenziali</i>
Lingua e letteratura italiana	Stesura di un articolo per riviste di settore e/o per siti specifici. Il Curriculum europeo: modalità di stesura. Analisi di mercato: modalità di ricerca, di raccolta dati e di interpretazione.
Storia	Evoluzione della cucina dagli anni '60 ad oggi per valorizzare il prodotto tipico.
Lingua inglese	Job advertisements: annunci pubblicitari in lingua inglese European CV and application letter A job interview: introducing oneself, talking about work experiences, training etc.
Matematica	Rappresentazioni grafiche di funzioni in base ai risultati calcolati. Lettura ed interpretazione di grafici.
Scienza e cultura dell'alimentazione	La ristorazione turistico-commerciale di una regione ed i vantaggi della qualità alimentare (organoleptica, chimica, nutrizionale, legislativa, igienica) legata ai prodotti del territorio. Interpretare le ricerche di mercato e le linee evolutive dei consumi alimentari.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Gli strumenti per superare le difficoltà dell'impresa enogastronomica: (es: l'aggregazione d'impresa). Analisi delle aggregazioni d'impresa esistenti. La creazione di "prodotti enogastronomici" per i diversi target di clienti della Regione di appartenenza curando l'approccio di marketing, di programmazione, di organizzazione aziendale e di calcolo della redditività.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. Organizzare il lavoro e le capacità produttive in funzione della flessibilità della domanda. I menu ciclici e rotativi nella ristorazione tradizionale, commerciale ed industriale.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Fonti statistiche d'indagine del mercato turistico. Organizzare il lavoro e le capacità produttive in funzione della flessibilità della domanda. Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici.
Seconda lingua straniera	Costruire il proprio CV (utilizzando lo schema dell'europass europeo) e presentare oralmente la propria esperienza professionale.

Sala e vendita

<i>Competenze</i>	<i>Abilità Primo biennio</i>	<i>Conoscenze Primo biennio</i>
<p style="color: orange; font-size: 1.2em; margin: 0;">1°</p> <p style="color: red; font-weight: bold; margin: 0;">Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Individuare le interazioni tra turismo ed economia. <input type="checkbox"/> Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, enogastronomiche e dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate. <input type="checkbox"/> Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità. <input type="checkbox"/> Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature <input type="checkbox"/> Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti. <input type="checkbox"/> Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili. <input type="checkbox"/> Rispettare le regole di pubblica sicurezza e del trattamento dei dati personali. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Il fenomeno turistico, la domanda e l'offerta. <input type="checkbox"/> Principali strutture ricettive, pubblici esercizi e figure professionali. <input type="checkbox"/> La suddivisione in settori dei reparti d'albergo e di altre aziende dell'ospitalità, le attrezzature presenti e le relative figure professionali. <input type="checkbox"/> Le attrezzature di laboratorio. <input type="checkbox"/> Utensili e attrezzature in uso nei reparti <input type="checkbox"/> Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature <input type="checkbox"/> Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro. <input type="checkbox"/> Normative di pubblica sicurezza e di tutela della privacy per le aziende ricettive.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	<p>Testualità: strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, regolativi, con riferimento alla competenza testuale attiva e passiva degli studenti.</p> <p>Lettura: lettura e comprensione di descrizioni, istruzioni, regole e procedure.</p> <p>Strategie diverse di lettura: natura, funzione e scopi comunicativi di un testo.</p> <p>Varietà linguistica: specificità dei linguaggi settoriali propri delle articolazioni alberghiere e ristorative.</p> <p>Interazione comunicativa verbale: comprensione e produzione di messaggi orali e scritti adatti al contenuto, al contesto, al destinatario e allo scopo.</p>	
Storia	<p>Strutture e strumentazione, regole di lavoro in uso nel passato (specificare dove, quando) nell'ambito dei settori/di un settore/ di riferimento.</p> <p>Analisi fonti e documenti per ricavare informazioni relative alla produzione enogastronomica, all'ospitalità e agli strumenti di lavoro in uso in un determinato momento storico, nella dimensione locale.</p> <p>Riflessioni sul contributo apportato dalla tecnologia all'evoluzione delle condizioni di lavoro nei settori di riferimento.</p> <p>Aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente che influenzano il fenomeno turistico.</p> <p>Evoluzione nel tempo degli usi e costumi, delle abitudini del vivere quotidiano in rapporto all'oggi e all'esperienza personale.</p>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	<p>Cenni di evoluzione storica della cucina e delle principali tecnologie. Il Reparto di Cucina: principali caratteristiche costruttive dei locali di cucina, suddivisione in reparti, il magazzino. Le attrezzature (per la preparazione, la cottura e la finitura). Gli utensili di cucina. La Cucina nelle diverse Strutture Organizzative.</p> <p>Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso.</p>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<p>L'evoluzione storica della ristorazione sapendone cogliere gli aspetti fondamentali che hanno portato all'attuale sistema — Operare negli ambienti nel settore specifico di sala bar, muovendosi negli spazi rispettando le regole, riconoscendo e utilizzando con disinvoltura l'attrezzatura in uso.</p> <p>Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso.</p>	

Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	Il turismo di massa; le tendenze attuali del turismo italiano; le tipologie di turismo; la normativa in materia di turismo; le strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere; nuove forme di ospitalità; l'azienda alberghiera: il settore room division; il front office: concetto di front office, layout, organizzazione del reparto e attrezzature; le agenzie di viaggio e turismo; vigilanza sulla moralità e sulla sicurezza dell'albergo.
--	--

Lingua inglese	<p>Argomenti: Travelling and leisure. Jobs.</p> <p>Vocabolario: countries and nationalities, towns and villages, holidays, public transport and services; types of accommodation, rooms and furniture; time and dates, the weather, jobs.</p> <p>Funzioni linguistiche: chiedere e dire la propria nazionalità; descrivere un luogo; chiedere e dare indicazioni stradali; parlare di distanze e di quanto ci s'impiega a coprirle; descrivere un locale con i vari componenti; esprimere ora, data; chiedere e parlare della posizione di persone ed oggetti; chiedere e parlare del tempo atmosferico; chiedere la professione di altri e parlare del proprio lavoro; dare suggerimenti. Chiedere e parlare del tempo libero.</p> <p>Corrispondenze: viaggiare in paesi diversi, specialmente di lingua anglosassone, nazioni e nazionalità. Vacanze e tempo libero. Brochure di viaggio.</p>
Seconda lingua straniera	<p>Argomenti: Viaggiare, tempo libero e lavoro.</p> <p>Vocabolario: paesi e nazionalità; città e paesi; attività del tempo libero; mezzi di trasporto; orari e date; le professioni; gli edifici e/o monumenti di una città; attività svolte a casa (lavare, apparecchiare etc.).</p> <p>Funzioni linguistiche: chiedere l'ora e rispondere; chiedere, dare e comprendere informazioni su ora e luogo di un incontro; orari e date; produrre e comprendere semplicitesti scritti relativi ad azioni abituali e/o programmate; dare e chiedere informazioni su mezzi di trasporto, treni, orari e biglietti; interagire a una conversazione telefonica; leggere e comprendere brevi testi su città e regioni; utilizzare correttamente le nozioni di tempo e di spazio; comprendere specifiche informazioni contenute in testi scritti di carattere formale e/o informale, relative a orari, percorsi, viaggi.</p>
Seconda lingua straniera Francese	<p>Argomenti: Viaggiare, tempo libero e lavoro.</p> <p>Vocabolario: paesi e nazionalità; città e paesi; attività del tempo libero; mezzi di trasporto; orari e date; le professioni; gli edifici e/o monumenti di una città; attività svolte a casa .</p> <p>Funzioni linguistiche: chiedere l'ora e rispondere; chiedere, dare e comprendere informazioni su ora e luogo di un incontro; orari e date; produrre e comprendere semplicitesti scritti relativi ad azioni abituali e/o programmate; dare e chiedere informazioni su mezzi di trasporto, treni, orari e biglietti; interagire a una conversazione telefonica; leggere e comprendere brevi testi su città e regioni; utilizzare correttamente le nozioni di tempo e di spazio; comprendere specifiche informazioni contenute in testi scritti di carattere formale e/o informale, relative a orari, percorsi, viaggi.</p>
Matematica	<p>Gli insiemi N, Z, Q, R: rappresentazioni, ordinamento, operazioni e loro proprietà.</p> <p>Le regole del calcolo letterale.</p>
Diritto ed economia	<p>Economia: bisogni e beni (servizi); il consumo, la produzione; il mercato, le forme di mercato.</p> <p>Diritto: la norma giuridica, caratteri della norma giuridica, in particolare l'obbligatorietà. Tutela del lavoro e tutela della salute nella Costituzione.</p>
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	<p>Ecologia e ambiente: l'atmosfera. Composizione, stratificazione e circolazione dell'atmosfera. Il buco dell'ozono. Temperatura dell'atmosfera ed effetti serra. Pressione atmosferica, venti.</p> <p>Precipitazioni atmosferiche, pioggia acida.</p> <p>I climi della terra. Habitat ed ecosistemi.</p> <p>Biodiversità: la classificazione biologica. Biodiversità animale e vegetale e conservazione.</p> <p>Valorizzazione della biodiversità.</p>
Scienza degli alimenti	<p>Educazione alimentare e abitudini alimentari;</p> <p>Definizione di alimenti; i principi nutritivi e le loro funzioni, analisi qualitativa e quantitativa della nutrizione.</p> <p>L'alimentazione equilibrata, i L.A.R.N. e la dieta. Le malnutrizioni</p> <p>Qualità degli alimenti e frodi alimentari.</p>
Scienze integrate (Chimica)	<p>Il sistema periodico e le proprietà periodiche. Metalli, non metalli, semimetalli. I metalli e le leghe in cucina. Gli elementi della vita. I legami chimici. Le molecole, i composti.</p> <p>Classificazione dei composti chimici.</p>
Scienze integrate (Fisica)	<p>Grandezze e loro misura. Incertezze delle misure. Sistema Internazionale SI, misure dirette (distanza, massa, tempo, temperatura, angoli, intensità di corrente elettrica, quantità di sostanza, volume) e indirette. Misure approssimative in cucina nei dosaggi. Forze vari tipi e loro equilibrio (leve e carrucole individuazione nei vari strumenti della cucina e altre applicazioni) la forza d'attrito.</p>

Scienze motorie e sportive	<p>Tutela della salute: lo sport e l'attività motoria come mezzo per raggiungere e preservare un buono stato di salute psicofisica.</p> <p>Fitness, sport, movimento e cura di sé come attività trainanti per il settore turistico/alberghiero.</p> <p>Alcune tra le possibili figure professionali collegate a queste attività: accompagnatore ciclo-turistico; intrattenitore/animatore/organizzatore di attività ludiche, motorie e sportive per la clientela di tutte le età; nuove figure professionali legate alla custodia, assistenza e manutenzione delle attrezzature o strutture sportive.</p> <p>Infortuni: prevenzione, primo soccorso e aspetti legali relativi all'infortunistica nei locali dell'albergo o durante la partecipazione ad attività organizzate di carattere ludico o sportivo (richiesta di certificazioni mediche per la partecipazione alle attività, responsabilità civili e penali in caso di infortuni, sicurezza nelle piscine e nelle spiagge).</p>
<p align="center">Abilità Secondo biennio</p>	<p align="center">Conoscenze Secondo biennio</p>
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro. <input type="checkbox"/> Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. <input type="checkbox"/> Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La legislazione sulla sicurezza sul lavoro. <input type="checkbox"/> La legislazione di pubblica sicurezza e custodia dei valori. <input type="checkbox"/> L'imprenditore e l'impresa. <input type="checkbox"/> Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva. <input type="checkbox"/> Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche. <input type="checkbox"/> Legislazione di settore.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Lingua e letteratura italiana	<p>Lessico giuridico. Comprensione di un testo giuridico.</p> <p>Produzione di strumenti per la valutazione del sistema di gestione. Lettura, analisi e diffusione dei dati.</p> <p>Analisi di testi letterari sulla vita in azienda e sulle relazioni in ambiente di lavoro.</p>
Storia	<p>Nascita delle prime associazioni di lavoratori-artigiani per la tutela dei diritti.</p> <p>Le prime forme di tutela dei diritti dei lavoratori (analisi dei documenti).</p>
Lingua inglese	<p>Rules and regulations.</p> <p>Food Service Hygiene. Safety procedures.</p> <p>Types of food and beverage outlets.</p>
Matematica	<p>Insieme R: ordinamento, operazioni e proprietà, regole di calcolo dei numeri reali.</p>
Scienze motorie e sportive	<p>Prevenzione e sicurezza in palestra - Gli attrezzi grandi e piccoli, codificati e di riporto e loro uso.</p>
Seconda lingua straniera	<p>La réglementation européenne sur la sécurité. Les différents lieux de la restauration. Les avantages de la législation européenne en matière d'alimentation</p>
Scienza e cultura dell'alimentazione	<p>Qualità totale degli alimenti e prevenzione del rischio sanitario legato al consumo di alimenti e bevande.</p> <p>Il controllo di qualità ed il sistema di tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari</p>
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	<p>Normativa di settore nazionale e regionale.</p> <p>Contrattualistica ristorativa.</p> <p>Imprese turistiche: tipologie, costituzione, organizzazione e gestione.</p>
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	<p>D. L. 81/2008. e sua applicazione.</p> <p>Norme sulla prevenzione antinfortunistica nel reparto cucina. L'applicazione corretta e aggiornata della normativa in materia di sicurezza.</p> <p>L'organizzazione del servizio di produzione: approvvigionamento e gestione della merce; organizzazione dell'impianto di cucina; organizzazione del lavoro di cucina (concetto di organizzazione del lavoro). Tipologie di offerta ristorativi.</p>
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	<p>Norme sulla prevenzione antinfortunistica.</p> <p>L'applicazione corretta e aggiornata della normativa in materia di sicurezza. Riconoscere i modelli organizzativi, essenziali dell'impresa turistico-ricettiva.</p> <p>Individuare nella legislazione di pubblica sicurezza e custodia dei valori, le responsabilità dell'addetto alla vendita.</p> <p>Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.</p>

