

# **CURRICOLO QUINQUENNALE PER COMPETENZE**

**Indirizzo**

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA**

<b>Competenze</b>	<b>Abilità Primo biennio</b>	<b>Conoscenze Primo biennio</b>
<p style="text-align: center;"><b>1°</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le interazioni tra turismo ed economia.</li> <li>• Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, enogastronomiche e dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate.</li> <li>• Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità.</li> <li>• Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</li> <li>• Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti.</li> <li>• Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili.</li> <li>• Rispettare le regole di pubblica sicurezza e del trattamento dei dati personali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il fenomeno turistico, la domanda e l'offerta.</li> <li>• Principali strutture ricettive, pubblici esercizi e figure professionali.</li> <li>• La suddivisione in settori dei reparti d'albergo e di altre aziende dell'ospitalità, le attrezzature presenti e le relative figure professionali.</li> <li>• Le attrezzature di laboratorio.</li> <li>• Utensili e attrezzature in uso nei reparti</li> <li>• Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</li> <li>• Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro.</li> <li>• Normative di pubblica sicurezza e di tutela della privacy per le aziende ricettive.</li> </ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Italiano</b> primo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p><b>Testualità:</b> strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, regolativi, con riferimento alla competenza testuale attiva e passiva degli studenti.</p> <p><b>Lettura:</b> lettura e comprensione di descrizioni, istruzioni, regole e procedure. Strategie diverse di lettura: natura, funzione e scopi comunicativi di un testo.</p> <p><b>Varietà linguistica:</b> specificità dei linguaggi settoriali propri delle articolazioni alberghiere e ristorative.</p> <p><b>Interazione comunicativa verbale:</b> comprensione e produzione di messaggi orali e scritti adatti al contenuto, al contesto, al destinatario e allo scopo.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Storia</b> primo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Analisi di 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 style="text-align: center;"><b>Geografia</b> primo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Le relazioni tra eventi storici e aree geografiche di riferimento.</p> <p>Le relazioni tra culture delle diverse popolazioni delle aree geografiche e differenti dinamiche nell'utilizzo del territorio.</p> <p>Elementi di storia economica e sociale, con riferimento alle differenti aree geografiche.</p> <p>Gli squilibri economici e gli effetti della globalizzazione nelle aree geografiche.</p> <p>L'economia del turismo e le sue componenti.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b> primo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità: classificazione e servizi offerti.</p> <p>Le figure professionali dei servizi enogastronomici settore cucina: qualità, attitudini, gerarchia, organigramma, mansioni e sbocchi professionali.</p> <p>La struttura e i settori della cucina: area immagazzinamento e stoccaggio (cenni), l'area di preparazione e cottura, le altre aree.</p> <p>Le piccole e grandi attrezzature nei reparti conservazione, preparazione, cottura, finitura e servizio della ristorazione commerciale.</p> <p>La valutazione dei rischi sicurezza in cucina: le principali fonti di rischio fisiche, elettriche, chimiche ed ergonomiche. Principali norme di primo soccorso.</p>	

Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”

<p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>          primo biennio          competenza 1°  <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Ruolo del venditore: Introduzione alla professione, deontologia professionale (comportamento), regole del galateo.          Lo staff di sala: brigata di sala e del bar, divise professionali.          La ristorazione: storia, forme.          Sicurezza sul lavoro : prevenzione, pericoli.          Igiene professionale: dei locali e attrezzature, della persona.          La sala ristorante: aree di lavoro, criteri progettuali e organizzativi della sala.          Le grandi attrezzature: tavoli, sedie, prolunghe, mobili di servizio, attrezzature office, altre attrezzature.          Le piccole attrezzature: tovagliato, stoviglie, bicchieri, posateria, altre attrezzature.          Operare davanti al cliente: il servizio base di dolci, insalate e frutta.          Il bar: lavorare nel bar, il personale, tipi di bar, il bar e le zone di lavoro, principali attrezzature, classificazione delle bevande, nozioni di base sul servizio delle bevande.          La caffetteria: la produzione del caffè, metodi per ottenere un caffè, il caffè espresso, il cacao e la cioccolata, il tè e le tisane          Il servizio delle bevande analcoliche: bibite, succhi, sciroppi, acque minerali e aperitivi analcolici.          Tecniche di preparazione delle bevande analcoliche: frullati, centrifugati, frappé, spremute, granite.          La cucina del bar: ingredienti, attrezzature specifiche, tecniche di preparazione. Gli snack caldi: toast (base). Gli snack freddi: tramezzino (base).</p>
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>          primo biennio          competenza 1°  <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Storia del turismo. Il turismo di massa. Le tendenze attuali del turismo italiano. Le tipologie 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.</p>
<p><b>Inglese</b>          primo biennio          competenza 1°  <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Argomenti: Travelling and leisure. Jobs.          Vocabolario: countries and nationalities, towns and villages, holidays, public transport and services; types of accommodation, rooms and furniture; time and dates, the weather, jobs.          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.          Corrispondenze: viaggiare in paesi diversi specialmente di lingua anglosassone, nazioni e nazionalità. Vacanze e tempo libero. Brochure di viaggio.</p>
<p><b>Tedesco</b>          primo biennio          competenza 1°  <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Argomenti: Viaggiare, tempo libero e lavoro.          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.).          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>

<p><b>Francese</b> primo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Argomenti: les voyages et les loisirs. Lessico : città, paesi e nazionalità .I numeri. Le vacanze ed i passatempi. L'alloggio/abitazione, le stanze della casa ed il loro arredamento. I colori..Il tempo: giorni, mesi, anni, date, parti della giornata.Il tempo atmosferico. Funzioni linguistiche: chiedere e dire la propria nazionalità; Descrivere un luogo/ un ambiente interno (casa, camera d'albergo, locale/ristorante indicando anche la posizione di vari oggetti.) Chiedere e fornire informazioni stradali. Informarsi ed informare su orari ferroviari ed acquistare o prenotare biglietti di viaggio. Saper indicare la propria posizione. Chiedere e fornire informazioni temporali (data, ora, parti della giornata). Chiedere e fornire informazioni relative al tempo atmosferico. Parlare del proprio tempo libero. Raccontare una giornata – tipo e chiedere ad altri informazioni dello stesso tipo. Formulare ordini, consigli e suggerimenti riguardanti la quotidianità. Chiedere e fornire informazioni relative alla professione.</p>
<p><b>Matematica</b> primo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>L'insieme N dei numeri naturali: la struttura, l'ordinamento, divisori e multipli, determinazione del m.c.m. e del M.C.D. L'insieme Z dei numeri interi: la struttura, l'ordinamento, la rappresentazione dei numeri sulla retta graduata. L'insieme Q dei numeri razionali: rappresentazione dei numeri razionali con notazione decimale, frazioni, frazioni equivalenti. Le operazioni in Q e le loro proprietà. Il problema: situazione problematica, individuazione e messa in relazione dei dati del problema, modello risolutivo (sequenza di istruzioni o tecniche e procedure di calcolo). Problemi di carattere tecnico pratico che si risolvono attraverso il calcolo numerico.</p>
<p><b>Diritto ed economia</b> primo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Economia: bisogni e beni (servizi); il consumo, la produzione; il mercato, le forme di mercato. Diritto: la norma giuridica, caratteri della norma giuridica, in particolare l'obbligatorietà. Tutela del lavoro e tutela della salute nella Costituzione.</p>
<p><b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> primo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>L'atmosfera. Composizione, stratificazione e circolazione dell'atmosfera. Il buco dell'ozono. Temperatura dell'atmosfera ed effetti serra. Pressione atmosferica, venti. Precipitazioni atmosferiche, le piogge acide. L'idrosfera: le acque sulla terra e sui mari. Il ciclo dell'acqua. I climi della terra. Habitat ed ecosistemi. Biodiversità: la classificazione biologica. Biodiversità animale e vegetale e conservazione. Valorizzazione della biodiversità.</p>
<p><b>Scienza degli alimenti</b> primo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>I principi alimentari: i glucidi, i protidi, i lipidi, le vitamine, i sali minerali, l'acqua. Educazione alimentare: LARN e fabbisogno di nutrienti, linee guida dell'INRAN. Igiene professionale.</p>
<p><b>Scienze integrate (Chimica)</b> primo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>La classificazione della materia, il modello atomico ad orbitali, il numero atomico, il numero di massa e gli isotopi, la tavola periodica degli elementi.</p>
<p><b>Scienze integrate (Fisica)</b> primo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>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 (Termometro, bilancia, caraffa graduata,,:) Le forze e l' equilibrio dei corpi rigidi (Cucchiaio e cucchiaione obliquo, forchettoni, palette e spatole); il baricentro e le leve (lo schiaccianoci, le pinze ....) La forza peso e le forze d' attrito (Affettatrice, Tritacarne, Impastatrice a spirale, Planetaria, batticarne, vari tipi di coltelli...)</p>
<p><b>Scienze motorie</b> primo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Tutela della salute: lo sport e l'attività motoria come mezzo per raggiungere e preservare un buono stato di salute psicofisica. Conoscenze essenziali per quanto riguarda le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni e in caso di incidenti. Le tecniche fondamentali per il riscaldamento e lo stretching.</p>