Abilita' Quinto anno		Conoscenze Quinto anno
<input type="checkbox"/> Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza. <input type="checkbox"/> Proporre indicazioni sull'organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro. <input type="checkbox"/> Scegliere le attrezzature e l'arredo in base a criteri tecnici, economici e organizzativi con riferimento alle certificazioni di qualità. <input type="checkbox"/> Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro. <input type="checkbox"/> Utilizzare le principali forme di contratto aziendale.		<input type="checkbox"/> Piani di sicurezza aziendali. <input type="checkbox"/> Caratteristiche tecniche e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera. <input type="checkbox"/> Caratteristiche tecniche delle attrezzature. <input type="checkbox"/> I fattori che determinano la qualità del servizio. <input type="checkbox"/> Le certificazioni di qualità. <input type="checkbox"/> Il contratto di lavoro. <input type="checkbox"/> I principali contratti delle aziende enogastronomiche.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	Il testo giuridico: lettura, comprensione e stesura di un contratto. Il manuale della qualità: caratteristiche e modalità di consultazione, costruzione e stesura (Piano HACCP)	
Storia	Storia del diritto del lavoro (la carta del lavoro)	
Lingua inglese	The kitchen Brigade. Functions: distinguish the kitchen brigade duties, meet the kitchen brigade in the Kitchen. The professional Kitchen. Kitchen Areas and heavy Equipment Functions: learn about the kitchen areas, the kitchen appliances, tools and utensils Labels.	
Matematica	Cenni sull'esistenza di altri insiemi numerici.	
Seconda lingua straniera	La réglementation sur la sécurité. La mise en conformité des machines. Les labels. Droit du travail: le contrat, la rémunération, les horaires de travail. Comparer le droit du travail en France et en Italie.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	La qualità degli alimenti: qualità chimica, nutrizionale, microbiologica e organolettica; cenni ai controlli di qualità (organi preposti).	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	I contratti di lavoro del settore turistico, CCNL del Settore Turistico. Le norme di sicurezza TU 81/2008. Le certificazioni obbligatorie e volontarie: ISO 9000-14000-18000-HACCP ecc. La gestione dei SGQ e dei SGS. I marchi di qualità e i sistemi per la loro tutela.	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	La struttura ristorativa: la progettazione e le attrezzature e le tecnologie dell'area di produzione. L'organizzazione del servizio: organizzazione del lavoro (gestione delle risorse umane) La gestione del servizio: il sistema qualità nella ristorazione. La formazione del personale nell'impiego delle nuove attrezzature e tecnologie.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	I livelli di sicurezza, nei vari ambienti di somministrazione, per un servizio di qualità. Piani di sicurezza aziendali. Caratteristiche tecniche di qualità e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera. Caratteristiche tecniche delle attrezzature. I fattori che determinano la qualità del servizio.	

Competenze	Abilità Primo biennio	Conoscenze Primo biennio
<p style="text-align: center;">2°</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Applicare le principali tecniche di cottura. <input type="checkbox"/> Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. <input type="checkbox"/> Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici. <input type="checkbox"/> Realizzare bevande analcoliche e di caffetteria. <input type="checkbox"/> Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. <input type="checkbox"/> Compilare la modulistica di reparto. <input type="checkbox"/> Utilizzare software applicativi di settore. <input type="checkbox"/> Gestire l'intero processo del ciclo cliente a livello base. <input type="checkbox"/> Effettuare registrazioni base di contabilità alberghiera-clienti. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tecniche di cottura degli alimenti. <input type="checkbox"/> Tecniche di base di sala e di bar. <input type="checkbox"/> Tecniche di base di cucina ed pasticceria. <input type="checkbox"/> Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. <input type="checkbox"/> La modulistica di reparto. <input type="checkbox"/> Software applicativi di settore. <input type="checkbox"/> Il ciclo cliente e le sue fasi. <input type="checkbox"/> Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	<p>Testualità: specificità dei testi di contenuto tecnico.</p> <p>Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi.</p> <p>Aspetti distintivi dei registri sociali-contestuali; registro formale nelle situazioni che lo richiedono.</p> <p>Letture: riconoscere, comprendere strutture e funzioni di descrizioni tecniche, procedurali; descrizioni di prodotti, servizi, modulistica di reparto, organigrammi, mansionari.</p> <p>Scrittura: caratteristiche della comunicazione scritta e regole per la stesura di una lettera commerciale. Produzione di testi coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative di reparto/servizio: modulistica di settore, appunti, ricette, note, descrizioni di procedure, anche col supporto informatico. Rielaborazione delle informazioni.</p> <p>Interazione comunicativa: regole della comunicazione verbale e non verbale. Modalità di ascolto e di comunicazione con collaboratori e clienti, sia nell'interazione diretta in presenza, sia al telefono, o nella posta elettronica. Comprensione ed espressione di richieste, istruzioni, informazioni. Differenti registri comunicativi di un testo orale. Il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali.</p>	
Storia	<p>L'evoluzione storica della ristorazione, dell'ospitalità, del turismo. Confronto di aree/periodi diversi dal punto di vista dei processi di produzione, elaborazione, distribuzione, conservazione, consumo dei beni alimentari.</p> <p>Consuetudini di accoglienza dell'ospite nelle società antiche, nel Medioevo. Nascita ed evoluzione delle strutture ricettive.</p> <p>Diversità dei tempi storici nel confronto fra sistemi produttivi, abitudini di vita, tradizioni.</p>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	<p>I principali sistemi di cottura. Gli ortaggi e i legumi. Le erbe aromatiche. I Condimenti vegetali e animali. I fondi di cottura e le salse di base. Le minestre. Il riso. I farinacei. Il latte. Le uova. Gli ingredienti della pasticceria di base. Le carni bianche, rosse e alternative.</p>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<p>Preparazione degli spazi operativi, risolvendo basilari problematiche che sottintendono alla predisposizione della Mise en Place. Utilizzo basilare della modulistica e dei software in uso nel ristorante e al bar. Predisporre l'ambiente di lavoro "Bar" alle basi per la preparazione e servizio di bevande calde (caffetteria) e fredde analcoliche, in uso al bar. Utilizzare i vini del Territorio in abbinamento alle pietanze preparate, predisponendo il materiale di servizio necessario al suo servizio.</p>	
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	<p>Il ricevimento; la portineria; la cassa; il centralino; il back office; gli addetti al front office e back office per le strutture alberghiere di piccole, medie e grandi dimensioni; mansioni delle varie figure professionali nei relativi reparti; organigrammi aziendali. Le fasi del ciclo cliente: la fase ante, la fase di check in, la fase di live in, la fase di check out e post; la fase ante: la modulistica inerente al ciclo cliente.</p>	

Lingua inglese	<p>Argomenti: food and beverages, technology, computers.</p> <p>Vocabolario: pasti, piatti, ingredienti, bevande; forme geometriche; misure (lungo, largo, spesso ecc.), utensili di cucina, modi di cottura (fry, grill, bake, boil), preparazione dei cibi (cut, /pee, mix, blend, slice etc.); checked, striped.</p> <p>Funzioni linguistiche: descrivere e chiedere di abitudini alimentari; descrivere piatti, descrivere procedimenti in successione (preparazione di piatti); esprimere grandezze e forme; descrivere oggetti e posizionarli nello spazio: preposizioni di stato; fare confronti; dire ciò che si preferisce e non si preferisce; operazioni aritmetiche.</p> <p>Corrispondenze: qualche piatto particolare e pasti caratteristici dei paesi di lingua anglosassone; siti internet; cataloghi; commercials (spot pubblicitari). Grafici.</p>
Seconda lingua straniera	<p>Argomenti: cibi, bevande.</p> <p>Vocabolario: piatti, pasti, ingredienti, mise en place; menù; i composti con Lieblings-Funzioni linguistiche: interagire in modo semplice in situazioni relative ai pasti in casa e fuori; dare e chiedere informazioni su gusti e preferenze relative al cibo; sostenere un semplice dialogo al ristorante con il cameriere e con gli altri commensali; offrire qualcosa; leggere e comprendere un menù; leggere e comprendere le informazioni contenute in pubblicità di ristoranti e/o alberghi; esprimere preferenze, indicare il susseguirsi di azioni; esprimere rammarico.</p>
Seconda lingua straniera Francese	<p>Argomenti: l'abbigliamento, i negozi, gli acquisti, il cibo, i pasti (piatti della cucina francese), i luoghi della ristorazione.</p> <p>Vocabolario: abiti, negozi, piatti, pasti, ingredienti, mise en place; menù. Funzioni linguistiche: interagire in modo semplice in situazioni relative ai pasti in casa e fuori; dare e chiedere informazioni su gusti e preferenze relative al cibo; sostenere un semplice dialogo al ristorante con il cameriere e con gli altri commensali; offrire qualcosa; leggere e comprendere un menù; leggere e comprendere le informazioni contenute in pubblicità di ristoranti e/o alberghi; esprimere preferenze, esprimere giudizi positivi o negativi, fare acquisti in un negozio, indicare il susseguirsi di azioni; reagire negativamente, protestare, scusarsi e accettare le scuse.</p>
Matematica	<p>Gli enti fondamentali della geometria. Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio. Il piano euclideo. Le principali trasformazioni geometriche e loro invarianti.</p>
Diritto ed economia	<p>Economia: il sistema economico, gli operatori del sistema economico. Le imprese: flussi reali e flussi monetari.</p> <p>Diritto: il rapporto giuridico, situazioni giuridiche soggettive attive e passive.</p>
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	<p>Ecologia e ambiente: l'idrosfera, le acque dolci superficiali, le acque salate. I movimenti delle acque oceaniche.</p> <p>Il suolo: la superficie vivente della litosfera. Energie e materie negli ecosistemi.</p> <p>Respirazione cellulare e fotosintesi, fermentazione.</p> <p>Le relazioni fra gli organismi: Parassitismo, Mutualismo e Simbiosi.</p>
Scienza degli alimenti	<p>La cottura degli alimenti: principali tecniche di cottura, modificazioni a carico dei principi nutritivi, modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura.</p> <p>La conservazione degli alimenti: principali tecniche di conservazione, modificazioni a carico dei principi nutritivi, modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti durante la conservazione.</p> <p>Acqua, bevande alcoliche e analcoliche: aspetti generali e loro relazione con la salute.</p>
Scienze integrate (Chimica)	<p>La chimica in cucina: i materiali delle pentole.</p> <p>Le reazioni chimiche, le soluzioni, il pH, misurazione del pH con il pHmetro da laboratorio.</p> <p>Riconoscimento di sostanze acide e basiche degli alimenti tramite indicatori. Le reazioni di ossidazione e di idrogenazione degli alimenti.</p>
Scienze integrate (Fisica)	<p>Temperatura, Pressione e Volume. Energia nelle sue forme e il Calore. Calore specifico - Trasmissione del calore. Principio di conservazione dell'energia: primo principio di termodinamica. (riconoscere le varie forme di cottura per Conduzione, Convezione ed Irraggiamento nelle attrezzature di cucina).</p> <p>Funzionamento della pentola a pressione, Cenni sulla cottura con resistenze elettriche, ed elettroniche mediante microonde.</p>
Scienze motorie e sportive	<p>Sport e attività motorie in strutture turistiche/alberghiere</p>