<b>Abilita'</b> <b>Secondo biennio</b>		<b>Conoscenze</b> <b>Secondo biennio</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Distinguere le situazioni di potenziale rischio per la pubblica sicurezza con approcci orientati alla prevenzione.</li> <li>Applicare al contratto d'albergo le convenzioni internazionali e le normative sulla vendita dei prodotti e dei servizi e sulla tutela del turista. Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.</li> <li>Comprendere il linguaggio giuridico ed utilizzare la normativa con particolare riferimento a quella di settore.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>La legislazione sulla sicurezza sul lavoro.</li> <li>La legislazione di pubblica sicurezza e custodia dei valori.</li> <li>L'imprenditore e l'impresa.</li> <li>Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva.</li> <li>Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.</li> <li>Legislazione di settore.</li> </ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>	
<p><b>Italiano</b> secondo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Testualità: strutture complesse dei testi descrittivi, espositivi, regolativi, con riferimento alla competenza testuale attiva e passiva degli studenti, soprattutto in riferimento al testo letterario, in prosa e in versi.                      Lettura: lettura e comprensione di descrizioni, istruzioni, regole, procedure e narrazioni.                      Strategie diverse di lettura: natura, funzione e scopi comunicativi di un testo.                      Varietà linguistica: specificità dei linguaggi settoriali propri delle articolazioni alberghiere e ristorative.                      Interazione comunicativa verbale: comprensione e produzione di messaggi orali e scritti adatti al contenuto, al contesto, al destinatario e allo scopo.</p>	
<p><b>Storia</b> secondo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Analisi di fonti e documenti per ricavare informazioni anche relative alla produzione enogastronomica e agli strumenti di lavoro in uso in un determinato momento storico, nella dimensione locale e globale.                      Riflessioni sul contributo apportato dalla tecnologia all'evoluzione delle condizioni di lavoro nei settori di riferimento.</p>	
<p><b>Inglese</b> secondo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Le aziende ristorativo-turistiche: il reparto di appartenenza e i vari ruoli                      Descrizione delle principali norme di sicurezza e igiene.</p>	
<p><b>Matematica</b> secondo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Insieme R: ordinamento, operazioni e proprietà, regole di calcolo dei numeri reali.</p>	
<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> secondo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Conoscere i concetti di: bisogni umani, beni e attività economica. Conoscenze di base relative al funzionamento di un sistema economico in termini di: soggetti dell'attività economica, attività, relazioni e intervento dello Stato nell'attività economica.                      Analisi del fenomeno turistico nei suoi vari aspetti (sociale ed ambientale) e nelle componenti economiche (bilancia dei pagamenti, i sistemi monetari, il cambio)                      Le statistiche del turismo. Il Codice del turismo e le varie tipologie di imprese turistiche in termini di definizione, classificazioni e principali adempimenti.                      Concetto di filiera e rapporti tra operatori.</p>	
<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> secondo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Alimentazione equilibrata: richiami sui principi nutritivi, gruppi di alimenti, LARN, peso teorico, formulazione di una dieta equilibrata, la doppia piramide alimentare. Profilo calorico-nutrizionale degli alimenti: tabelle di composizione chimica degli alimenti, calcolo calorico-nutrizionale e valutazione critica di piatti e menù. Alimenti di origine animale e alimenti di origine vegetale (prodotti del territorio).</p>	

Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”

<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> secondo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Testo unico della sicurezza (TUS d.lgs. n° 81/08): principi generali, normativa antincendio Il contratto d'albergo e il contratto di deposito: obblighi e responsabilità delle parti Procedure per l'avvio di un'attività turistico-ricettiva I modelli di organigramma nelle strutture turistico-ricettive: elemento statico e dinamico Principali figure professionali settore turistico-ricettivo e principali mansioni Tipologie di inquadramento del personale e di contratti di assunzione Legge turistico-ricettiva nazionale e regionale Sostenibilità e valorizzazione del territorio e prodotti tipici della regione di provenienza. Le imprese di viaggio e turismo e loro organizzazione. I diversi modelli di aggregazione fra imprese: le catene alberghiere. Storia e cultura dell'ospitalità turistica – organizzazione e sviluppo dell'accoglienza nelle varie strutture turistiche.</p>
<p><b>Tecniche di comunicazione</b> secondo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Gli elementi del processo di comunicazione: la comunicazione come trasmissione di dati; la pragmatica della comunicazione e i suoi assiomi I fondamenti della comunicazione: le funzioni della comunicazione; il concetto della comunicazione; la comunicazione interpersonale e quella sociale. Comunicazione del sistema di qualità del prodotto turistico (qualità come promozione) verbale, scritta e iconografica.</p>
<p><b>Tedesco</b> secondo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>L'albergo e le sue dotazioni: il reparto di appartenenza.</p>
<p><b>Francese</b> secondo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>L'albergo e le sue dotazioni: il reparto di appartenenza e i vari ruoli Descrizione delle principali norme di sicurezza e igiene Descrivere per informare: descrivere un albergo utilizzando un linguaggio tecnico specifico appropriato, illustrandone le principali dotazioni e servizi e le norme d'uso e di igiene. (orale e scritto) Conoscere e descrivere il comparto di appartenenza (la réception) distinguendo i ruoli le mansioni di ciascun componente. (orale e scritto)</p>
<p><b>Scienze motorie</b> secondo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Infortuni: prevenzione, aspetti relativi all'infortunistica durante la partecipazione ad attività organizzate di carattere ludico o sportivo.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Abilità'</b> <b>Quinto anno</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza.</li> <li>• Proporre indicazioni sull'organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro.</li> <li>• Scegliere le attrezzature e l'arredo in base a criteri tecnici, economici e organizzativi con riferimento alle certificazioni di qualità.</li> <li>• Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro.</li> <li>• Utilizzare le principali forme di contratto aziendale.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b> <b>Quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piani di sicurezza aziendali.</li> <li>• Caratteristiche tecniche e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera.</li> <li>• Caratteristiche tecniche delle attrezzature.</li> <li>• I fattori che determinano la qualità del servizio.</li> <li>• Le certificazioni di qualità.</li> <li>• Il contratto di lavoro.</li> <li>• I principali contratti delle aziende enogastronomiche.</li> </ul>
<p><b>Discipline coinvolte</b></p>	<p><b>Saperi essenziali</b></p>
<p><b>Italiano</b> quinto anno competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Testualità: strutture complesse dei testi descrittivi, espositivi, regolativi, con riferimento alla competenza testuale attiva e passiva degli studenti, soprattutto in riferimento al testo letterario, in prosa e in versi. Lettura: lettura e comprensione di descrizioni, istruzioni, regole, procedure e narrazioni. Strategie diverse di lettura: natura, funzione e scopi comunicativi di un testo. Varietà linguistica: specificità dei linguaggi settoriali propri delle articolazioni alberghiere e ristorative. Interazione comunicativa verbale: comprensione e produzione di messaggi orali e scritti adatti al contenuto, al contesto, al destinatario e allo scopo.</p>



Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”

<p><b>Storia</b> quinto anno competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Analisi di fonti e documenti per ricavare informazioni anche relative alla produzione enogastronomica e agli strumenti di lavoro in uso in un determinato momento storico, nella dimensione locale e globale. Riflessioni sul contributo apportato dalla tecnologia all'evoluzione delle condizioni di lavoro nei settori di riferimento.</p>
<p><b>Inglese</b> quinto anno competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>I diversi tipi di azienda turistico-ristorativa. Descrizione delle principali problematiche di avvio e gestione dell'azienda. Descrizione di norme di sicurezza e HACCP. La ricerca di un posto di lavoro: gli annunci su riviste di settore e on-line. Il curriculum vitae europeo, lettera di presentazione e il colloquio di lavoro.</p>
<p><b>Matematica</b> quinto anno competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Il numero e. Le potenze ad esponente reale. I logaritmi.</p>
<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> quinto anno competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Lo statuto dell'imprenditore commerciale. Fonti del diritto dell'Unione Europea. Il trattato di Lisbona Le norme di sicurezza TU 81/2008. j Le certificazioni obbligatorie e volontarie: ISO 9000-14000-18000-HACCP. La gestione dei SGQ e dei SGS. Il codice della privacy I marchi di qualità e i sistemi per la loro tutela. Codice del turismo e la tutela del consumatore e del viaggiatore. Contratto d'albergo la responsabilità dell'albergatore. La politica europea dei trasporti. Contratto di trasporto e responsabilità dei vettori. La CCV e i principali accordi internazionali.</p>
<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> quinto anno competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie da benessere. Allergie e intolleranze alimentari.</p>
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> quinto anno competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Aree operative delle strutture ricettive Struttura tecnica e procedure del reparto operativo di front office (disposizione dei locali e delle attrezzature). Concetto di qualità totale. Le certificazioni di qualità della struttura e del territorio (ECOLABEL, BANDIERA ARANCIONE ecc.) Le strutture di ricerca e offerta lavoro: tradizionali e informatici Il curriculum vitae e il colloquio di lavoro Logistica della struttura turistico-ricettiva in sintonia con il territorio e la cultura locale.</p>
<p><b>Tecniche di comunicazione</b> quinto anno competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Le comunicazioni efficaci in azienda. Storia del fattore umano in azienda: l'organizzazione scientifica del lavoro e la qualità di impresa; le teorie motivazionali. La selezione del personale nelle imprese turistiche. L'aspetto psicologico e sociologico della gestione delle risorse umane .</p>
<p><b>Tedesco</b> quinto anno competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Descrizione di un processo di produzione di servizi in lingua. La ricerca di un posto di lavoro: gli annunci su riviste di settore e ordine. Il curriculum vitae, il colloquio di lavoro e lo stage.</p>
<p><b>Francese</b> quinto anno competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>I diversi tipi di azienda turistico-ristorativa. Descrizione di norme di sicurezza e HACCP. La ricerca di un posto di lavoro: gli annunci su riviste di settore e on-line. Il curriculum vitae EUROPASS e il colloquio di lavoro.</p>

Competenze	Abilita' Primo biennio	Conoscenze Primo biennio
<p style="text-align: center;"><b>2°</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le principali tecniche di cottura.</li> <li>• Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</li> <li>• Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici.</li> <li>• Realizzare bevande analcoliche e di caffetteria.</li> <li>• Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.</li> <li>• Compilare la modulistica di reparto.</li> <li>• Utilizzare software applicativi di settore .</li> <li>• Gestire l'intero processo del ciclo cliente a livello base.</li> <li>• Effettuare registrazioni base di contabilità alberghiera-clienti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di cottura degli alimenti.</li> <li>• Tecniche di base di sala e di bar.</li> <li>• Tecniche di base di cucina e di pasticceria.</li> <li>• Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.</li> <li>• La modulistica di reparto.</li> <li>• Software applicativi di settore.</li> <li>• Il ciclo cliente e le sue fasi.</li> <li>• Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.</li> </ul>
<p><b>Discipline coinvolte</b></p>	<p><b>Saperi essenziali</b></p>	
<p style="text-align: center;"><b>Italiano</b> primo biennio competenza 2°</p> <p><i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p><b>Variabilità linguistica:</b> lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Aspetti distintivi dei registri sociali-contestuali, registro formale nelle situazioni che lo richiedono.</p> <p><b>Lettura:</b> riconoscere, comprendere strutture e funzioni di descrizioni tecniche, procedurali; descrizioni di prodotti e servizi.</p> <p><b>Scrittura:</b> produzione di testi coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative di reparto/servizio: modulistica di settore, appunti, ricette, note, descrizioni di procedure, anche con il supporto informatico. Rielaborazione delle informazioni.</p> <p><b>Interazione comunicativa:</b> regole della comunicazione verbale e non verbale. Comprensione e formulazione di richieste, istruzioni, informazioni. Differenti registri comunicativi in un testo orale.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Storia</b> primo biennio competenza 2°</p> <p><i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>Confronto fra sistemi produttivi, abitudini di vita, tradizioni nei vari tempi storici.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b> primo biennio competenza 2°</p> <p><i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</i></p>	<p>Le tecniche di preparazione preliminare e taglio degli ortaggi e della frutta.</p> <p>Le tecniche, le temperature e i tempi di cottura degli alimenti di origine vegetale.</p> <p>Introduzione alle tecniche di produzione degli impasti base, delle salse emulsionate stabili e instabili, delle salse per farinacei, degli antipasti freddi e caldi, dei primi piatti (minestre chiare, legate e zuppe - pasta secca, fresca, gratinata e ripiena – crespelle – gnocchi), dei secondi piatti a base di uova, dei contorni classici, delle basi di pasticceria: <i>creme, impasti base, dolci al cucchiaio</i> e impasti montati di pasticceria.</p> <p>La modulistica di settore: la scheda dello chef e le schede tecniche di produzione delle ricette.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b> primo biennio competenza 2°</p> <p><i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</i></p>	<p>La preparazione della sala: pulizia della sala, pulizia delle stoviglie, bicchieri e posate</p> <p>La mise en place della sala : disposizione tavoli e attrezzature, stesura del tovagliato.</p> <p>La mise en place del coperto</p> <p>Stili di servizio: presentazione degli stili. Esecuzione serv. Italiana, Inglese, francese, russa al buffet. Uso della clips, tecniche di trasporto utensili, tecniche di sbarazzo, abilità manuali di base</p> <p>Le basi dell'enologia (introduzione): ruolo del sommelier, utensili del sommelier, servizio dell'acqua minerale.</p>	



<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> primo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</i></p>	<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>
<p><b>Inglese</b> primo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>Argomenti: food and beverages, technology, computers 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, 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>
<p><b>Tedesco</b> primo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>Argomenti: cibi, bevande. 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>
<p><b>Francese</b> primo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>Argomenti: aliments et boissons. Outils de travail. Lessico : aliments du petit déjeuner, l'ordinateur. Quelques outils de cuisine, de salle ou de réception. Funzioni linguistiche : informarsi e parlare delle proprie abitudini alimentari. La prima colazione francese/italiana. Saper quantificare gli alimenti sia in modo generico sia in modo preciso ( unità di misura o tipo di confezione).. Confrontare. Descrivere brevemente e semplicemente la composizione di semplici piatti. Presentare una ricetta in modo essenziale mettendo le operazioni in sequenza. Posizionare oggetti nello spazio (ex. la mise en place).</p>
<p><b>Matematica</b> primo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>Le proporzioni. Le percentuali. Grandezze e misure: la conversione tra unità di misura. Strumenti di misura: Scegliere uno strumento usuale (riga centimetrata, goniometro, bilancia, cronometro, recipiente graduato) per effettuare misurazioni. Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio. Conoscere e utilizzare i principali termini e concetti della geometria del piano e dello spazio. Riconoscere, anche nel mondo quotidiano, figure piane e solide, descriverle con un linguaggio adeguato e classificarle in base alle proprietà. Conoscere dei teoremi fondamentali della geometria del piano (in particolare: Teorema di Pitagora, Teorema sulla somma degli angoli di un triangolo). Calcolare aree e volumi di figure geometriche piane e solide. Problemi di carattere tecnico pratico che si risolvono attraverso conoscenze geometriche, l'utilizzo delle proporzioni e delle frazioni.</p>
<p><b>Diritto ed economia</b> primo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>Economia: il sistema economico, gli operatori del sistema economico. Le imprese: flussi reali e flussi monetari. Diritto: il rapporto giuridico, situazioni giuridiche soggettive attive e passive.</p>

<p><b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>L'idrosfera, le acque dolci superficiali, le acque salate. I movimenti delle acque oceaniche. Il suolo: la superficie vivente della litosfera. Respirazione cellulare e fotosintesi-fermentazione.</p>
<p><b>Scienza degli alimenti</b> primo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>Conservazione degli alimenti: cause di alterazione degli alimenti, classificazione dei metodi, metodi fisici (basse ed alte temperature).</p>
<p><b>Scienze integrate (Chimica)</b> primo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>La teoria cinetica della materia. I legami chimici: covalente, ionico, metallico, ad idrogeno. La materia: stati di aggregazione, i miscugli: leghe, sospensioni, emulsioni, aerosol, soluzioni. Le operazioni di separazione dei miscugli: setacciatura, filtrazione, decantazione, centrifugazione, cromatografia, distillazione, estrazione con solvente. Dissoluzione e soluzioni. La concentrazione delle soluzioni. La densità.</p>
<p><b>Scienze integrate (Fisica)</b> primo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>La temperatura e l'equilibrio termico; Il calore e la sua trasmissione in cucina: piani di cottura, forni (statico, a convezione, a bassa densità termica), Fry-Top, friggitrice; I conduttori e gli isolanti termici in cucina: forme e i materiali delle pentole, sauteuse, sautoir, casseruole, padelle, pesciere, rostiere, tegami, brasiere. La pressione e le sue applicazioni a solidi, liquidi e gas: la pentola a pressione e la caffettiera: L'energia e le sue forme. Conservazione dell'energia. Il primo principio della termodinamica. Le cariche e fenomeni elettrostatici. Le correnti elettriche. Piani di cottura elettrici: Le radiazioni elettromagnetiche: il forno a microonde.</p>
<p><b>Scienze motorie</b> primo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>Attività ludico-sportive. Fondamentali individuali e di squadra di alcuni dei principali giochi sportivi.</p>

<b>Abilita'</b> <b>Secondo biennio</b>		<b>Conoscenze</b> <b>Secondo biennio</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Eseguire le mansioni di portineria conciergerie connesse alla tutela della sicurezza e della privacy.</li> <li>Coordinare il servizio di governariato.</li> <li>Gestire lo schedario clienti ed ottimizzarne l'uso.</li> <li>Eseguire la riscossione dei conti con tutte le modalità di pagamento possibili.</li> <li>Redigere ordini di servizio destinati ai reparti e ai comparti turistico alberghieri.</li> <li>Utilizzare gli strumenti informatici, i software e le attrezzature di reparto.</li> <li>Descrivere il processo di produzione di servizi e le iterazioni in lingua straniera.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Lessico professionale.</li> <li>Gli ordini di servizio e i movimenti periodici.</li> <li>La portineria-conciergerie, il suo ruolo e le sue mansioni.</li> <li>Il servizio piani.</li> <li>La gestione dello schedario clienti.</li> <li>I prezzi nel mercato turistico alberghiero e le modalità di riscossione dei conti.</li> <li>La gestione dei sospesi.</li> <li>Strumenti informatici, software applicativi evoluti e attrezzature di reparto.</li> </ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>	
<p><b>Italiano</b> secondo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale nel contesto linguistico nazionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Aspetti distintivi dei registri sociali-contestuali, registro formale nelle situazioni che lo richiedono. Lettura: riconoscere, comprendere anche strutture e funzioni di descrizioni tecniche, procedurali; descrizioni di prodotti e servizi. Scrittura: produzione di testi coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative anche di reparto/servizio: modulistica di settore, appunti, ricette, note, descrizioni di procedure, anche con il supporto informatico. Rielaborazione delle informazioni. Interazione comunicativa: regole della comunicazione verbale e non verbale. Comprensione e formulazione di richieste, istruzioni, informazioni. Differenti registri comunicativi in un testo orale.</p>	
<p><b>Storia</b> secondo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>Confronto fra sistemi produttivi, abitudini di vita, tradizioni nei vari tempi storici.</p>	
<p><b>Inglese</b> secondo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>Spiegare menu, carta dei vini e delle altre bevande. Descrivere processi produttivi e di servizi. Gestire particolari esigenze della clientela.</p>	
<p><b>Matematica</b> secondo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>Tradurre problemi quotidiani e situazioni matematiche in un linguaggio aritmetico o algebrico (in particolare sottoforma di espressioni, equazioni) in vista di poi determinare una soluzione anche per via grafica. La definizione di parabola, l'equazione di una parabola. <i>Esempio di applicazione: il forno solare</i> La proporzionalità inversa. Rappresentazione grafica di grandezze inversamente proporzionali. Costruzione di grafici di funzioni lineari, quadratiche e di proporzionalità inversa. Appartenenza di un punto ad una retta o ad una parabola.</p>	