Abilita' Secondo biennio		Conoscenze Secondo biennio
<input type="checkbox"/> Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati. <input type="checkbox"/> Eseguire con sicurezza le tecniche di settore: trancio e porzionatura di piatti e alimenti di fronte al cliente, piatti di cucina alla lampada, tutte le preparazioni di caffetteria. <input type="checkbox"/> Elaborare e servire in autonomia bevande alcoliche e non, cocktail, coppe e long drink. <input type="checkbox"/> Descrivere il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera.		<input type="checkbox"/> Lessico professionale. <input type="checkbox"/> Mise en place speciali, apparecchiature a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi. <input type="checkbox"/> Trancio di carne, pesci, crostacei, dessert. <input type="checkbox"/> Preparazione di piatti alla lampada e altri piatti. <input type="checkbox"/> Il servizio delle bevande. <input type="checkbox"/> Realizzazione di cocktail internazionali. <input type="checkbox"/> Il buono comanda e le operazioni di cassa. <input type="checkbox"/> Tecnica di stesura delle ricette di bevande.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	Il testo regolativi: ricette di bevande. Utilizzo corretto del lessico professionale nella stesura della ricetta. Il frasario in uso nei contesti lavorativi. Modulistica di reparto, organigrammi e mansioni. Modalità di comunicazione con collaboratori, clienti, fornitori.	
Storia	Storia dei primi caffè e luoghi di ritrovo. Storia delle varie tipologie di servizio. L'importanza dei caffè e dei salotti letterari nello sviluppo della cultura europea.	
Lingua inglese	Working at the bar. Bar equipment and tools. Hot drinks and alcoholic drinks preparation. Cocktails – equipment and preparations Working at the restaurant. Arranging restaurant for the service. Service methods. Welcoming guests	
Matematica	Costruzione di grafici di funzioni lineari, quadratiche e di proporzionalità inversa.	
Seconda lingua straniera	La mise en place. Les règles suivies pour le service. Proposer un menu français. Proposer et conseiller une boisson. Présenter les apéritifs, les cocktails et les caractères saillant d'une boisson.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Calcolo calorico di un cocktail (cl. III)	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Privacy: Dlgs 196/2003. Organizzazione del lavoro. I mezzi di pagamento nel settore turistico. La determinazione dei prezzi di vendita e la verifica della remuneratività dei prezzi di vendita fissati dal mercato.	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Le materie prime: i prodotti ittici; le carni e gli affettati; i formaggi. Le principali tecniche tradizionali di cottura degli alimenti. Le preparazioni fondamentali di base. Principali fondi e salse. La cucina tra tradizione ed evoluzione: principali stili di cucina; la cucina nazionale italiana (piatti della cucina nazionale).	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Lessico professionale. Mise en place speciali, apparecchiature a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi. Trancio di carne, pesci, crostacei, dessert. Preparazione di piatti alla lampada e altri piatti. Il servizio delle bevande. Realizzazione di cocktail internazionali. Il buono comanda e le operazioni di cassa. Tecnica di stesura delle ricette di bevande.	
Abilita' Quinto anno		Conoscenze Quinto anno

<input type="checkbox"/> Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti complessi. <input type="checkbox"/> Realizzare decorazioni a tema, predisporre ambientazioni e arredi particolari in rapporto alle varie situazioni che si presentano. <input type="checkbox"/> Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica. <input type="checkbox"/> Utilizzare strumenti informatici per la gestione del settore vendita. <input type="checkbox"/> Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera.	<input type="checkbox"/> Allestimenti speciali della sala ed organizzazione di feste ed eventi. <input type="checkbox"/> Le innovazioni tecnologiche del settore produttivo (sottovuoto, sistema Cook & Chill). <input type="checkbox"/> Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Lingua e letteratura italiana	Il galateo ed il cerimoniale nelle occasioni ufficiali. La stesura dei menu: correttezza linguistica e confronto di culture.
Storia	Le decorazioni nella iconografia locale, nazionale ed europea.
Lingua inglese	Buffets and function catering. Seating plan. Buffet table arrangement Preparing the buffet table. Presenting and displaying food.
Matematica	Costruzione del grafico di una funzione in una variabile.
Seconda lingua straniera	Organisation et réception de banquets. Mise en oeuvre de l'outil informatique dans le secteur de la vente des produits de la gastronomie.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Innovazioni tecnologiche (varie tecnologie di conservazione di conservazione).
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	La gestione del ciclo cliente. L'outsourcing come strumento di ottimizzazione dei costi: valutazione.
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	La cucina tra tradizione ed evoluzione: le cucine del mondo; la cucina di ricerca. Le decorazioni: l'arte di presentare i piatti. La cottura a B.T. e la cottura sottovuoto. La gestione della produzione basata sul sistema "Cook & Chill". Sistemi di produzione/distribuzione a legame differito.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Organizzare, allestire e gestire eventi, anche con l'uso di nuove tecnologie, per soddisfare le differenti esigenze richieste dalla clientela più esigente. Allestimenti speciali della sala ed organizzazione di feste ed eventi. Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici.

Competenze	Abilità Primo biennio	Conoscenze Primo biennio
-------------------	----------------------------------	-------------------------------------

<p style="text-align: right;">3°</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. <input type="checkbox"/> Esporre in modo corretto le ricette/procedure di base. <input type="checkbox"/> Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera. <input type="checkbox"/> Redigere menù semplici in italiano e in lingua straniera. <input type="checkbox"/> Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio. <input type="checkbox"/> Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. <input type="checkbox"/> Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. <input type="checkbox"/> I principali menu e la successione delle portate. <input type="checkbox"/> Modulistica e tecniche di comunicazione in presenza e a distanza. <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. <input type="checkbox"/> Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico e dell'ospitalità. <input type="checkbox"/> L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie. <input type="checkbox"/> Codice deontologico professionale.
--	--	--

<i>Discipline coinvolte</i>	<i>Saperi essenziali</i>
Lingua e letteratura italiana	<p>Testualità: concetti di coerenza e coesione del testo. Produzione di testi descrittivi, narrativi, argomentativi, espositivi di contenuto tecnico/professionale in uso nel settore di servizio. Testi letterari in prosa e in versi.</p> <p>Variabilità linguistica: il lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Gli aspetti distintivi dei registri sociali-contestuali; uso del registro formale nelle situazioni che lo richiedono.</p> <p>Interazione comunicativa: comunicazione verbale e non verbale, nozioni di segno, codice, significante, significato, contesto, scopo. Funzioni del linguaggio verbale, atti linguistici.</p> <p>Ascolto: l'intenzione comunicativa del parlante; il ruolo psicologico e sociale che il parlante ha o si attribuisce, il suo punto di vista. L'intenzione comunicativa attraverso gli indicatori: intonazione; enfasi, scelta dei lessemi; selezione delle informazioni, spazio dato alle singole informazioni; uso di particolari espressioni di contatto, di inizio e conclusione del discorso, di collegamento; uso delle formule di cortesia; elementi non verbali (espressione del volto, gesti). Comprensione dei messaggi espliciti; operare semplici inferenze.</p> <p>Orientare il discorso del parlante attraverso reazioni non verbali (gestuali, espressive) e verbali (brevi domande, esclamazioni, parole-contatto).</p> <p>Selezione di informazioni significative per porre domande durante o alla fine del discorso.</p> <p>Parlato: elementi della comunicazione (centrale e di supporto).</p> <p>La comunicazione mirata allo scopo, agli interlocutori e al loro ruolo psicologico e sociale. Individuazione ed uso della varietà contestuale (sottocodice) in relazione all'oggetto della comunicazione. Attenzione agli interlocutori con l'uso delle parole-contatto, brevi domande, variazioni del tono.</p> <p>Riferimento verbale (elementi deittici) e non verbale (gesti) al contesto non linguistico.</p> <p>Scrittura: appunti, note e verbali.</p>
Storia	<p>Conquista del linguaggio verbale nel processo di omologazione. Origini, diffusione delle lingue in uso nell'Europa odierna.</p> <p>Origini della scrittura.</p> <p>Confronto tra aree geografiche e periodi diversi; evoluzione nel tempo degli usi e costumi, delle abitudini del vivere quotidiano in rapporto all'oggi e all'esperienza personale.</p>
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	<p>Il personale di cucina: gerarchia e figure professionali della brigata (definizioni e mansionario), organizzazione e organigramma di una brigata, i rapporti con gli altri reparti (cucina – economato, cucina – sala, cucina – ricevimento).</p> <p>L'etica professionale.</p> <p>Il menù: definizione ed evoluzione storica, i pasti della giornata, i diversi tipi di menù (fisso e alla carte); principali aspetti tecnici e gastronomici per la stesura di un menù.</p>
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<p>Il personale di sala: gerarchia e figure professionali della brigata (definizioni e mansionario), organizzazione e organigramma di una brigata, i rapporti con gli altri reparti (cucina – ricevimento – bar – economato). L'etica professionale.</p> <p>Le regole basilari per lavorare in gruppo, riuscendo a inserirsi in un gruppo di lavoro predisposto. Accogliere il cliente utilizzando modalità e terminologie corrette al contesto. Approssimarsi in maniera corretta al cliente utilizzando le corrette tecniche comunicative.</p>
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	<p>L'importanza della micro lingua di settore; la comunicazione telefonica: il contatto telefonico, le principali regole della comunicazione telefonica, tipologie di telefonate in entrata e in uscita; la comunicazione in fase di check in; le importanti regole della comunicazione; l'uso dei titoli durante un colloquio o l'accoglienza del cliente; l'arrivo, la registrazione, l'accompagnamento del cliente in camera; le attività professionali riconosciute nel settore del turismo: le figure professionali classiche e le figure emergenti; opportunità e sbocchi professionali; regole e modalità della comunicazione scritta: gli elementi essenziali della lettera commerciale, principali abbreviazioni commerciali.</p>