<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> secondo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>L'azienda: definizione elementi costitutivi e classificazioni. L'imprenditore. La forma giuridica dell'impresa. I segni distintivi dell'impresa L'avvio di un'impresa turistica. Le obbligazioni, il rapporto giuridico e il contratto .Il contratto di compravendita L'impresa e i rapporti con i terzi: le banche, i fornitori, i clienti. I mezzi di pagamento. Riconoscimento e compilazione di documenti contabili (fatture) e di mezzi di pagamento(assegni). I buoni di cambio. Utilizzo dell'opportuna modulistica. Organizzazione delle risorse umane, variabili organizzative, modelli di organigramma; il costo del lavoro, la retribuzione, normativa sul lavoro e i contratti di lavoro subordinato. La gestione economica e amministrativa: classificazione dei costi e ricavi, calcolo del reddito d'esercizio. Analisi e controllo dei costi. Break-even analysis. Formazione graduale del costo e riparto costi comuni. Tecniche di determinazione del prezzo di vendita. Le scritture contabili: definizione, classificazioni, contabilità elementare e generale, semplici applicazioni. Le fonti di finanziamento, classificazione e tipologie. La gestione finanziaria, condizioni di equilibrio, calcolo del fabbisogno finanziario, istruttoria di fido e contratti bancari.</p>
<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> secondo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>La filiera e la qualità agroalimentare. Tracciabilità, etichettatura e qualità alimentare. Le contaminazioni alimentari. Tecniche di conservazione e di cottura degli alimenti. Sicurezza e controllo alimentare.</p>
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> secondo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>Organigramma del settore room division: figure professionali e ruolo Il reparto housekeeping: tipologia di unità abitative L'attenzione al guest:courtesy service, i gadgets, la modulistica nelle unità abitative Modulistica obbligatoria e non rispetto al ciclo cliente Terminologia di settore Principali software per la gestione del front e back office Utilizzo dei mezzi di pagamento Concetto di sospesi (voucher e carte di credito) La comunicazione con il cliente che con l'uso dello strumento informatico in ogni momento del ciclo cliente (guest satisfaction, newsletter e twitter) Strumenti multimediali ai fini della costruzione, presentazione e promozione dei prodotti turistici - Strumenti informatici, i software e le attrezzature dei reparti dell'impresa turistica.</p>
<p><b>Tecniche di comunicazione</b> secondo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>Le comunicazioni efficaci in azienda: le comunicazioni interne; i flussi di comunicazione esterna. Tecniche di comunicazione esterna del prodotto turistico costruito.</p>
<p><b>Tedesco</b> secondo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>Gestione di particolari esigenze della clientela.</p>
<p><b>Francese</b> secondo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>Prendre des réservations hôtelières et remplir les formulaires correspondants (en tant qu 'hotel et en tant qu' agence) Gestire (oralmente e per iscritto) una prenotazione Descrizione di processi produttivi e di servizi. (funzionamento di un ristorante o di una Spa) Gestione di particolari esigenze della clientela. Scrivere una lettera di offerta di servizi (promozione di soggiorno in hotel) Scrivere una mail per confermare una prenotazione</p>

<p><b>Scienze motorie</b> secondo biennio competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i></p>	<p>Tecnica e tattica dei principali giochi sportivi con particolare attenzione al fair play.</p>	
<p><b>Abilita'</b> <b>Quinto anno</b></p>		<p><b>Conoscenze</b> <b>Quinto anno</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti complessi.</li> <li>Produrre ordini di servizio elettronici.</li> <li>Gestire le prenotazioni complesse (gruppi e congressi) e il relativo ciclo cliente.</li> <li>Gestire l'outsourcing di servizio.</li> <li>Utilizzare strumenti informatici per la gestione del settore.</li> <li>Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Il ciclo cliente nelle prenotazioni complesse (gruppi e congressi).</li> <li>L'esternalizzazione dei servizi.</li> <li>Le convenzioni e i contratti.</li> <li>Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici.</li> </ul>
<p><b>Discipline coinvolte</b></p>	<p><b>Saperi essenziali</b></p>	
<p><b>Italiano</b> quinto anno competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</i></p>	<p><b>Variabilità linguistica:</b> lessico tecnico/professionale nel contesto linguistico nazionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Aspetti distintivi dei registri sociali-contestuali, registro formale nelle situazioni che lo richiedono. <b>Lettura:</b> riconoscere, comprendere anche strutture e funzioni di descrizioni tecniche, procedurali; descrizioni di prodotti e servizi. <b>Scrittura:</b> produzione di testi coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative anche di reparto/servizio: modulistica di settore, appunti, ricette, note, descrizioni di procedure, anche con il supporto informatico. Rielaborazione delle informazioni. <b>Interazione comunicativa:</b> regole della comunicazione verbale e non verbale. Comprensione e formulazione di richieste, istruzioni, informazioni. Differenti registri comunicativi in un testo orale.</p>	
<p><b>Storia</b> quinto anno competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</i></p>	<p>Confronto fra sistemi produttivi, abitudini di vita, tradizioni nei vari tempi storici.</p>	
<p><b>Inglese</b> quinto anno competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</i></p>	<p>Il centro congressi: descrizione delle varie dotazioni e dei servizi offerti. Interazione con i partecipanti al congresso dall'accoglienza alla fine. Valorizzazione di eventi e servizi con brochure, dépliant, annunci pubblicitari. Valorizzazione di manifestazioni locali e mostre.</p>	
<p><b>Matematica</b> quinto anno competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</i></p>	<p>Interpretare di funzioni connesse a contesti tecnico professionali. Analisi del grafico di una funzione: interpretazione nelle specifiche situazioni problematiche analizzate (processi fisici coinvolti nelle tecniche di cottura, analisi dei costi, grafici relativi all'utilizzo del personale)</p>	
<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> quinto anno competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</i></p>	<p>L'alimentazione in relazione alle diverse età e le principali tipologie dietetiche.</p>	



Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”

<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> quinto anno competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</i></p>	<p>La pianificazione aziendale, articolazione temporale obiettivi e strumenti. Analisi delle fasi di elaborazione di un business plan La programmazione aziendale, struttura e contenuto del budget, redazione di un semplice budget economico. Il controllo budgetario: obiettivi, fasi e prerequisiti. Vantaggi e limiti del budget.</p>
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> quinto anno competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</i></p>	<p>Principali software per la gestione booking diretto e indiretto I Global Distribution System e le problematiche ivi connesse Gli intermediari nel WEB: figure e problematiche La gestione dei congressi e degli eventi in azienda: i green meeting I contratti di collaborazione fra intermediari e strutture ricettive La collaborazione fra istituzioni territoriali e strutture ricettive per la progettazione di eventi atti alla valorizzazione di elementi culturali ed enogastronomici del territorio La comunicazione degli eventi: modalità (dépliant, brochure, pagine web) Gestione della vendita delle diverse tipologie di pacchetto turistico</p>
<p><b>Tecniche di comunicazione</b> quinto anno competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</i></p>	<p>La comunicazione efficace in azienda: L'immagine aziendale; comunicazione e fattore umano come elementi di qualità nel settore turistico La Comunicazione interna ed esterna nelle diverse tipologie di pacchetto turistico.</p>
<p><b>Tedesco</b> quinto anno competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</i></p>	<p>Valorizzazione degli eventi e delle manifestazioni locali. Gestire particolari esigenze della clientela.</p>
<p><b>Francese</b> quinto anno competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</i></p>	<p>Il centro congressi: descrizione delle varie dotazioni e dei servizi offerti. Valorizzazione degli eventi con brochure, dépliant, annunci pubblicitari. Le manifestazioni locali e le mostre.</p>
<p><b>Scienze motorie</b> quinto anno competenza 2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</i></p>	<p>Giochi di squadra e gioco-sport con particolare attenzione allo sviluppo delle qualità individuali (lealtà, valutazione del rischio, impegno, autocontrollo) e capacità sociali (senso di appartenenza al gruppo, collaborazione, solidarietà) in vista del raggiungimento di un obiettivo comune.</p>

Competenze	Abilità Primo biennio	Conoscenze Primo biennio
<p style="text-align: center;"><b>3°</b></p> <p style="text-align: center;"><b>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</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</li> <li>• Esporre in modo corretto le ricette/procedure di base.</li> <li>• Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera.</li> <li>• Redigere menu semplici in italiano e in lingua straniera.</li> <li>• Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio.</li> <li>• Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>• Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.</li> <li>• I principali menu e la successione delle portate.</li> <li>• Modulistica e tecniche di comunicazione in presenza e a distanza.</li> <li>• Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all’assistenza clienti.</li> <li>• Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico e dell’ospitalità.</li> <li>• L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie.</li> <li>• Codice deontologico professionale.</li> </ul>
<p><b>Discipline coinvolte</b></p>	<p><b>Saperi essenziali</b></p>	
<p style="text-align: center;"><b>Italiano</b> primo biennio competenza 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>	<p><b>Testualità:</b> 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><b>Variabilità linguistica:</b> 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><b>Interazione comunicativa:</b> comunicazione verbale e non verbale, nozioni di segno, codice, significante, significato, contesto, scopo.</p> <p><b>Ascolto:</b> 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. Selezione di informazioni significative dal discorso.</p> <p><b>Parlato:</b> elementi della comunicazione. La comunicazione mirata allo scopo, agli interlocutori e al loro ruolo. Individuazione ed uso della varietà contestuale (sottocodice) in relazione all’oggetto della comunicazione.</p> <p><b>Scrittura:</b> appunti, note e verbali.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Storia</b> primo biennio competenza 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>	<p>Conquista del linguaggio verbale nel processo di ominazione. Origine e 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 dell’esperienza personale.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b> primo biennio competenza 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>	<p>Il codice deontologico professionale.</p> <p>Le procedure di comunicazione tra gli operatori di cucina e sala-bar.</p> <p>Il lessico professionale: glossario dei termini tecnici di cucina.</p> <p>La scheda tecnica semplificata della ricetta.</p> <p>I pasti della giornata e la classificazione dei piatti di un menu.</p>	

<p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b>                  primo biennio                  competenza 3°  <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>	<p>Ruolo del venditore: i momenti del servizio                  Il menu, sequenza delle pietanze, fasi operative, le fasi del servizio.</p>
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>                  primo biennio                  competenza 3°  <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>	<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>
<p><b>Inglese</b>                  primo biennio                  competenza 3°  <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>	<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.                  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; espressioni formali ed informali. Parlare al telefono; presentarsi e presentare qualcuno;                  Corrispondenze: monete e cambi; monete dei paesi di lingua anglosassone; centri commerciali; nuove tendenze nello shopping. Customer service: compilare un semplice questionario.</p>
<p><b>Tedesco</b>                  primo biennio                  competenza 3°  <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>	<p>Argomenti: shopping, monete                  Vocabolario: vari tipi di negozi, vestiti, regali, colori, fiori etc.                  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>
<p><b>Francese</b>                  primo biennio                  competenza 3°  <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>	<p>Argomenti: les achats, l'argent, les commerces.                  Lessico : capi d'abbigliamento ed altri articoli da acquistare, negozi, le parole per acquistare.                  Funzioni linguistiche: chiedere e fornire informazioni su un articolo/ un servizio da acquistare (taglia, materiali, prezzo). Usare il registro formale in modo appropriato, dando del “vous” al cliente. Invitare, accettare, rifiutare, proporre.</p>
<p><b>Matematica</b>                  primo biennio                  competenza 3°  <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>	<p>Utilizzare strumenti algebrici per leggere ed organizzare situazioni reali evidenziando aspetti quantitativi.                  Individuare strategie di risoluzione di un problema e comunicare la procedura risolutiva.                  La notazione letterale e il calcolo algebrico.                  I monomi, i polinomi.                  Le operazioni con monomi e polinomi. I prodotti notevoli.                  Le equazioni: definizione di equazione, definizione di soluzione di un'equazione.                  Le equazioni di primo grado.</p>