Lingua inglese	<p>Argomenti: shopping, promotion, guest and customers, money and conversion, Vocabolario: vari tipi di negozi e di articoli (musica, vestiario, gioielli, gadget, ecc.) ,vari tipi di servizi.</p> <p>Funzioni linguistiche: chiedere ed offrire in modo formale ed informale; leave a tip, pay the bill; lay the table; dare suggerimenti; offrirsi di fare qualcosa; trattare il cliente al ristorante, bar, negozio ecc. in modo formale; essere clienti al ristorante, bar ecc. ;invitare, esortare, accettare, rifiutare; riportare conversazioni; espressioni formali ed informali. Parlare al telefono; presentarsi e presentare qualcuno;</p> <p>Corrispondenze: monete e cambi; monete dei paesi di lingua anglosassone; centri commerciali; nuove tendenze nello shopping. Customer service: compilare un semplice questionario.</p>		
Seconda lingua straniera	<p>Argomenti: shopping, monete.</p> <p>Vocabolario: vari tipi di negozi, vestiti, regali, colori, fiori etc.</p> <p>Funzioni linguistiche: interagire in dialoghi in negozi; esprimere ciò che è possibile/ impossibile fare; indicare colori; esprimere rincrescimento, assenso e dare conferma; chiedere e dare indicazioni sulle dimensioni; gestire quantità, misure e costi; esprimere opinioni relative a prodotti e chiedere informazioni; esprimere gusti , preferenze e desideri.</p>		
Seconda lingua straniera Francese	<p>Argomenti: “les courses”, i vestiti, monete.</p> <p>Vocabolario: vari tipi di negozi, vestiti, regali, colori, fiori etc.;</p> <p>Funzioni linguistiche: interagire in dialoghi in negozi e strutture ristorative; trattare con il cliente; esprimere ciò che è possibile/ impossibile fare; indicare colori; esprimere rincrescimento, assenso e dare conferma; chiedere e dare indicazioni sulle dimensioni; gestire quantità, misure e costi; esprimere opinioni relative a prodotti e chiedere informazioni; esprimere gusti , preferenze e desideri.</p>		
Matematica	<p>Il linguaggio specifico e simbolico. Comprensione e memorizzazione del significato dei termini specifici e autonomia nella ricerca del significato dei termini non noti.</p> <p>Il valore di verità delle proposizioni e i connettivi. I quantificatori. Condizioni necessarie e sufficienti ed esempi.</p>		
Diritto ed economia	<p>I fattori della produzione. Costi fissi e costi variabili. Il fattore lavoro. La retribuzione.</p> <p>L’organigramma aziendale.</p> <p>Diritto: i soggetti del diritto e le varie capacità, la responsabilità penale, la responsabilità civile, la responsabilità dell’imprenditore.</p>		
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	<p>Coordinate geografiche: latitudine, longitudine, paralleli, meridiani. La cartografia.</p> <p>Litosfera: fenomeni endogeni ed esogeni.</p> <p>Minerali e proprietà fisiche; le rocce e il suolo.</p> <p>Idrosfera: acque continentali e marine.</p> <p>I livelli di organizzazione molecolare e cellulare.</p>		
Scienza degli alimenti	<p>La pubblicità alimentare, i mezzi di comunicazione pubblicitaria: giornali e riviste, televisione, radio, internet e nuove tecnologie.</p> <p>Marketing e comunicazione.</p>		
Scienze integrate (Chimica)	<p>La composizione chimica degli alimenti: caratteristiche e classificazione delle molecole organiche.</p>		
Scienze integrate (Fisica)	<p>Il linguaggio specifico. Descrizione di esperimenti, o dell’ applicazione delle leggi fisiche alle attività di laboratorio professionalizzanti.</p>		
Scienze motorie e sportive	<p>Il linguaggio del corpo. La postura e il linguaggio non verbale.</p> <p>Attività di drammatizzazione, teatro, role playing.</p>		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">Abilità Secondo biennio</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Conoscenze Secondo biennio</td> </tr> </table>		Abilità Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
Abilità Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio		

<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi. <input type="checkbox"/> Effettuare comunicazioni professionali efficaci in lingua straniera. <input type="checkbox"/> Usare le tecniche di comunicazione telematica. <input type="checkbox"/> Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda. <input type="checkbox"/> Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente. <input type="checkbox"/> Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta. <input type="checkbox"/> Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica. <input type="checkbox"/> Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dell'obiettivo. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione. <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione in lingue straniere ad uso professionale. <input type="checkbox"/> Lessico professionale in italiano e in lingua straniera. <input type="checkbox"/> Comunicazione per e-mail, sms, sito web. <input type="checkbox"/> Criteri ed elementi di comunicazione del menù. <input type="checkbox"/> Tecnica di stesura di algoritmi, ricette e relazioni. <input type="checkbox"/> L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela, i fornitori e gli istituti di credito. <input type="checkbox"/> Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Lingua e letteratura italiana	Utilizzo corretto della lingua italiana nella comunicazione scritta ed orale con il cliente. Tipologia testuale: il menù. Adeguare il menù alle varie tipologie dell'offerta turistica.
Storia	Analisi del cambiamento e dell'evoluzione in relazione agli usi, alle abitudini quotidiane in rapporto all'attualità.
Lingua inglese	Staff organisation and training. Customer care. Understanding customer needs Customer – staff interaction. Customer relations
Matematica	Linguaggio simbolico e linguaggio specifico: comprensione, memorizzazione ed uso di nuovi simboli e della terminologia appropriata.
Scienze motorie e sportive	La gestione del linguaggio corporeo come tecnica di comunicazione.
Seconda lingua straniera	La brigade de restaurant. Accueillir le client. Prendre une réservation. Interaction avec les clients (téléphone, e-mail) Faire face à des réclamations. Expliquer le menu
Scienza e cultura dell'alimentazione	Linguaggio scientifico specifico della materia.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Rapporti tra l'impresa turistica e i finanziatori, i fornitori, i clienti. Marketing strategico e operativo. Il marketing mix: prodotto, prezzo, promozione, distribuzione, personale, politica.
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Rapporti tra cucina ed economato. La modulistica impiegata nella comunicazione all'interno del reparto e fra reparti differenti: la nota di fabbisogno; l'ordine d'acquisto; il buono di prelevamento. La scheda qualità del prodotto. I canali di approvvigionamento. La ricetta e la sua codifica: la scheda tecnica di produzione.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Il menu come strumento di comunicazione interno (produzione) ed esterno (vendita). La modulistica impiegata nella comunicazione all'interno del reparto e fra reparti differenti: la comanda; l'ordine d'acquisto; il buono di prelevamento. La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione. Elementi di comunicazione del menù per la ottimizzazione della qualità del servizio. I rapporti dei reparti di vendita con la clientela, e i fornitori (modulistica)
Abilità Quinto anno	Conoscenze Quinto anno

<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera. <input type="checkbox"/> Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico-enogastronomiche del territorio in cui opera. <input type="checkbox"/> Gestire un reclamo con autonomia operativa. <input type="checkbox"/> Presentare la politica aziendale al cliente. <input type="checkbox"/> Interagire in lingua straniera in un'ampia gamma di situazioni professionali anche impreviste, con più forme comunicative. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Offerte turistiche locali, nazionali e internazionali. <input type="checkbox"/> Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio. <input type="checkbox"/> Tecniche e routine di gestione dei reclami. <input type="checkbox"/> Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente. <input type="checkbox"/> Tecnica di stesura di tabelle, manuali, regolamenti, lettere e corrispondenza. <input type="checkbox"/> La gestione delle risorse umane. <input type="checkbox"/> Lessico professionale in lingua straniera.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Lingua e letteratura italiana	Utilizzo di lessico e stile appropriati per progettare offerte turistiche e pacchetti con percorsi enogastronomici.
Storia	Tecniche di indagine del territorio (storia e cultura). Reperimento delle fonti e loro utilizzo nella realizzazione di un itinerario turistico-enogastronomico..
Lingua inglese	Staff organisation and training. Customer care. Understanding customer needs. Customer – staff interaction. Customer relations.
Matematica	Linguaggio simbolico e linguaggio specifico: comprensione, memorizzazione ed uso di nuovi simboli e della terminologia appropriata.
Seconda lingua straniera	Donner des renseignements sur le monde de la restauration. Présenter les différents types de restauration, les produits d'une région, du pays. Les règles de base de la gestion. Le profil professionnel du gestionnaire.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Linguaggio scientifico specifico della materia. Aspetti nutritivi di alcuni prodotti enogastronomici del territorio.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Analisi di dettaglio degli elementi del marketing mix. Analisi di marketing del territorio di appartenenza. Piano di marketing con simulazioni legate al territorio. I marchi di qualità come fonte di attrazione turistica per il territorio.
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	L'organizzazione della produzione "per regole". La promozione del prodotto, tipologie di promozione enogastronomica; la realtà attuale. L'individuazione dei bisogni dell'individuo; sistemi di incentivazione del collaboratore; le riunioni di gruppo; tecniche di coordinamento fra reparti e all'interno del reparto stesso. Articolazione dell'offerta gastronomica. Programmazione dell'offerta in funzione della domanda.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Ottimizzare la comunicazione professionale in funzione dei differenti livelli aziendali richiesti. La strategia di vendita applicata alla customer satisfaction. Individuare le offerte turistiche locali, nazionali e internazionali. Offrire servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio. Tecniche e routine di gestione dei reclami. Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente. La gestione delle risorse umane col coordinamento tra colleghi per l'ottimizzazione del servizio.

<i>Competenze</i>	Abilita’ Primo biennio	Conoscenze Primo biennio
4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Distinguere i piatti, i vini regionali e valorizzare i piatti della tradizione. <input type="checkbox"/> Presentare i piatti, le bevande e i prodotti enogastronomici, nel rispetto delle regole tecniche. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Elementi di enogastronomia regionale e nazionale, con particolare riguardo a quella locale. <input type="checkbox"/> La disposizione delle vivande nei piatti. <input type="checkbox"/> Il servizio dei prodotti enogastronomici.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	<p>Testualità: specificità dei testi descrittivi, narrativi, regolativi. Comprensione e produzione di testi di argomento specifico, utilizzando le tipologie adatte alle circostanze e allo scopo. Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale e frasario in uso nei contesti lavorativi. Aspetti distintivi dei registri linguistici; il registro formale nelle situazioni che lo richiedono. Lettura: descrizioni inerenti il prodotto, il servizio enogastronomico, le tradizioni locali e nazionali.</p> <p>Parlato e scrittura: regole per stendere un testo di presentazione e modalità di comunicazione orale del testo. Produzione di testi coerenti e adeguati alla situazione comunicativa. Utilizzazione di programmi di videoscrittura e presentazione. Elaborazione di informazioni, secondo le modalità richieste dalla presentazione. Linguaggio iconico e linguaggio verbale, a supporto dell’informazione.</p> <p>Interazione comunicativa: regole della comunicazione verbale e non verbale da utilizzare nell’ambiente scolastico, nell’occasione di scambi di dati/esperienze tra studenti, simulazioni, presentazione in pubblico di prodotti, servizi enogastronomici.</p>	
Storia	<p>Il cambiamento nel tempo, la diversità nello spazio degli usi e costumi enogastronomici. Confronto di aree e periodi diversi: caccia e raccolta, origini e diffusione delle pratiche agricole, selezione di piante commestibili.</p> <p>Rilevazione dei cambiamenti sociali introdotti dalle nuove produzioni.</p> <p>Sapere metodologico e significato da dare alla storia come processo di costruzione della conoscenza controllabile sul passato.</p> <p>LABORATORIO 1 Identificazione degli elementi significativi per confrontare aree e periodi diversi: itinerari fra cibo e cultura nella preistoria, nell’antichità, nel Medioevo. Esempi: stato di salute, speranza di vita secondo le disponibilità alimentari. Mangiar crudo o cotto, il cibo dei ricchi e dei poveri, sacrifici religiosi e banchetti rituali.</p> <p>Lettura - anche in modalità multimediale — di differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche, con riferimento alle tematiche sopra elencate. Sintesi di informazioni ed esposizione per iscritto o tramite presentazioni, cartelloni.</p> <p>LABORATORIO 2 Comprensione del cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale: rilevazione delle abitudini alimentari odierne di un gruppo sociale, per confrontarle con le abitudini di gruppi diversi nel tempo, nello spazio.</p>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	<p>Il piatto: stesura di una ricetta, la ricetta originaria e le possibili varianti, catalogazione di ricette, come leggere una ricetta. La cucina regionale e locale: caratteristiche basilari della cucina regionale, i principali piatti della cucina della propria provincia e i prodotti tipici del territorio. La cucina nazionale: caratteristiche salienti della cucina italiana con riferimento ai piatti e ai prodotti tipici.</p>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<p>Individuare e promuovere i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le nozioni storiche e la classificazione di qualità. I criteri produttivi dei prodotti enologici locali sapendone prendere spunto per poterli vendere al cliente. Lavorare, sotto supervisione diretta, in una sala ristorante utilizzando le corrette metodologie inerenti al servizio e al momento.</p>	
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	<p>Tecniche di elaborazione di menù.</p>	

Lingua inglese	<p>Argomenti: The media ,newspapers, TV programmes, cinema and films geography, the environment (natural world and human inventions), the climate.</p> <p>Vocabolario: termini geografici ed ambientali; fenomeni climatici ed atmosferici; qualchetermine che si riferisce alla storia ed alla cultura; qualche termine della cultura culinaria;termini relativi alla varietà filmografia.</p> <p>Funzioni linguistiche: descrivere e chiedere di abitudini alimentari; parlare e chiedere delladaily routine; parlare brevemente della storia e delle tradizioni; parlare delle proprie esperienze; parlare di durata; raccontare del passato; abitudini al passato.</p> <p>Corrispondenze: mettere in relazione le proprie abitudini alimentari e le abitudini alimentari di altri; abitudini alimentari dei paesi anglosassoni, particolari festività;abitudini alimentari di paesi diversi confrontandoli con la propria cultura alimentare; programmi TV.La cultura e la tradizione culinaria nel nostro paese ed in paesi vicini e lontani.</p> <p>Multietnicità.</p>
Seconda lingua straniera	<p>Argomenti: feste e tradizioni; uffici pubblici.</p> <p>Vocabolario:qualche nozione di geografia; qualche notizia storica del paese di cui si studia la lingua; cibi tradizionali, dolci tipici.</p> <p>Funzioni linguistiche: conoscere le principali festività tedesche e compararle con quelle italiane; usanze e tradizioni; chiedere e comprendere informazioni sul modo di spedire corrispondenza e pacchi; esprimere speranza che avvenga qualcosa.</p>
Seconda lingua straniera Francese	<p>Argomenti: feste e tradizioni; geografia del paese straniero.</p> <p>Vocabolario:qualche nozione di geografia; qualche notizia storica del paese di cui si studia la lingua; conoscere i principali monumenti di due città francesi.</p> <p>Funzioni linguistiche: conoscere le principali festività francesi e compararle con quelle italiane; usanze e tradizioni; leggere la corrispondenza , scrivere lettere e messaggi, esprimere intenzioni o azioni future., situare nel tempo e nello spazio.</p>
Matematica	Costruzione e interpretazione di tabelle di dati. Rappresentazioni grafiche di distribuzioni statistiche e loro interpretazione. Valori medi e indicatori di dispersione dei dati.
Diritto ed economia	Art. 9 Costituzione (gastronomia come componente del patrimonio storico)
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	<p>Gli ecosistemi: catene e reti alimentari.La terra e la vita dai primordi ad oggi.</p> <p>Litosfera:fenomeni endogeni ed esogeni; minerali, rocce e suolo in riferimento al territorio locale.</p> <p>Idrosfera:acque continentali e marine in riferimento al territorio locale. Atmosfera:composizione, stratificazione e circolazione in riferimento al territorio locale.Climi. Biomi locali e loro evoluzione. Biodiversità.</p>
Scienza degli alimenti	<p>La filiera agroalimentare.</p> <p>Le combinazioni alimentari per la realizzazioni di piatti che rispettano le linee guida per una sana alimentazione.</p> <p>Le tecniche innovative di cottura e di conservazione degli alimenti.</p> <p>Fattori che influenzano le abitudini alimentari di una popolazione.</p>
Scienze integrate (Chimica)	La composizione chimica degli alimenti: i gruppi funzionali e le biomolecole.
Scienze integrate (Fisica)	<p>La materia: stati di aggregazione, i miscugli: leghe, sospensioni, emulsioni, aerosol, soluzioni.</p> <p>Le operazioni di separazione dei miscugli: setacciatura, filtrazione, decantazione, centrifugazione, cromatografia, distillazione, estrazione con solvente. Dissoluzione e soluzioni. La concentrazione delle soluzioni. Massa su volume. La densità.</p> <p>Campo magnetico; interazione tra magneti e fra corrente elettrica e magneti. Induzione elettromagnetica.</p>
Scienze motorie e sportive	<p>Il territorio e le sue caratteristiche: valorizzare gli spazi naturali e le risorse ambientali ed architettoniche caratteristici del territorio come risorsa per il turismo.</p> <p>Le attività motorie in ambiente naturale e i possibili itinerari alla scoperta del territorio edelle sue tradizioni.</p>
Abilita' Secondo biennio	
Conoscenze Secondo biennio	

<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione. <input type="checkbox"/> Identificare i principali personaggi dell'enogastronomia. <input type="checkbox"/> Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative. <input type="checkbox"/> Riconoscere gli stili di cucina attuali. <input type="checkbox"/> Valorizzare i piatti e le bevande della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni. <input type="checkbox"/> Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità in essere, con particolare riguardo al territorio. <input type="checkbox"/> Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi dell'enogastronomia. <input type="checkbox"/> Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia. <input type="checkbox"/> Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti. <input type="checkbox"/> Il cibo come alimento e prodotto culturale. <input type="checkbox"/> I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. <input type="checkbox"/> Cenni di storia dell'alimentazione e degli alimenti tipici dei Paesi di cui si studiano le lingue.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Lingua e letteratura italiana	Cultura gastronomica del territorio attraverso la consultazione delle fonti storiche, letterarie, orali e scritte. Mappa del territorio con descrizione delle peculiarità ambientali, storico-culturali. Lo stage: relazione, anche multimediale, sull'esperienza.
Storia	Storia dell'alimentazione del territorio. Storia del territorio inserita nel più ampio contesto storico dello stato.
Lingua inglese	Italian regional food, culture and traditions. British food, culture and traditions: beer, whiskey.
Matematica	Il concetto di funzione di una variabile e relativa terminologia.
Scienze motorie e sportive	Attività ludico/sportive dall'antichità ad oggi.
Seconda lingua straniera	Localizzazione dell'azienda ricettiva, il territorio circostante, i suoi prodotti tipici regionali in base alla stagionalità. Descrizione e valorizzazione delle tradizioni locali. Itinerario di una visita culturale, tecnica, di settore, del viaggio di studio. Lo stage: relazione, anche multimediale, sull'esperienza. Cenni storici sull'evoluzione dell'industria dell'ospitalità.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Definizione di alimento; prodotti DOP, IGP, STG e PAT del territorio; vini IGT, DOC e DOCG del territorio; frodi alimentari (cl.III) Storia dell'alimentazione (tappe essenziali); confronto tra alimentazione mediterranea e quella dei Paesi di cui si studiano le lingue (cl.IV)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	I "prodotti turistici" coerenti con il Territorio di appartenenza e le sue risorse enogastronomiche. Il piano di marketing legato ai prodotti turistici creati. Determinazione del prezzo di vendita dei prodotti creati coerenti con il mercato. I marchi di tutela dei prodotti tipici: DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT, Marchio Biologico.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	La cucina e il rapporto con il territorio. I grandi personaggi della gastronomia. Il prodotto Dop, Igp, Stg. Gli stili di cucina. La cucina del territorio. I prodotti agroalimentari tradizionali del territorio.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Il territorio, la tradizione agroalimentare come cultura da portare a tavola. Valorizzare i prodotti tipici conoscendo la filiera di prodotto. Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi dell'enogastronomia. Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia. Il cibo come alimento e prodotto culturale. I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio
Abilità Quinto anno	Conoscenze Quinto anno
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Proporre interpretazioni di bevande e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze. <input type="checkbox"/> Acquisire una mentalità orientata al marketing. <input type="checkbox"/> Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici. <input type="checkbox"/> Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua, tenendo presente anche le nuove tendenze enogastronomiche. <input type="checkbox"/> Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici, anche in lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti. <input type="checkbox"/> Principi e teoria del marketing. <input type="checkbox"/> Destination Marketing. <input type="checkbox"/> Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici. <input type="checkbox"/> I principali piatti della tradizione dei Paesi di cui si studiano le lingue.

<i>Discipline coinvolte</i>	<i>Saperi essenziali</i>
Lingua e letteratura italiana	La lingua italiana in funzione del marketing. Gli stili comunicativi in relazione al target. Descrizione di piatti e menù con prodotti tipici.
Storia	Dalla cucina antica ai nostri giorni. L'evoluzione del gusto. Storia di un prodotto/piatto in funzione del marketing.
Lingua inglese	Italian food: Parmesan cheese. Slow Food, cured ham. British food: roast beef and Yorkshire pudding, trifle, apple pie, American food: stuffed turkey.
Matematica	Il concetto di funzione e terminologia relativa: approfondimenti.
Seconda lingua straniera	Les règles de base du marketing. Les différents types de marketing. La promotion des produits et des plats des régions françaises.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Aspetti nutritivi dei principali piatti della tradizione dei Paesi di cui si studiano le lingue.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Il marketing delle destinazioni. Il marketing dei viaggi leisure. Il marketing dei viaggi d'affari. Il marketing dei viaggi di istruzione. Il marketing dei viaggi enogastronomici e agrituristici. Il marketing degli itinerari naturalistici. Il marketing del turismo congressuale.
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	L'importanza della degustazione e dell'accostamento dei sapori. La terminologia tecnica da usare in fase di degustazione. Pratica di degustazione. La cucina fra tradizione ed innovazione. Le cucine del mondo. La cucina di ricerca. Le dinamiche del gusto.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	I saperi dei sapori come legame tra la tradizione e l'innovazione. Il gusto, strumento di promozione del territorio. La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti. Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici. La gastronomia e il servizio tra tradizione e innovazione.

<i>Competenze</i>	<i>Abilità Primo biennio</i>	<i>Conoscenze Primo biennio</i>
<p style="text-align: center;">5°</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Rispettare le Buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale, la preparazione, cottura e conservazione dei prodotti. <input type="checkbox"/> Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande. <input type="checkbox"/> Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro. <input type="checkbox"/> Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione <input type="checkbox"/> Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni <input type="checkbox"/> Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti. <input type="checkbox"/> Distinguere i materiali di imballaggio per il loro smaltimento e la tracciabilità dei prodotti. <input type="checkbox"/> Leggere e interpretare le etichette alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Legislazione specifica di settore <input type="checkbox"/> Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. <input type="checkbox"/> Tecniche di conservazione degli alimenti. <input type="checkbox"/> Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione <input type="checkbox"/> Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. <input type="checkbox"/> Principi di chimica organica. <input type="checkbox"/> Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.
<i>Discipline coinvolte</i>	<i>Saperi essenziali</i>	
Lingua e letteratura italiana	<p>Testualità: conoscere, comprendere testi di contenuto normativo, tecnico, scientifico, descrittivo.</p> <p>Lettura: leggere e interpretare correttamente norme, istruzioni, descrizioni di procedure, descrizioni di prodotti.</p> <p>Interazione comunicativa: comprendere regole, istruzioni; adeguare il comportamento e la comunicazione alle regole previste nella pratica laboratoriale.</p>	

Storia	<p>Tappe significative dell'innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione tecnologica. Il cambiamento introdotto nella vita umana e nella pratica lavorativa dalle scoperte della biologia e della chimica, dalle tecniche di conservazione.</p> <p>Confronto di periodi storici diversi sotto gli aspetti inerenti igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti, igiene dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.</p>
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	<p>L'igiene: concetto di igiene, l'idoneità sanitaria, l'abbigliamento professionale, l'igiene del personale di cucina. L'igiene dei prodotti alimentari (buone pratiche di conservazione, lavorazione e cottura). Igiene dell'ambiente e delle attrezzature: metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie. Introduzione all'HACCP. Etichettatura dei prodotti alimentari (cenni).</p>
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<p>L'igiene: concetto di igiene, l'idoneità sanitaria, l'abbigliamento professionale, l'igiene del personale di sala bar. Operare correttamente in un contesto lavorativo di sala e bar applicando le corrette norme di igiene. Applicare, con la visione di un superiore, le operazioni relative alla manipolazione di alimenti, sapendone cogliere i punti critici. Etichettatura dei prodotti alimentari (cenni).</p>
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	<p>Dall'abbigliamento alla divisa; igiene della persona; igiene dei locali; igiene delle attrezzature.</p>
Lingua inglese	<p>Argomenti: laws and regulations, science (chemical and physical phenomena), food and nutrition, labels, health and fitness, sports.</p> <p>Vocabolario: qualche termine scientifico (chimico e fisico); qualche termine relativo a leggi e regole; sport, attività fisiche, malattie più comuni; qualche principio nutritivo (vitamins, protein, carbohydrates etc.); aggettivi che descrivono l'aspetto fisico e psicologico.</p> <p>Funzioni linguistiche: parlare di azioni in svolgimento; parlare di problemi alimentari; esprimere bisogni; esprimere capacità; esprimere la propria condizione fisica e psicologica.</p> <p>Corrispondenze: la piramide alimentare (semplice descrizione e regole fondamentali), qualche semplice informazione sulle malattie e le disfunzioni dei teenagers legate al cibo; le etichette; uso del dizionario bilingue.</p>
Seconda lingua straniera	<p>Argomenti: sport e progetti.</p> <p>Vocabolario: attività fisiche.</p> <p>Funzioni linguistiche: fare e rifiutare proposte motivando il rifiuto e suggerendo proposte alternative; chiedere notizie sulla disponibilità di una persona; chiedere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e/o programmate, chiedere quando apre/chiude un locale; comprendere le informazioni principali di materiali pubblicitari relativi a mostre, avvenimenti musicali, palestre etc.</p>
Seconda lingua straniera Francese	<p>Argomenti: sport e progetti, "loisirs".</p> <p>Vocabolario: attività fisiche e abitudini alimentari. Cibo e nutrizione.</p> <p>Funzioni linguistiche: fare e rifiutare proposte motivando il rifiuto e suggerendo proposte alternative; chiedere notizie sulla disponibilità di una persona; chiedere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e il tempo libero, comprendere le informazioni principali di materiali pubblicitari relativi a mostre, avvenimenti musicali, palestre etc., parlare di un progetto futuro.</p>
Matematica	<p>Frazioni. Proporzioni. Percentuali.</p>
Diritto ed economia	<p>Lo Stato istituzione, lo Stato apparato e i suoi rapporti con gli organismi internazionali (in relazione alla funzione sia di produzione delle norme che regolano il settore alberghiero e ristorativo, sia di controllo della loro applicazione).</p>
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	<p>I microrganismi: batteri, funghi, lieviti, virus, le muffe. I parassiti animali.</p> <p>Origine della vita. Teorie evolutive.</p> <p>Cellula procariote ed eucariote: struttura e funzioni.</p>
Scienza degli alimenti	<p>Igiene dei locali e delle attrezzature: igiene degli ambienti di lavoro, igiene del personale, sistema di controllo HACCP, normativa sull'igiene dei prodotti alimentari.</p> <p>Tossinfezioni e malattie da contaminazione biologica degli alimenti.</p> <p>Qualità degli alimenti e frodi alimentari.</p> <p>Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</p> <p>Gli OGM</p>
Scienze integrate (Chimica)	<p>I polimeri di sintesi: i contenitori per la conservazione dei materiali alimentari.</p> <p>La tossicità delle sostanze chimiche e le classi di pericolosità.</p>