<p><b>Diritto ed economia</b> primo biennio competenza 3° <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>	<p>I fattori della produzione. Costi fissi e costi variabili. Il fattore lavoro. La retribuzione. L'organigramma aziendale. Diritto: i soggetti del diritto e le varie capacità, la responsabilità penale, la responsabilità civile, la responsabilità indiretta.</p>
<p><b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> primo biennio competenza 3° <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>	<p>Coordinate geografiche: latitudine, longitudine, paralleli, meridiani. La cartografia. Litosfera: fenomeni endogeni ed esogeni Minerali e proprietà fisiche; le rocce e il suolo. Idrosfera: acque continentali e marine. I livelli di organizzazione cellulare.</p>
<p><b>Scienza degli alimenti</b> primo biennio competenza 3° <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>	<p>Educazione al consumo alimentare: le confezioni e le etichette alimentari: imballaggi alimentari, etichetta alimentare e rintracciabilità. La pubblicità alimentare e i mezzi di comunicazione pubblicitaria.</p>
<p><b>Scienze integrate (Chimica)</b> competenza 3° <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>	<p>Le reazioni chimiche e il loro bilanciamento</p>
<p><b>Scienze integrate (Fisica)</b> competenza 3° <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>	<p>Il linguaggio specifico. Descrizione di esperimenti o dell' applicazione delle leggi fisiche alle attività di laboratorio professionalizzanti.</p>
<p><b>Scienze motorie</b> primo biennio competenza 3° <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>	<p>Il linguaggio del corpo. La postura. Esercizi a corpo libero e con l'utilizzo di attrezzi di tonificazione e rafforzamento dei vari distretti muscolari. Stretching per le varie catene e distretti muscolari.</p>

<b>Abilita'</b> <b>Secondo biennio</b>	<b>Conoscenze</b> <b>Secondo biennio</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi.</li> <li>• Effettuare comunicazioni professionali efficaci in lingua straniera.</li> <li>• Usare le tecniche di comunicazione telematica.</li> <li>• Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda.</li> <li>• Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente.</li> <li>• Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito.</li> <li>• Collaborare con i reparti della struttura ricettiva.</li> <li>• Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dell'obiettivo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione.</li> <li>• Tecniche di comunicazione in lingue straniere ad uso professionale.</li> <li>• Lessico professionale in italiano e in lingua straniera.</li> <li>• Comunicazione per e-mail, sms, sito web.</li> <li>• Criteri ed elementi di comunicazione del menù.</li> <li>• Tecnica di stesura di algoritmi e relazioni.</li> <li>• L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela, i fornitori e gli istituti di credito.</li> <li>• Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.</li> </ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>
<p style="text-align: center;"><b>Italiano</b> secondo biennio competenza 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>	<p>Testualità: Produzione di testi descrittivi, narrativi, argomentativi, espositivi, anche 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.</p> <p>Ascolto: uso di particolari espressioni di contatto, di inizio e conclusione del discorso, di collegamento; uso delle formule di cortesia. Comprensione dei messaggi espliciti; operare semplici inferenze. Selezione di informazioni significative dal discorso.</p> <p>Parlato: elementi della comunicazione. La comunicazione mirata allo scopo, agli interlocutori e al loro ruolo. Individuazione ed uso della varietà contestuale (sottocodice) in relazione all'oggetto della comunicazione.</p> <p>Scrittura: appunti, note e verbali.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Storia</b> secondo biennio competenza 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>	<p>Origine e diffusione delle lingue in uso nell'Europa odierna.</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>
<p style="text-align: center;"><b>Inglese</b> secondo biennio competenza 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>	<p>Terminologia di settore per l'accoglienza del cliente</p> <p>Il live-in del cliente: interagire in lingua in diverse situazioni anche impreviste.</p> <p>Gestire i reclami.</p> <p>La corrispondenza commerciale : dall'offerta alla conferma di prenotazione.</p>



<p><b>Matematica</b> secondo biennio competenza 3° <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>	<p>Prelevare in modo pertinente e presentare in modo comprensibile e utilizzabile da altri, dei dati numerici in testi, tabelle, diagrammi. Esplicitare dei modelli risolutivi per mezzo di frasi, di simboli aritmetici e algebrici, di tabelle e altro. Giustificare un'affermazione o un procedimento risolutivo per mezzo del calcolo o di spiegazioni e argomentazioni basate su proprietà numeriche, aritmetiche o algebriche. Definizione di disequazione. Gli intervalli delle soluzioni. Le disequazioni di 2° grado. Le disequazioni fratte. I sistemi di disequazioni.</p>
<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> secondo biennio competenza 3° <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>	<p>Storia dell'alimentazione. Caratteristiche alimentari e culturali del cibo. Etichette alimentari e principali frodi alimentari. Storia della gastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p>
<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> secondo biennio competenza 3° <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>	<p>Rapporti tra l'impresa turistica e i terzi: banche, fornitori e i clienti, Consorzi, Enti pubblici, Associazioni di categoria. Il fenomeno turistico e il mercato turistico. Il Codice del turismo.</p>
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> secondo biennio competenza 3° <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>	<p>La comunicazione verbale e non verbale e paraverbale- applicazione. Gli stili comunicativi efficaci (ascolto attivo ed empatia) anche nelle principali lingue straniere- applicazione. La comunicazione tradizionale e con il supporto informatico (e-mailing ecc.) Il menu: percorso grafico-figurativo come elemento di vendita La comunicazione nelle strutture ricettive: interna (fra reparti) ed esterna (con il cliente e i fornitori di servizi) – applicazione. Produzione dei pacchetti turistici come strumento di commercializzazione del territorio – Utilizzo degli strumenti telematici di comunicazione.</p>
<p><b>Tecniche di comunicazione</b> secondo biennio competenza 3° <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>	<p>La comunicazione verbale e non verbale: le caratteristiche di una buona comunicazione verbale, il paraverbale, la postura, la mimica, la gestualità, la prossemica. L'assertività: il comportamento abituale nelle relazioni e l'atteggiamento assertivo. L'ascolto efficace: concentrarsi e selezionare in modo debito le informazioni. L'ascolto attivo. Rispondere con feedback appropriati. La comunicazione interna nell'impresa turistica (rapporti interpersonali interni). La comunicazione esterna (rapporti con i clienti)</p>
<p><b>Tedesco</b> secondo biennio competenza 3° <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>	<p>Terminologia di settore per l'accoglienza del cliente. Valorizzazione del prodotto locale. Il live-in del cliente: interagire in lingua in diverse situazioni anche impreviste. I reclami. La corrispondenza commerciale dall'offerta alla conferma di prenotazione</p>

<p><b>Francese</b> secondo biennio competenza 3° <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>	<p>Accogliere il cliente (interazione orale) effettuando tutte le operazioni di check-in Il live-in del cliente: interagire in lingua in diverse situazioni anche impreviste, proporre soluzioni (cambio camera, manutenzioni, sconti..) Terminologia di settore per l'accoglienza del cliente. Terminologia tecnica relativa agli inconvenienti (in camera). Valorizzazione del prodotto locale. Valorizzare la struttura alberghiera e i suoi servizi (interazione orale con il cliente oppure, per iscritto, redazione di un depliant.)</p>	
<p><b>Scienze motorie</b> secondo biennio competenza 3° <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>	<p>Il linguaggio non verbale nella comunicazione umana. Esperienze di drammatizzazione.</p>	
<p><b>Abilità'</b> Quinto anno</p>		<p><b>Conoscenze</b> Quinto anno</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera.</li> <li>• 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.</li> <li>• Gestire un reclamo con autonomia operativa.</li> <li>• Presentare la politica aziendale al cliente.</li> <li>• Interagire in lingua straniera in un'ampia gamma di situazioni professionali anche impreviste, con più forme comunicative.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Offerte turistiche locali, nazionali e internazionali.</li> <li>• Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio.</li> <li>• Tecniche di routine di gestione dei reclami.</li> <li>• Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente.</li> <li>• Tecnica di stesura di tabelle, manuali, regolamenti, lettere e corrispondenza.</li> <li>• La gestione delle risorse umane.</li> <li>• Lessico professionale in lingua straniera.</li> </ul>
<p><b>Discipline coinvolte</b></p>	<p><b>Saperi essenziali</b></p>	
<p><b>Italiano</b> quinto anno competenza 3° <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>	<p>Testualità: Produzione di testi descrittivi, narrativi, argomentativi, espositivi, anche di contenuto tecnico/professionale, in uso nel settore di servizio. Testi letterari in prosa e in versi. 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. Interazione comunicativa: comunicazione verbale e non verbale, nozioni di segno, codice, significante, significato, contesto, scopo. Ascolto: uso di particolari espressioni di contatto, di inizio e conclusione del discorso, di collegamento; uso delle formule di cortesia. Comprensione dei messaggi espliciti; operare semplici inferenze. Selezione di informazioni significative dal discorso. Parlato: elementi della comunicazione. La comunicazione mirata allo scopo, agli interlocutori e al loro ruolo. Individuazione ed uso della varietà contestuale (sottocodice) in relazione all'oggetto della comunicazione. Scrittura: appunti, note e verbali.</p>	
<p><b>Storia</b> quinto anno competenza 3° <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>	<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>	

<p><b>Inglese</b> quinto anno competenza 3° <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>	<p>Descrizione e valorizzazione del prodotto locale. Descrizione dei principi fondamentali del marketing, attraverso esemplificazioni e case study.</p>
<p><b>Matematica</b> quinto anno competenza 3° <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>	<p>Utilizzare un linguaggio simbolico e specifico: comprensione di simboli e terminologia appropriata. La definizione di funzione reale di una variabile reale. Le definizioni di dominio di una funzione, di intervalli in cui una funzione è positiva o negativa. Significato del limite di una funzione all'infinito e in un punto. Calcolo dei limiti e forme indeterminate.</p>
<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> quinto anno competenza 3° <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>	<p>Tipologie di ristorazione. Dieta, salute e benessere.</p>
<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> quinto anno competenza 3° <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>	<p>Conoscenza dei concetti di: marketing strategico e operativo, macromarketing e micromarketing, marketing integrato. Il marketing mix: prodotto, prezzo, promozione, distribuzione, personale; politiche adottate in relazione alle fasi del ciclo di vita. Il piano di marketing: obiettivi e fasi I marchi di qualità come fonte di attrazione turistica nel territorio. I club di prodotto presenti nel territorio.</p>
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> quinto anno competenza 3° <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>	<p>Stesura di pacchetti e preventivi di eventi che valorizzano gli elementi tipici del territorio (enogastronomia, cultura, percorsi sostenibili) La comunicazione istituzionale di eventi Gestione dei rapporti con gli Enti Locali al fine di costruire il Sistema di Relazioni Economiche nel territorio necessario per lo sviluppo turistico dello stesso.</p>
<p><b>Tecniche di comunicazione</b> quinto anno competenza 3° <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>	<p>La risposta efficace: la capacità di inviare messaggi in modo chiaro e costruttivo. La qualità della relazione. La comunicazione riuscita. Strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto delle diversificate strutture turistiche. Presentazione dell'azienda al cliente. Gestire il rapporto con il cliente in tutte le situazioni.</p>

<p><b>Tedesco</b> quinto anno competenza 3° <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>	<p>Terminologia di settore per l'accoglienza del cliente. Valorizzazione del prodotto locale. Il live-in del cliente: interagire in lingua in diverse situazioni anche impreviste.</p>
<p><b>Francese</b> quinto anno competenza 3° <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>	<p>Descrizione e valorizzazione del prodotto locale. Descrizione dei principi fondamentali del marketing, attraverso esemplificazioni.</p>

<b>Competenze</b>	<b>Abilità Primo biennio</b>	<b>Conoscenze Primo biennio</b>
<p><b>4°</b> <b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere i piatti, i vini regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</li> <li>• Presentare i piatti, le bevande e i prodotti enogastronomici, nel rispetto delle regole tecniche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di enogastronomia regionale e nazionale, con particolare riguardo a quella locale.</li> <li>• La disposizione delle vivande nei piatti.</li> <li>• Il servizio dei prodotti enogastronomici</li> </ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>	
<p><b>Italiano</b> primo biennio competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<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: il lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Gli aspetti distintivi dei registri linguistici; uso del registro formale nelle situazioni che lo richiedono. Parlato e scrittura: produzione di testi coerenti e adeguati alla situazione comunicativa. Linguaggio iconico e linguaggio verbale a supporto dell'informazione. 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>	
<p><b>Storia</b> primo biennio competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Confronto tra aree e periodi diversi: caccia e raccolta, origini e diffusione delle pratiche agricole, selezione di piante commestibili. Rilevazione dei cambiamenti sociali introdotti dalle nuove produzioni. Sapere metodologico e significato da dare alla storia come processo di costruzione della conoscenza controllabile sul passato. ATTIVITA' LABORATORIALI per confrontare aree e periodi diversi: itinerari tra cibo e cultura nella preistoria, nell'antichità, nel Medioevo.</p>	
<p><b>Geografia</b> primo biennio competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Le dinamiche dei settori economici e le relative produzioni. Il progresso tecnologico e lo sviluppo sostenibile.</p>	

<p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  <i>primo biennio                  competenza 4°</i>                  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Il valore culturale del cibo.                  Cenni di gastronomia del territorio.                  I prodotti tipici locali.                  La ricetta originaria.                  Gli stili di servizio del menu.</p>
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  <i>primo biennio                  competenza 4°</i>                  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Tecniche di elaborazione di menù.</p>
<p><b>Inglese</b>  <i>primo biennio                  competenza 4°</i>                  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Argomenti: The media ,newspapers, TV programmes, cinema and films geography, the environment (natural world and human inventions), the climate.                  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;                  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.                  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.                  Multietnicità.</p>
<p><b>Tedesco</b>  <i>primo biennio                  competenza 4°</i>                  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Argomenti: feste e tradizioni; uffici pubblici.                  Vocabolario:qualche nozione di geografia; qualche notizia storica del paese di cui si studia la lingua; cibi tradizionali, dolci tipici.                  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>
<p><b>Francese</b>  <i>primo biennio                  competenza 4°</i>                  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Argomenti: feste e tradizioni; geografia del paese straniero.                  Vocabolario:qualche nozione di geografia; qualche notizia storica del paese di cui si studia la lingua. Le parole che collocano un avvenimento nel passato.                  Funzioni linguistiche: parlare delle principali feste e ricorrenze italiane confrontandole con quelle francesi. Descrivere qualche piatto della gastronomia francese. Confrontare la composizione di un menu francese con quella di un menu italiano. Confrontare abitudini alimentari italiane e francesi.                  Raccontare un’esperienza passata e formulare domande riferite al passato. Collocare eventi in un passato recente. Parlare della durata.</p>
<p><b>Matematica</b>  <i>primo biennio                  competenza 4°</i>                  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Le equazioni: definizione di equazione, definizione di soluzione di un’equazione.                  Le equazioni di 2° grado.                  Le disequazioni: definizione di disequazione, insieme delle soluzioni di una disequazione, disequazioni di 1° grado.                  Problemi che si risolvono con equazioni di secondo grado e disequazioni: riconoscimento dei dati, informazioni significative e verifica delle soluzioni trovate.</p>
<p><b>Diritto ed economia</b>  <i>primo biennio                  competenza 4°</i>                  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>I marchi di tutela dei prodotti tipici:DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT, Marchio Biologico Art. 9 Costituzione (gastronomia come componente del patrimonio storico)</p>



Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”

<p><b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b>  <i>primo biennio                  competenza 4°                  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Gli ecosistemi: catene e reti alimentari.                  La terra e la vita dai primordi ad oggi.                  Litosfera:fenomeni endogeni ed esogeni; minerali, rocce e suolo in riferimento al territorio locale.                  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>
<p><b>Scienza degli alimenti</b>  <i>primo biennio                  competenza 4°                  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Tecniche innovative di conservazione degli alimenti. LARN e fabbisogno di nutrienti, linee guida dell'INRAN. Dieta mediterranea.</p>
<p><b>Scienze integrate (Chimica)</b>  <i>primo biennio                  competenza 4°                  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Il pH delle soluzioni, le reazioni di neutralizzazione.</p>
<p><b>Scienze integrate (Fisica)</b>  <i>primo biennio                  competenza 4°                  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Campo magnetico; interazione tra magneti e fra corrente elettrica e magneti. Induzione elettromagnetica.</p>
<p><b>Scienze motorie</b>  <i>primo biennio                  competenza 4°                  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Giochi tradizionali locali. Giochi sportivi all'aperto. Valorizzare del territorio: attività motorie in ambiente naturale.</p>

<b>Abilita'</b> <b>Secondo biennio</b>		<b>Conoscenze</b> <b>Secondo biennio</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione e dei servizi di ospitalità.</li> <li>• Identificare i principali personaggi dell'enogastronomia e dell'industria dell'ospitalità.</li> <li>• Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica.</li> <li>• Valorizzare le risorse enogastronomiche del territorio, considerando anche gli aspetti culturali ad essi legati e riconoscere le nuove tendenze della cucina per contestualizzarle in pacchetti di turismo enogastronomico.</li> <li>• Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia e del turismo italiano e dei Paesi di riferimento della lingua.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia dell'alimentazione, dell'industria dell'ospitalità e dei relativi personaggi.</li> <li>• Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia e del turismo.</li> <li>• Il cibo come alimento e prodotto culturale.</li> <li>• I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.</li> <li>• Il territorio locale e le sue risorse naturali, artistiche, culturali, enogastronomiche; strutture ricettive e servizi complementari.</li> <li>• Tecniche di realizzazione e di vendita di un pacchetto turistico.</li> <li>• Cenni di storia dell'alimentazione e degli alimenti tipici dei Paesi di cui si studiano le lingue.</li> </ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>	
<p><b>Italiano</b> secondo biennio competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<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: il lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Gli aspetti distintivi dei registri linguistici; uso del registro formale nelle situazioni che lo richiedono.</p> <p>Parlato e scrittura: produzione di testi coerenti e adeguati alla situazione comunicativa. 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>	
<p><b>Storia</b> secondo biennio competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></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>ATTIVITA' LABORATORIALI per confrontare aree e periodi diversi: itinerari tra cibo e cultura nel Medioevo e nell'età moderna.</p>	
<p><b>Inglese</b> secondo biennio competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Localizzazione dell'azienda ricettiva, il territorio circostante, i suoi prodotti tipici regionali in base alla stagionalità.</p> <p>Descrizione e valorizzazione delle tradizioni locali.</p> <p>Itinerario di una visita culturale, tecnica, di settore, del viaggio di studio.</p> <p>Lo stage: relazione, anche multimediale, sull'esperienza.</p> <p>Cenni storici sull'evoluzione dell'industria dell'ospitalità.</p>	
<p><b>Matematica</b> secondo biennio competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Problemi tecnico professionali di scelta o ottimizzazione delle strategie che si risolvono con le disequazioni.</p> <p>Le disequazioni di 2° grado. Gli intervalli delle soluzioni.</p> <p>Interpretazione grafica delle soluzioni di una disequazione.</p>	
<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> secondo biennio competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Il turismo enogastronomico. Abitudini e tradizioni alimentari in Italia e nel mondo. Stili alimentari.</p>	

Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”