Scienze integrate (Fisica)	Abbattitori di temperatura, frigoriferi, celle frigorifere, congelatori, bollitori, bagnomaria: Il calore e i passaggi di stato. La struttura microscopica della materia e le leggi dei gas. Centrifuga, pelapatate, taglia verdure: la descrizione del moto, velocità e accelerazione; il moto circolare.	
Scienze motorie e sportive	Igiene e pulizia del proprio corpo, dell'ambiente circostante e degli alimenti	
	Abilità Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
	<input type="checkbox"/> Applicare il concetto di percorso “a senso unico” nei servizi enogastronomici. <input type="checkbox"/> Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche. <input type="checkbox"/> Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo. <input type="checkbox"/> Applicare in modo autonomo il metodo HACCP. <input type="checkbox"/> Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione.	<input type="checkbox"/> Legislazione alimentare. <input type="checkbox"/> Il “pacchetto igiene”, il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia. <input type="checkbox"/> La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. <input type="checkbox"/> Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	Stesura di menù a chilometri zero-mappa concettuale della tracciabilità di un alimento.	
Storia	Tecniche di conservazione dei cibi dall'antichità ad oggi. Evoluzione del concetto di igiene.	
Lingua inglese	HACCP and Safety Procedures. Food Service Hygiene, an introduction to HACCP, safety procedures.	
Matematica	Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo, fattorizzabili, intere e fratte.	
Scienze motorie e sportive	Regole e regolamenti.	
Seconda lingua straniera	La réglementation européenne: HACCP. Méthodes de conservation des aliments. La traçabilité des produits.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Aspetti fondamentali del pacchetto igiene; tracciabilità di un prodotto; sicurezza alimentare (presenza di sostanze allergeniche in bevande e in prodotti finiti (Direttiva 2003/89/CE) (c.IV)	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Normativa nazionale ed europea sulla sicurezza alimentare e la tracciabilità del prodotto. Origine dei prodotti in etichetta. Il Km 0 come strumento di marketing.	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	La distribuzione diretta e indiretta del cibo: le regole vigenti da rispettare. Il legame a caldo e a freddo. La contaminazione dell'alimento: conoscenza dei CCP e salvaguardia della salubrità.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Le regole di sicurezza alimentare nei differenti contesti operativi. Il “pacchetto igiene”, il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia. La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.	
	Abilità Quinto anno	Conoscenze Quinto anno
	<input type="checkbox"/> Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa. <input type="checkbox"/> Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro.	<input type="checkbox"/> Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	Tipologie testuali: il manuale di autocontrollo (struttura e linguaggio specifico) Stesura di alcune pagine del manuale di autocontrollo. La lingua italiana utilizzata in modo sintetico ed efficace per ottimizzare il controllo igienico nel lavoro del personale di un'azienda.	
Storia	Strutturare ricette in sicurezza, organizzando i vari ruoli e fasi. Descrivere il sistema HACCP.	

Lingua inglese	Become familiar with HACCP. Learn the emergency fire do's. Learn how to contact an ambulance, the fire brigade or the police.
Matematica	Calcolo di limiti delle funzioni razionali fratte anche con forme di indeterminazioni.
Seconda lingua straniera	La démarche HACCP. Maîtriser et appliquer la méthode HACCP et ses principes.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Approfondimenti sul pacchetto igiene.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Gli organi di controllo dei sistemi di gestione della qualità aziendale.
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Il sistema H.A.C.C.P.: applicazione. Filosofia del pacchetto igiene: adempimenti richiesti all'operatore. Responsabilità sull'ambiente di lavoro. Osservanze quotidiane richieste. Le filiere alimentari.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Il manuale di autocontrollo come espressione di qualità totale. Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.

<i>Competenze</i>	Abilità Primo biennio	Conoscenze Primo biennio
6° Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di cucina, sala-vendita e di accoglienza. <input type="checkbox"/> Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi. 	Tecniche e procedure di settore (cucina, sala-vendita e di accoglienza) in relazione al compito da svolgere.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	<p>Testualità: interpretazione di testi descrittivi, regolativi, schemi di controllo delle procedure, questionari di autoanalisi.</p> <p>Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale, frasario in uso nei contesti lavorativi.</p> <p>Ascolto-Lettura/ Comprensione di istruzioni, ordini, descrizioni di procedure tecniche; lessico di settore.</p> <p>Scrittura: produzione di testi coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative di reparto/servizio. Appunti, ricette, note, schemi per fissare istruzioni e procedure apprese, allo scopo di utilizzarli per programmare o migliorare il lavoro assegnato.</p> <p>Interazione comunicativa: riconoscere il proprio ruolo e quello degli altri nel lavoro di cucina, sala-vendita e di accoglienza; uso del lessico e del frasario professionale.</p>	
Storia	<p>L'evoluzione storica della ristorazione, dell'ospitalità, del turismo.</p> <p>Confronto di aree e periodi diversi in relazione ai processi di produzione, elaborazione, distribuzione, conservazione, consumo dei beni alimentari.</p> <p>Consuetudini di accoglienza dell'ospite nelle società antiche, nel Medioevo. Nascita ed evoluzione delle strutture ricettive.</p> <p>Diversità dei tempi storici al confronto fra sistemi produttivi, abitudini di vita, credenze, tradizioni.</p>	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Attività di laboratorio - Ortaggi e legumi: preparazioni preliminari, tecniche di taglio, cotture di base. Riso, pasta, crespelle e gnocchi (tecniche e ricette di base). La carne (sezionatura, tagli, preparazioni di base e cotture). Le uova (uso e ricette di base). Le preparazioni tipiche delle piccole colazioni. La pasticceria (creme, salse e impasti di base)	

Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita	Operare nel contesto lavorativo di sala bar, cogliendo le regole della pianificazione di un servizio. Operare nel servizio al ristorante e al bar con una certa autonomia seguendo indicazioni date da un supervisore. Lavorare in sufficiente autonomia o seguendo indicazioni date nel predisporre il trancio di alcune preparazioni: pesce, carne, frutta, dolci predisporre l’attrezzatura per la cucina di sala. Lavorare in sufficiente autonomia o seguendo indicazioni date al bar nella preparazione di bevande a base caffè, frutta; composizione di coppe gelato e preparazioni basilari di American Bar.
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	Le diverse tipologie di prenotazione; la tariffazione; cambi, cancellazioni e tecniche di gestione; la fase precedente all’arrivo; l’arrivo del cliente; assegnazione della camera; gli adempimenti obbligatori per legge; modulistica di reparto; attività di front office e le necessità personali dell’ospite durante il soggiorno; i servizi offerti in front office alla clientela durante il soggiorno degli ospiti in base alle tipologie e classificazione della struttura ricettiva.
Lingua inglese	Argomenti: appearance and personality, personal plans. Vocabolario: aggettivi indicanti aspetto fisico, sentimenti, personalità. Funzioni linguistiche: parlare di sé, del proprio aspetto fisico e del proprio carattere; parlare e chiedere gli aspetti personali di altre persone; fare piani futuri; fare previsioni; parlare di condizioni; parlare di desideri ed ambizioni; fare promesse; esprimere decisioni immediate. Parlare di probabilità. Corrispondenze: Job applications. Annunci di lavoro. Domande ed interviste di lavoro; lettere e e-mail; questionari.
Seconda lingua straniera	Argomenti: l’aspetto fisico e personalità. Vocabolario: oggetti personali, vestiario, colori; sentimenti, personalità. Funzioni linguistiche: parlare di sé, del proprio aspetto fisico e del proprio carattere; parlare e chiedere gli aspetti personali di altre persone; descrivere la propria giornata.
Seconda lingua straniera Francese	Argomenti: sport e progetti, “loisirs”; Vocabolario: attività fisiche e abitudini alimentari. Cibo e nutrizione. Funzioni linguistiche: fare e rifiutare proposte motivando il rifiuto e suggerendo proposte alternative; chiedere notizie sulla disponibilità di una persona; chiedere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e il tempo libero, comprendere le informazioni principali di materiali pubblicitari relativi a mostre, avvenimenti musicali, palestre etc., parlare di un progetto futuro.
Matematica	Equazioni e disequazioni di primo e di secondo grado. Sistemi di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Il concetto di funzione. Il piano cartesiano e le funzioni: lineare, quadratica, di proporzionalità diretta e inversa.
Diritto ed economia	La legge della domanda e dell’offerta. L’equilibrio del produttore, costi fissi, costi variabili, costi totali, ricavi. Effetti delle variazioni dei prezzi sui costi e sui ricavi.
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	Conoscere, leggere, analizzare ed interpretare tabelle, grafici ed immagini. Rielaborare i dati ottenuti. Il corpo umano e i principali apparati. Risorse rinnovabili e non rinnovabili. I combustibili fossili.
Scienza degli alimenti	La catena del freddo e del caldo. Le tecniche di cottura e conservazione degli alimenti. L’abbattitore termico. I punti critici di controllo nel sistema HACCP e il loro monitoraggio. Le confezioni e le etichette alimentari.
Scienze integrate (Chimica)	Il metodo scientifico. La pianificazione in laboratorio delle analisi chimiche. La quantità chimica: massa atomica e molecolare, la mole, il numero di Avogadro Le concentrazioni delle soluzioni acquose.
Scienze integrate (Fisica)	Saper leggere grafici, saper valutare l’energia contenuta nel cibo, conoscere il suono e la sua diffusione, per creare ambienti accoglienti. Onde elettromagnetiche (Luce)
Scienze motorie e sportive	Valutazione e autovalutazione: caratteristiche, finalità, possibili modalità e requisiti del processo valutativo. Il lavoro di gruppo: la cooperazione per un fine comune e il “gioco di squadra”, le possibili modalità di organizzazione di gruppo, la divisione del lavoro, il rispetto dei ruoli e delle gerarchie, la condivisione delle informazioni, i vari tipi di feedback.
Abilità Secondo biennio	
Conoscenze Secondo biennio	

<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo. <input type="checkbox"/> Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato. <input type="checkbox"/> Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito. <input type="checkbox"/> Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari, vini e altre bevande. <input type="checkbox"/> Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi. <input type="checkbox"/> Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione. <input type="checkbox"/> Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. <input type="checkbox"/> Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole". <input type="checkbox"/> Principi di organizzazione aziendale. <input type="checkbox"/> Lineamenti di organizzazione del lavoro. <input type="checkbox"/> La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione. <input type="checkbox"/> Metodologie e strumenti della programmazione e del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti). <input type="checkbox"/> I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Lingua e letteratura italiana	Tipologie testuali: la procedura nel sistema di gestione. Tecnica di stesura di una procedura efficace. I prodotti OGM.
Storia	L'organizzazione del lavoro nel tempo.
Lingua inglese	Descrivere le varie tendenze della ristorazione: nouvelle cuisine, cucina etnica, macrobiotica, molecolare, con particolare riferimento ai paesi anglosassoni. Stendere menu completi di prezzi. I prodotti OGM.
Matematica	Matematica finanziaria: l'interesse e il montante, lo sconto e il valore attuale, la capitalizzazione multiperiodale. Le principali trasformazioni geometriche dal punto di vista analitico.
Seconda lingua straniera	Les règles de base de la gestion d'un restaurant. La gestion des stocks.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Classificazione degli alimenti secondo il codice europeo EU. Classificazione degli alimenti in base alla classificazione INRAN (7 gruppi). Ricerca e scelta dei prodotti da inserire nella carta alimentare in coerenza con la realtà sociale del territorio.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Gli obiettivi d'impresa. Analisi critica dell'organizzazione aziendale (simulazioni). Gestione economica: Analisi dei costi aziendali. Determinazione dei prezzi di vendita e verifica della remuneratività dei prezzi di mercato. Gestione amministrativa: contabilità e bilancio d'esercizio.
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Le caratteristiche tecniche ed economiche di un tipo di lavorazione programmata per regole: analisi del settore della ristorazione di applicazione. Gli adempimenti di magazzino, lo stoccaggio della merce e il suo trasferimento nel reparto di trasformazione. Il costo piatto.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Pianificazione delle fasi operative per ottimizzare la produzione di beni e servizi, con ottica gestionale di analisi dei costi. Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole". Lineamenti di organizzazione del lavoro. La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione. I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.
Abilità Quinto anno	Conoscenze Quinto anno

<input type="checkbox"/> Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza. <input type="checkbox"/> Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti. <input type="checkbox"/> Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. <input type="checkbox"/> Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta. <input type="checkbox"/> Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche. <input type="checkbox"/> Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo. <input type="checkbox"/> Leggere un bilancio e analizzare gli indici finanziari e patrimoniali. <input type="checkbox"/> Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative. <input type="checkbox"/> Scegliere i finanziamenti più adeguati alla situazione ipotizzata. <input type="checkbox"/> Stilare un budget .	<input type="checkbox"/> Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. <input type="checkbox"/> Organizzazione del lavoro. <input type="checkbox"/> Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi). <input type="checkbox"/> Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione. <input type="checkbox"/> La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti. <input type="checkbox"/> La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi. <input type="checkbox"/> Le forme di finanziamento aziendale. <input type="checkbox"/> I principali indici per l'analisi finanziaria, patrimoniale ed economica del bilancio. <input type="checkbox"/> La contabilità analitica. <input type="checkbox"/> I finanziamenti a breve medio e lungo termine. <input type="checkbox"/> La programmazione a breve, medio e lungo termine. <input type="checkbox"/> Il budget. <input type="checkbox"/> L'outsourcing.
--	---

Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Lingua e letteratura italiana	Tipologie testuali: stesura di un organigramma. Stesura di schede tecniche. Utilizzo di linguaggio sintetico.
Storia	Classi sociali e risorse umane.
Lingua inglese	Specialised forms of catering: school lunches, hospital tray service, airline tray service, rail service, home delivery, on-line restaurant delivery, function catering.
Matematica	Situazioni economiche e principio di equivalenza finanziaria; esempi di problemi di ottimizzazione; esempi di programmazione lineare. Significato di probabilità e sue valutazioni.
Seconda lingua straniera	Le profil professionnel du gestionnaire.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Gli elementi che definiscono un menù completo ed equilibrato dal punto di vista nutrizionale per un adulto in normali condizioni di salute. Costruire e presentare la carta degli alimenti in occasione di un evento.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Gestione amministrativa: analisi finanziaria, economica e patrimoniale del bilancio d'esercizio. Gestione finanziaria: i finanziamenti più adatti all'impresa turistica, valutazione delle politiche di finanziamento e della loro influenza sul reddito. Gestione delle risorse umane . Pianificazione e controllo: pianificazione, programmazione, produzione e analisi degli scostamenti di un budget.
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	La scala dei bisogni, tipologie di comunicazione professionale efficace. Incontri di gruppo, l'organigramma di produzione (realizzazione e diffusione) L'offerta gastronomica nelle diverse tipologie di buffet. Tipologie di menù preconcordati. Produzione per regole e non per eccezioni. La standardizzazione della produzione (tecnica del "Recipes"). Determinazione del prezzo di vendita.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	L'organizzare strategica del lavoro con schede tecniche utili al controllo gestionale e alla standardizzazione dei servizi offerti. Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. Organizzazione del lavoro Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione. La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti. La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi.

<i>Competenze</i>	Abilità Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
7. Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.	<input type="checkbox"/> Approfondire le abilità negli stili di servizio e nelle tecniche di sala, bar e vendita. <input type="checkbox"/> Adeguare il servizio di sala in funzione della domanda. <input type="checkbox"/> Sviluppare una cultura della qualità del servizio delle esigenze del cliente. <input type="checkbox"/> Comprendere i principali meccanismi della psicologia della vendita. <input type="checkbox"/> Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti, comprese le tecniche innovative.	<input type="checkbox"/> Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore. <input type="checkbox"/> Il ciclo cliente nelle aziende enogastronomiche: gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni durante la permanenza e gestione dei reclami. <input type="checkbox"/> La presentazione del conto e l'incasso. <input type="checkbox"/> Le tecniche di conservazione degli alimenti. <input type="checkbox"/> Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti. <input type="checkbox"/> Caratteristiche dell'enogastronomia regionale, nazionale e internazionale. <input type="checkbox"/> Le decorazioni e la presentazione dei piatti.
<i>Discipline coinvolte</i>	<i>Saperi essenziali</i>	
Lingua e letteratura italiana	Le tecniche della comunicazione efficace. Il linguaggio pubblicitario. Pubblicizzazione del prodotto enogastronomico in relazione al target, attraverso stesura di depliant, prodotti multimediali e schede tecniche.	
Storia	Nascita del turismo e dell'impresa turistica.	
Lingua inglese	Cooking methods. Boiling and Poaching, stewing and Steaming, Frying, Roasting, Baking, Braising, and Grilling.	
Matematica	Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo fattorizzabili intere e fratte, con valore assoluto e irrazionali. Sistemi di disequazioni.	
Seconda lingua straniera	Les différentes formes de service avec leurs principes, leurs avantages et leurs inconvénients. Les méthodes de conservation des aliments. Les différentes méthodes de cuisson. Caractères de la gastronomie française (régionale, nationale, internationale).	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Principali metodi di conservazione: importanza e tecniche dei metodi a caldo e per disidratazione. Metodi di cottura: aspetti positivi e negativi; principali modificazione chimiche e fisiche negli alimenti.	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Le imprese turistiche: per ogni tipologia conoscere la documentazione amministrativa, il ciclo cliente, i rapporti con i soggetti esterni. Le strategie e la gestione della promozione, della vendita, della presentazione e riscossione del conto, del post-vendita.	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	La cucina regionale italiana. La cottura dell'alimento: tecniche di realizzazione tradizionale e più innovative. La conservazione efficace dell'alimento: mantenimento e valorizzazione del prodotto acquistato. Il calore e le modificazioni degli alimenti. Le tecniche di cottura. Le decorazioni: l'arte di presentare i piatti (forme, volumi, colori).	

Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<p>Le tecniche di servizio e di conoscenza enogastronomica, adattandole all’offerta culinaria nel rispetto di tutte le fasi di accoglienza e gestione del ciclo cliente. Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore.</p> <p>Il ciclo cliente nelle aziende enogastronomiche: gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni durante la permanenza e gestione dei reclami.</p> <p>La presentazione del conto e l’incasso.</p> <p>Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti.</p> <p>Caratteristiche dell’enogastronomia regionale, nazionale e internazionale. Le decorazioni e la presentazione dei piatti.</p>
Abilita’ Quinto anno	Conoscenze Quinto anno
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sviluppare capacità dirigenziali nella gestione del bar. <input type="checkbox"/> Elaborare con autonomia operativa piatti alla lampada. <input type="checkbox"/> Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto o di una bevanda, dandone le spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali. <input type="checkbox"/> Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici. <input type="checkbox"/> Redigere un contratto di banqueting e di catering. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La gestione tecnica, organizzativa e amministrativa del bar. <input type="checkbox"/> Scelte stilistiche e di posizionamento nelle tipologie di bar. <input type="checkbox"/> La ricetta originaria e le sue variazioni. <input type="checkbox"/> Tipologie di buffet e allestimento della sala. <input type="checkbox"/> Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e catering.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Lingua e letteratura italiana	<p>Lo stile comunicativo del dirigente: livello elevato di utilizzo della lingua italiana scritta ed orale.</p> <p>La comunicazione in lingua italiana negli esercizi pubblici: modalità corrette di saluto. Importanza degli argomenti di conversazione nella fidelizzazione del cliente.</p>
Storia	<p>Gli antichi caffè italiani ed europei. La figura del cameriere e la sua evoluzione. Storie di grandi alberghi e dei loro direttori. Esempi di dirigenti di aziende turistiche di successo e del loro personale.</p>
Lingua inglese	<p>Buffets and banquets. Organization.</p> <p>Receptions and events.</p> <p>Catering and caterer as a profession.</p>
Matematica	<p>Elementi di analisi matematica , conoscenza del significato geometrico di derivata prima e seconda di una funzione.</p> <p>Calcolo di limiti e di derivate.</p>
Seconda lingua straniera	<p>Organisation de réception set banquets. Le profil professionnel du traiteur. Les menus des banquets. Le menu des buffets.</p>
Scienza e cultura dell’alimentazione	<p>I metodi di conservazione degli alimenti utilizzati nei servizi di catering.</p>
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	<p>Il concetto di gestione dell’impresa turistica. L’organizzazione del lavoro. Lavorare per progetti . La gestione delle risorse umane anche dal punto di vista psicologico e sociologico. La pianificazione, la programmazione e la costruzione del budget.</p>
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	<p>Il servizio di catering nella ristorazione collettiva: caratteristiche gestionali.</p> <p>Il banqueting: tipologia di servizio e suo coordinamento con il settore vendita. Il personale nel servizio banqueting.</p>
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<p>La gestione del bar: capacità dirigenziali e di autonomia nella proposta di bevande e alimenti, evidenziando cultura gastronomica e capacità organizzative di banqueting. La gestione tecnica, organizzativa e amministrativa del bar.</p> <p>Scelte stilistiche e di posizionamento nelle tipologie di bar.</p> <p>La ricetta originaria e le sue variazioni. Tipologie di buffet e allestimento della sala. Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e catering.</p>

<i>Competenze</i>	Abilita’ Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	<input type="checkbox"/> Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. <input type="checkbox"/> Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l’ausilio di schede. <input type="checkbox"/> Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. <input type="checkbox"/> Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l’esame visivo, olfattivo e dell’etichetta. <input type="checkbox"/> Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione. <input type="checkbox"/> Possedere con sicurezza i principi su cui si basa l’abbinamento cibo-vino.	<input type="checkbox"/> Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. <input type="checkbox"/> I criteri di qualità degli alimenti. <input type="checkbox"/> Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. <input type="checkbox"/> La produzione e la classificazione di vino e birra. <input type="checkbox"/> L’analisi organolettica del vino. <input type="checkbox"/> Enografia nazionale. <input type="checkbox"/> Enologia e abbinamento cibo-vino.
<i>Discipline coinvolte</i>	<i>Saperi essenziali</i>	
Lingua e letteratura italiana	Microlingua e utilizzo corretto dei termini nella presentazione di vini e prodotti enogastronomici.	
Storia	I fenomeni storici legati all’evoluzione dell’alimentazione. Gli aspetti culturali legati ai prodotti enogastronomici.	
Lingua inglese	Wines, spirits and liqueurs, beer. Grape varieties, principles of tasting wine, wine laws and labels, taste of wine, criteria for drinking wine with food. Spirits and liqueurs. The distillation process: principles and procedures, spirits, liqueurs, fortified wines. Beer. The brewing process.	
Matematica	Le funzioni in una variabile. Le caratteristiche delle funzioni in una variabile. Il dominio e le intersezioni con gli assi.	
Seconda lingua straniera	L’histoire du vin et de la bière. La production et le classement des vins. Les vignobles	
Scienza e cultura dell’alimentazione	I 7 gruppi alimentari; aspetti merceologici, chimico-fisici e nutrizionali di alcuni alimenti (es. latte); qualità degli alimenti (v. competenza 4); le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali, la produzione di vino e birra (cl.III).	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	La gestione dei SGQ e dei SGS.	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	L’approvvigionamento degli alimenti: la gestione e conservazione dell’alimento in magazzino. La classificazione degli alimenti: criteri di suddivisione e ricerca sul mercato la fisiologia del gusto: le regole della degustazione e gli strumenti utili per farlo; introduzione alla degustazione. Gli ingredienti di base: ortaggi, cereali e derivati; le erbe aromatiche, le spezie e i condimenti; le uova, latte e panna e derivati. Gli additivi e gli ingredienti di pasticceria. I prodotti ittici. Le carni e gli affettati. I formaggi.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Gli accostamenti gastronomici e i principi di una corretta alimentazione. La classificazione degli alimenti e delle bevande. I criteri di qualità degli alimenti, con l’uso di schede descrittive. Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. La produzione e la classificazione di vino e birra. L’analisi organolettica del vino. Enografia nazionale. Enologia e abbinamento cibo-vino.	
	Abilita’ Quinto anno	Conoscenze Quinto anno