<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> secondo biennio competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Enti pubblici e privati che si occupano di turismo, classificazioni e competenze. Caratteri del prodotto turistico, composizione e tipologie. Analisi di alcuni prodotti locali. Concetto di filiera. Le aggregazioni di imprese: gruppi e strutture complesse ( Consorzi, Franchising, Management contract, Joint venture, Cooperazione) Determinazione del prezzo di vendita dei prodotti.</p>
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> secondo biennio competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Evoluzione storica dell’ospitalità e della gastronomia del territorio Nuove tendenze di gestione dell’ospitalità, dell’accoglienza e dell’enogastronomia Progettazione di eventi e itinerari di valorizzazione delle tipicità del luogo in strutture caratteristiche e di origine dei prodotti (anche in lingua straniera) Canali di vendita dei pacchetti turistici La ristorazione nelle strutture ricettive agrituristiche. Tecniche di realizzazione e di vendita di un pacchetto turistico locale e nazionale.</p>
<p><b>Tecniche di comunicazione</b> secondo biennio competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Le comunicazioni di massa: la società di massa; comunicazioni interpersonali e comunicazioni di massa; i new media; internet. L’approccio comunicativo alle diverse tipologie di turista. Il turista legato ai prodotti enogastronomici.</p>
<p><b>Tedesco</b> secondo biennio competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Localizzazione dell’azienda ricettiva, il territorio circostante e i suoi prodotti tipici regionali in base alla stagionalità. Itinerario di una visita culturale, tecnica, di settore, del viaggio di studio. Lo stage: esperienza raccontata con relazione multimediale (anche quinto anno) Conoscere e presentare una grande città dell’area germanofona Cenni storici sull’evoluzione dell’industria dell’ospitalità.</p>
<p><b>Francese</b> secondo biennio competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Informare il cliente relativamente a ciò che si può visitare nella zona /provincia o regione in cui è ubicato l’hotel. (musei, siti storici, manifestazioni culturali, ristoranti tipici, specialità) Localizzazione dell’azienda ricettiva, il territorio circostante e i suoi prodotti tipici regionali in base alla stagionalità. Le tradizioni locali. Itinerario di una visita culturale, tecnica, di settore, del viaggio di studio. Lo stage: esperienza raccontata anche con relazione multimediale. Cenni storici sull’evoluzione dell’industria dell’ospitalità</p>

<b>Abilita' Quinto anno</b>		<b>Conoscenze Quinto anno</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire una mentalità orientata al marketing.</li> <li>• Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici.</li> <li>• Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua, tenendo presente anche le nuove tendenze enogastronomiche.</li> <li>• Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici, anche in lingua straniera.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi e teoria del marketing</li> <li>• Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici.</li> <li>• Destination Marketing.</li> <li>• I principali piatti della tradizione e usi dei Paesi di cui si studiano le lingue.</li> </ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>	
<p><b>Italiano</b> quinto anno competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<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: il lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Gli aspetti distintivi dei registri linguistici; uso del registro formale nelle situazioni che lo richiedono.</p> <p>Parlato e scrittura: produzione di testi coerenti e adeguati alla situazione comunicativa. 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>	
<p><b>Storia</b> quinto anno competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></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>ATTIVITA' LABORATORIALI per confrontare aree e periodi diversi: itinerari tra cibo e cultura nell'età moderna e contemporanea.</p>	
<p><b>Inglese</b> quinto anno competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>I flussi turistici europei ed extraeuropei.</p> <p>Studio della storia dell'alimentazione nei paesi anglosassoni e delle attuali tendenze.</p> <p>Comparazione con le abitudini alimentari italiane e degli altri paesi di cui si studia la lingua. Descrizione di piatti e menù con prodotti tipici.</p>	
<p><b>Matematica</b> quinto anno competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Problemi tecnico professionale di valutazione delle tendenze ( es. in ambito economico)</p> <p>I limiti finiti e infiniti di una funzione.</p> <p>Gli asintoti di una funzione razionale intera e fratta.</p>	
<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> quinto anno competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Turismo enogastronomico nel Veneto e in Italia.</p> <p>Cultura enogastronomica territoriale e servizi alla clientela.</p> <p>Cenni alla gastronomia internazionale.</p>	
<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> quinto anno competenza 4° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Evoluzione del concetto di marketing; il marketing relazionale, marketing turistico territoriale; il CVP del prodotto turistico, il marketing mix. I piani di marketing e le diverse strategie di marketing in relazione al mercato-obiettivo. Il web marketing.</p>	

Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”

<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  <i>quinto anno                      competenza 4°                      Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Tecniche di elaborazione di menu                      Caratteristiche della destinazione turistica ai fini della valorizzazione di aspetti della cultura locale                      Tecniche di realizzazione e di vendita di un pacchetto turistico internazionale.</p>
<p><b>Tecniche di comunicazione</b>  <i>quinto anno                      competenza 4°                      Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>La comunicazione e il marketing: il prodotto turistico e nuove tendenze del movimento turistico. Il processo di scelta della vacanza. L’offerta turistica alberghiera.                      Tecniche di comunicazione orientate alla valorizzazione dei prodotti tipici di un territorio.                      Le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici.</p>
<p><b>Tedesco</b>  <i>quinto anno                      competenza 4°                      Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Localizzazione dell’azienda ricettiva, il territorio circostante e i suoi prodotti tipici regionali in base alla stagionalità.                      Itinerario di una visita culturale e/o tecnica, di settore.                      Conoscere e presentare una grande città dell’area germanofona.</p>
<p><b>Francese</b>  <i>quinto anno                      competenza 4°                      Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>I flussi turistici europei ed extraeuropei.                      Studio della storia dell’alimentazione del Paese di cui si studia la lingua.                      Le abitudini alimentari degli italiani. I piatti regionali. I piatti con prodotti tipici.                      Comparazione delle abitudini alimentari degli italiani con quelle dei Paesi di cui si studia la lingua.</p>



<b>Competenze</b>	<b>Abilità’ Primo biennio</b>	<b>Conoscenze Primo biennio</b>
<p><b>5°</b></p> <p><b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare le Buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale, I preparazione, cottura e conservazione dei prodotti.</li> <li>• Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande.</li> <li>• Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro.</li> <li>• Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell’organismo operando scelte per una corretta alimentazione.</li> <li>• Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni.</li> <li>• Valutare l’aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti.</li> <li>• Distinguere i materiali di imballaggio per il loro smaltimento e la tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• Leggere e interpretare le etichette alimentari.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legislazione specifica di settore .</li> <li>• Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell’ambiente.</li> <li>• Tecniche di conservazione degli alimenti.</li> <li>• Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</li> <li>• Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</li> <li>• Principi di chimica organica.</li> <li>• Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</li> </ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>	
<p><b>Italiano</b> primo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Testualità: conoscere comprendere testi di contenuto normativo, tecnico, scientifico, descrittivo. Lettura: leggere e interpretare correttamente norme, istruzioni, descrizioni di procedure, descrizioni di prodotti. Interazione comunicativa: comprendere regole, istruzioni; adeguare il comportamento e la comunicazione alle regole previste nella pratica laboratoriale.</p>	
<p><b>Storia</b> primo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Tappe significative dell’innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione tecnologica. 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 di produzione dell’ambiente.</p>	
<p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b> primo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>L’igiene del personale di cucina: norme di comportamento e igiene della mani. L’abbigliamento professionale, L’igiene dell’ambiente e delle attrezzature: requisiti igienici e metodologie di pulizia. L’igiene dei prodotti alimentari delle fasi di lavorazione: elementi base e riconoscimento della tipologia di imballaggi per il corretto smaltimento. Introduzione all’HACCP.</p>	
<p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b> primo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Formazione generale. Formazione specifica Sicurezza sul lavoro: normativa sulla sicurezza (cenni), e norme di primo soccorso. Igiene: sistema HACCP (introduzione).</p>	
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> primo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Dall’abbigliamento alla divisa; igiene della persona; igiene dei locali; igiene delle attrezzature.</p>	

<p><b>Inglese</b> primo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Argomenti: laws and regulations, science (chemical and physical phenomena), food and nutrition, labels, health and fitness, sports 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. Funzioni linguistiche: parlare di azioni in svolgimento; parlare di problemi alimentari; esprimere bisogni; esprimere capacità; esprimere la propria condizione fisica e psicologica; 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>
<p><b>Tedesco</b> primo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>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.</p>
<p><b>Francese</b> primo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Argomenti: Les règles: ce qui est permis et ce qui ne l'est pas. Ce qu'on doit faire et ce qui est interdit. Ce qui est conseillé et ce qui est déconseillé. Lessico : ordres et instructions en classe, pendant les heures de pratique de cuisine, restaurant, réception. Règles à respecter à la maison. Règles à suivre dans l'alimentation .L'environnement. Funzioni linguistiche : dare ordini, vietare, permettere, consigliare, in modo diretto o indiretto negli ambiti summenzionati. Saper parlare di ciò che è permesso o vietato in ambito scolastico, personale, professionale. Redigere un regolamento scritto (per la classe, oppure da rispettare in laboratorio, o relativo al rispetto dell'ambiente in ambito quotidiano). Formulare suggerimenti relativi alle abitudini alimentari.</p>
<p><b>Matematica</b> primo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Le disuguaglianze numeriche. Confronto tra valori numerici. Le proporzioni le percentuali, i valori approssimati. Verifica delle soluzioni di un'equazione. Problemi che si risolvono con equazioni di primo grado. Utilizzare gli strumenti matematici di calcolo algebrico e le equazioni di primo grado per descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti. Utilizzare le proporzioni e le unità di misura per interpretare correttamente le etichette alimentari.</p>
<p><b>Diritto ed economia</b> primo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<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). Origine dei prodotti in etichetta.</p>
<p><b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> primo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>I microrganismi: batteri, funghi, lieviti, virus, le muffe. Origine della vita. Cellula procariote ed eucariote :struttura e funzioni.</p>
<p><b>Scienza degli alimenti</b> primo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Etichetta alimentare: tracciabilità e rintracciabilità. Igiene nella ristorazione: microrganismi, igiene professionale, tossinfezioni alimentari.</p>



Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”