<input type="checkbox"/> Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi. <input type="checkbox"/> Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto, utilizzando anche vini esteri.	<input type="checkbox"/> Le gamme dei prodotti. <input type="checkbox"/> I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali. <input type="checkbox"/> Enografia estera <input type="checkbox"/> Nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali
Lingua e letteratura italiana	Pubblicità e nuovi prodotti alimentari. Nascita di nuovi bisogni alimentari.
Storia	Le interazioni tra il sistema politico, economico e alimentare.
Lingua inglese	Wines. Wines, grape varieties: chardonnay, cabernet sauvignon, sauvignon Blanc, Pinot Noir, Riesling, Merlot, Muscat, Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Sangiovese. Principles of Tasting Wine, Taste of Wine, criteria to drink wine with food. Food and wine matching
Matematica	La derivata di una funzione. Calcolo e studio di una derivata. Individuazione del massimo e del minimo.
Seconda lingua straniera	Les vins et leurs caractéristiques, leurs défauts et leurs qualités. La carte des vins. Le service des vins. Le mariage des vins et des mets
Scienza e cultura dell'alimentazione	I nuovi prodotti alimentari: alimenti biologici, alimenti funzionali (probiotici); additivi alimentari (metodi di conservazione con sostanze chimiche artificiali)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Organi preposti al controllo dei sistemi di gestione e qualità.
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	la fisiologia del gusto: la degustazione del cibo; l'accostamento al cibo Le abitudini alimentari: l'800 e '900 La qualità del prodotto alimentare: il prodotto certificato; i marchi. Marketing: strategie nella diffusione del prodotto nella ristorazione moderna I prodotti agrolimentari di 4 ^a e 5 ^a gamma. La cucina di assemblaggio.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Le proposte alternative di abbinamento cibo vino o altre bevande attraverso il criterio economico, gastronomico ed organizzativo. Enografia estera, Nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande.

Competenze	Abilità Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
9. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	<input type="checkbox"/> Costruire menù e carte dei vini rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela. <input type="checkbox"/> Tradurre i nomi dei piatti in lingua straniera e descriverli brevemente. <input type="checkbox"/> Progettare graficamente menù. <input type="checkbox"/> Riconoscere il ruolo centrale del menù e delle carte nelle aziende enogastronomiche.	<input type="checkbox"/> Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata. <input type="checkbox"/> Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte. <input type="checkbox"/> Analisi e strategie nella gestione del menù e delle carte. <input type="checkbox"/> Lessico professionale in lingua straniera.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	Descrizione di piatti e prodotti enogastronomici in lingua italiana utilizzando un lessico ricco e vario. Utilizzo corretto ed efficace della lingua italiana. Comunicazione scritta ed orale.	

Storia	Stile di vita e scelte alimentari in relazione al territorio (prospettiva diacronica e sincronica)	
Lingua inglese	What's on the Menu ? Origin of the Menu, Types of Menus, Classic Menu Sequence, special Menu Functions: learn the origin of the menu distinguish various types of menus, learn thesequence of traditional menu dishes.	
Matematica	Utilizzare e gestire tecniche di calcolo nella risoluzione di disequazioni, sistemi e studio di funzioni lineari, quadratiche e di proporzionalità diretta ed inversa.	
Seconda lingua straniera	La composition du menu et de la carte. Presentation d'un menu, donner des suggestions, des conseils.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Calcolo calorico di un menu equilibrato e relative osservazioni nutrizionali (cl.III) Concetto di alimentazione equilibrata (LARN, le 10 linee guida, la dieta mediterranea e lapiramide alimentare (cl.IV)	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	La statistica come strumento di conoscenza dei gusti dei clienti e strumento di decisione dell'imprenditore. L'analisi dei costi come strumento di compilazione del menu. Gli strumenti di comunicazione dell'immagine aziendale (es: il menu)	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Il menu: i vari aspetti per la sua corretta stesura. Esigenze nutrizionali della popolazione: i menu per le differenti realtà ristorative .La normativa in materia di igiene Il menu e il buffet. Definizione e tipi di menu. Composizione del menu aspetti tecnici. Composizione del menu in rapporto alla clientela.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	La lista, il menu e la carta dei vini con criterio di equilibrio alimentare, nel rispetto delle regole tecniche, che faccia cogliere al cliente l'identità del locale per la soddisfazione del servizio scelto. Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata. Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte. Analisi e strategie nella gestione del menu e delle carte.	
	Abilita' Quinto anno	Conoscenze Quinto anno
	<input type="checkbox"/> Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari. <input type="checkbox"/> Redigere ricette in lingua straniera e descrivere accuratamente i piatti del menu. <input type="checkbox"/> Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche. <input type="checkbox"/> Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi.	<input type="checkbox"/> Le intolleranze alimentari. <input type="checkbox"/> Le malattie legate all'alimentazione. <input type="checkbox"/> La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. <input type="checkbox"/> Lessico professionale in lingua straniera <input type="checkbox"/> I costi e i ricavi nella produzione enogastronomica.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	Analisi di testi, film, testimonianze di vita vissuta, inerenti le abitudini alimentari nell'adolescenza e ai problemi ad essa legati.	
Storia	Le nuove tendenze alimentari e consumistiche.	
Lingua inglese	Diets and Diseases. Special needs, energy balance, weight loss, teenagers and food, eating disorders, food-related diseases. Food and problems.	
Matematica	Utilizzare e gestire tecniche di calcolo individuando le caratteristiche di una funzione per costruirne uno studio completo.	
Seconda lingua straniera	Les allergies et les intolérances alimentaires. L'alimentation équilibrée. Les troubles alimentaires. L'élaboration des recettes.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Dietologia: alimentazione corretta nelle varie fasce d'età (adolescente, adulto e anziano). Dietoterapia: consigli alimentari in alcune patologie; patologie legate a carenza dei principi nutritivi. Definizione ed esempi di intolleranze alimentari.	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	L'analisi dei costi come strumento di decisione dell'imprenditore. La verifica della redditività dei prezzi di mercato. Il calcolo del prezzo di vendita remunerativo.	

Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	La produzione alimentare italiana: la stagionalità e canali di reperimento del prodotto Le principali esigenze nutrizionali attuali (in collaborazione con il docente di scienza ecultura dell'alimentazione) Tecniche di stesura del menù secondo specifiche esigenze della clientela. Menù per celiaci, nefropatici, diabetici, cardiopatici.
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Menù personalizzati che colgano le varie esigenze dietetiche. La standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica. Le intolleranze alimentari. Le malattie legate all'alimentazione. La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.

<i>Competenze</i>	Abilità Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	<input type="checkbox"/> Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela. <input type="checkbox"/> Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione. <input type="checkbox"/> Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela.	<input type="checkbox"/> Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti. <input type="checkbox"/> L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali. <input type="checkbox"/> Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni <input type="checkbox"/> Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno.
<i>Discipline coinvolte</i>	<i>Saperi essenziali</i>	
Lingua e letteratura italiana	L'evoluzione del mercato e della cultura turistica ed enogastronomia attraverso la lettura e l'analisi di riviste tecniche del settore ristorativo e di articoli di quotidiani.	
Storia	Il prodotto tipico in prospettiva diacronica e sincronica.	
Lingua inglese	Italy. Italian regional wines and food. Slow food – a philosophy. New world. The New World. Australian and New Zealand Food & Wines. The Far East. Chinese and Japanese Food and Wines New trends in food and beverages. Food and religion.	
Matematica	Riconoscere, costruire ed interpretare grafici di semplici funzioni economiche e di scienza degli alimenti.	
Seconda lingua straniera	Les différents types de restauration. Les nouvelles tendances de la restauration française. L'évolution des habitudes alimentaires Alimentation et religion.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Abitudini alimentari: fattori ambientali, socio-culturali e individuali.	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Il mercato enogastronomico attraverso le statistiche e gli altri dati. Le possibili evoluzioni del mercato enogastronomico anche attraverso contatti con gli Enti preposti. Nuovi prodotti e nuovi mercati. Analisi dei punti di forza e di debolezza del mercato e dell'impresa e individuazione dei possibili correttivi.	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Il mercato della ristorazione. La ristorazione commerciale e collettiva: caratteristiche e esigenze. La domanda e offerta turistica moderna: il mutamento negli anni. Concetto di prodotto tipico: la tutela del marchio.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Le dinamiche del mercato delle aziende enogastronomiche per adeguare la produzione alle esigenze della clientela. Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti. L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali. Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	

Abilita' Quinto anno		Conoscenze Quinto anno
<input type="checkbox"/> Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione dellavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza. <input type="checkbox"/> Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione. <input type="checkbox"/> Interpretare le ricerche di mercato. <input type="checkbox"/> Attivare le connessioni e le reti tra imprese dell'ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici. <input type="checkbox"/> Redigere il curriculum vitae europeo, anche in lingua straniera.		<input type="checkbox"/> Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. <input type="checkbox"/> Funzione dei diagrammi di organizzazione del lavoro. <input type="checkbox"/> Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici. <input type="checkbox"/> Ricerche di mercato qualitative e quantitative <input type="checkbox"/> Curriculum europeo in lingua.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Lingua e letteratura italiana	Stesura di un articolo per riviste di settore e/o per siti specifici. Il Curriculum europeo: modalità di stesura. Analisi di mercato: modalità di ricerca, di raccolta dati e di interpretazione.	
Storia	Evolutions della cucina degli anni '60 ad oggi per valorizzare il prodotto tipico.	
Lingua inglese	Career Planning. Letter of application, application form, curriculum vitae. Focus on CV. Functions: learn to write a Letter of Application, to fill in an application for Employment, to write a Curriculum Vitae.	
Matematica	Rappresentazioni grafiche di funzioni in base ai risultati calcolati. Lettura ed interpretazione di grafici.	
Seconda lingua straniera	Demandes et offres d'emploi. Curriculum vitae.	
Scienza e cultura dell'alimentazione	La qualità alimentare (soprattutto sensoriale ma anche con semplici analisi chimiche) con la politica dei prezzi. Come confrontare bevande e cibi tra loro dalla semplice lettura delle etichette. Controllo e assicurazione della qualità dei prodotti.	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Gli strumenti per superare le difficoltà dell'impresa enogastronomica: (es: l'aggregazione d'impresa) – Analisi delle aggregazioni d'impresa esistenti – La creazione di “prodotti enogastronomici” per i diversi target di clienti della Regione di appartenenza curando l'approccio di marketing, di programmazione, di organizzazione aziendale e di calcolo della redditività.	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	Le nuove tecnologie a disposizione della ristorazione attuale. Organizzazione e programmazione del lavoro all'interno delle diverse realtà ristorative. Il fattore umano nella ristorazione. Il sistema “Cook & Chill”.	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	L'organizzazione del lavoro e le capacità produttive in funzione della flessibilità della domanda. Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità. Accoglienza e servizi enogastronomici. Valorizzazione dei prodotti tipici con proposte innovative.	