<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> secondo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Valutazione critica di piatti e menù. Principali frodi alimentari. Sicurezza e controllo alimentare.</p>
<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> secondo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Normativa nazionale ed europea sulla sicurezza alimentare e la tracciabilità del prodotto. I prodotti Km 0 come strumento di marketing.</p>
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> secondo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Legge HACCP: principi generali Lettura dei principali simboli merceologici degli alimenti Problematiche dei menu negli alberghi semoventi (aerei, navi ecc.) Strumenti informatici e multimediali per la comunicazione interna ed esterna del concetto di igiene e sicurezza alimentare.</p>
<p><b>Tecniche di comunicazione</b> secondo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>La comunicazione aziendale e la tracciabilità dei prodotti nelle confezioni. Comunicare la sicurezza e l'igiene all'interno e all'esterno dell'impresa come tecniche efficaci di promozione.</p>
<p><b>Tedesco</b> secondo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Il turismo sostenibile. Ecoturismo e turismo responsabile.</p>
<p><b>Francese</b> secondo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Valorizzazione di menù km 0 e biologici. Valorizzazione delle risorse umane, territoriali, culturali nel turismo sostenibile. Forme di turismo alternative: les gites ruraux (agriturismo). L'ecoturismo e il turismo responsabile.</p>
<p><b>Scienze motorie</b> secondo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Elementi base di fisiologia, traumatologia, alimentazione.</p>

<b>Abilita'</b> <b>Quinto anno</b>		<b>Conoscenze</b> <b>Quinto anno</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizzare un manuale di autocontrollo igienico, compilare e gestire la modulistica relativa.</li> <li>Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.</li> </ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>	
<b>Italiano</b> quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Potenziamento delle seguenti competenze, già sviluppate nel primo biennio: Testualità: conoscere comprendere testi di contenuto normativo, tecnico, scientifico, descrittivo. Lettura: leggere e interpretare correttamente norme, istruzioni, descrizioni di procedure, descrizioni di prodotti. Interazione comunicativa: comprendere regole, istruzioni; adeguare il comportamento e la comunicazione alle regole previste nella pratica laboratoriale.	
<b>Storia</b> quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Tappe significative dell'innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione tecnologica. Confronto di periodi storici diversi anche sotto gli aspetti inerenti: igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti, igiene dei prodotti, dei processi di lavoro e di produzione dell'ambiente.	
<b>Inglese</b> quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Become familiar with HACCP. Learn the emergency fire do's. Learn how to contact an ambulance, the fire brigade or the police.	
<b>Matematica</b> quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Giustificare delle affermazioni concernenti le relazioni tra dati per mezzo di tabelle di valori, di rappresentazioni grafiche o di calcoli e giustificando i procedimenti. Prendere decisioni (p.es. nel caso di un acquisto o di un contratto) basandosi sull'analisi di situazioni funzionali. La continuità delle funzioni. Determinazione degli intervalli in cui una funzione è continua. Punti di discontinuità.	
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Principali frodi alimentari: sicurezza e controllo.	
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Storia dell'UE, organi e strumenti giuridici dell'Unione Europea Normativa nazionale ed europea sulla sicurezza alimentare e la tracciabilità del prodotto Gli organi di controllo dei sistemi di gestione della qualità aziendale Il codice della privacy Gli organi di controllo dei sistemi di gestione della qualità aziendale.	
<b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Legge sull'igiene e la sicurezza nelle aree produttive.	



Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”

<p><b>Tecniche di comunicazione</b> quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Le comunicazioni efficaci in azienda: le comunicazioni interne. Comunicare la sicurezza e l'igiene all'interno e all'esterno dell'impresa come tecniche efficaci di promozione.</p>
<p><b>Tedesco</b> quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Saper reagire in maniera corretta nei casi di emergenza (primo/pronto soccorso; vigili del fuoco; polizia).</p>
<p><b>Francese</b> quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Il sistema HACCP in lingua straniera. Contattare un medico, affrontare una situazione d'emergenza</p>

<b>Competenze</b>	<b>Abilità Primo biennio</b>	<b>Conoscenze Primo biennio</b>
<p><b>6°</b> <b>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di cucina, sala-vendita e di accoglienza.</li> <li>Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi.</li> </ul>	<p>📁 Tecniche e procedure di settore (cucina, sala-vendita e di accoglienza) in relazione al compito da svolgere</p>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>	
<p><b>Italiano</b> primo biennio competenza 6 <b>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</b></p>	<p>Testualità: revisione del testo sulla base dello schema di controllo prodotto in fase di progettazione; questionario di autoanalisi. Variabilità linguistica: il lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Ascolto-lettura-comprensione di istruzioni e ordini. 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><b>Storia</b> primo biennio competenza 6 <b>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</b></p>	<p>Confronto di aree e e periodi diversi in relazione ai processi di produzione, elaborazione, distribuzione, conservazione, consumo dei beni alimentari. Diversità di sistemi produttivi, abitudini di vita, credenze, tradizioni, nei diversi tempi storici a confronto.</p>	
<p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b> primo biennio competenza 6 <b>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</b></p>	<p>Fare la spesa delle derrate alimentari: classificazione degli ingredienti. La pianificazione del lavoro in cucina in funzione del menu: risorse umane, spazi, percorsi delle merci, attrezzature, antinfortunistica. L'organizzazione del lavoro in cucina: cenni.</p>	
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> primo biennio competenza 6 <b>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</b></p>	<p>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.</p>	
<p><b>Inglese</b> primo biennio competenza 6 <b>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</b></p>	<p>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.</p>	

Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”

<p><b>Tedesco</b> primo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<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>
<p><b>Francese</b> primo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Argomenti: projets et engagements futurs. Organiser une réception. Lessico : azioni quotidiane di routine o occasionali. Le attività domestiche in casa. Organizzare una festa, una cena. Funzioni linguistiche. Raccontare la propria routine quotidiana e chiedere informazioni riguardo a quella degli altri. Parlare delle incombenze domestiche. Relazionare in merito ad impegni futuri già pianificati e chiedere ad altri informazioni dello stesso tipo. Organizzare un evento (festa di compleanno, cena, gita). Chi farà che cosa? Collocare azioni ed eventi in un futuro prossimo. Parlare (e scrivere) di progetti futuri.</p>
<p><b>Matematica</b> primo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Equazioni di primo grado in due incognite. Geometria analitica: Il piano cartesiano. I punti nel piano cartesiano. la proporzionalità diretta: rappresentazione grafica di dati. la retta nel piano cartesiano: dall'equazione alla rappresentazione grafica. Traduzione di proprietà geometriche in proprietà algebriche: equazioni di rette perpendicolari e parallele. Sistemi lineari. Risoluzione di un sistema lineare. Interpretazione grafica di un sistema lineare.</p>
<p><b>Diritto ed economia</b> primo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<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>
<p><b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> primo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<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.</p>
<p><b>Scienza degli alimenti</b> primo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Elementi di Bioenergetica. Apparato digerente e digestione. Dieta e dietologia, dieta dell'età evolutiva e dell'adolescente, dieta mediterranea.</p>

Articolazione "ACCOGLIENZA TURISTICA"

<p><b>Scienze integrate (Chimica)</b> primo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Il metodo scientifico. Le misurazione delle grandezze e il sistema internazionale.</p>
<p><b>Scienze motorie</b> primo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Organizzazione di attività ed arbitraggio degli sport individuali e di squadra. Rispetto delle regole dei giochi cooperando e interagendo positivamente con il gruppo.</p>

<b>Abilità Secondo biennio</b>		<b>Conoscenze Secondo biennio</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo.</li> <li>Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato.</li> <li>Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito.</li> <li>Gestire il processo di approvvigionamento.</li> <li>Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.</li> <li>Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione.</li> <li>Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole".</li> <li>Principi di organizzazione aziendale.</li> <li>Lineamenti di organizzazione del lavoro.</li> <li>La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione.</li> <li>Metodologie e strumenti della programmazione del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti).</li> <li>I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>	
<b>Italiano</b> secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Potenziamento delle seguenti competenze, già sviluppate nel primo biennio: Testualità: revisione del testo sulla base dello schema di controllo prodotto in fase di progettazione; questionario di autoanalisi. Variabilità linguistica: il lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Ascolto-lettura-comprensione di istruzioni e ordini. 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.	
<b>Storia</b> secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Confronto di aree e e periodi diversi in relazione ai processi di produzione, elaborazione, distribuzione, conservazione, consumo dei beni alimentari. Diversità di sistemi produttivi, abitudini di vita, credenze, tradizioni, nelle diverse fasi dell'età moderna.	
<b>Inglese</b> secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Descrivere le varie tendenze della ristorazione: nouvelle cuisine, cucina etnica, macrobiotica, molecolare, con particolare riferimento ai paesi anglosassoni Stendere menu completi di prezzi.	
<b>Matematica</b> secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Introduzione alle relazioni e alle funzioni. Ricavare e presentare informazioni concernenti relazioni di tipo funzionale presenti in testi, tabelle di valori o rappresentazioni grafiche. Interpretazione di dati rappresentati in un piano cartesiano. Rappresentazione grafica di una funzione data in maniera tabellare e attraverso un'equazione. I grafici di rette, parabole. Determinazione dei punti di intersezione.	
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Le contaminazioni alimentari. Principali tecniche di conservazione e cottura.	



<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Organizzazione delle risorse umane, variabili organizzative, modelli di organigramma; il costo del lavoro, la retribuzione, normativa sul lavoro e i contratti di lavoro subordinato Pianificazione, ricerca e selezione del personale. La gestione economica e amministrativa: classificazione dei costi e ricavi, calcolo del reddito d’esercizio. Analisi e controllo dei costi. Break-even analysis. Formazione graduale del costo e riparto costi comuni. Tecniche di determinazione del prezzo di vendita. Le fonti di finanziamento, classificazione e tipologie. La gestione finanziaria, condizioni di equilibrio, calcolo del fabbisogno finanziario, scelta delle fonti ottimali.</p>
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Organizzazione ed organigrammi nelle aziende di servizi turistici: elementi statici e dinamici Sistemi motivazionali in azienda Monitoraggio dei bisogni aziendali e delle risorse umane Il controllo della qualità Il prezzo di vendita dei servizi alberghieri ed enogastronomici: calcoli e procedure Caratteristiche e compiti dell’ufficio acquisti. La selezione dei fornitori. Analisi sociologica del territorio per l’interpretazione e la definizione dei prezzi di vendita dei prodotti turistici. Strumenti informatici e multimediali per la realizzazione di manuali e segnaletica inerenti i sistemi di gestione della qualità aziendale.</p>
<p><b>Tecniche di comunicazione</b> secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Comunicare i prezzi di vendita e la costruzione dei listini prezzi come tecniche efficaci di posizionamento e promozione.</p>
<p><b>Tedesco</b> secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Realizzare un pacchetto turistico.</p>
<p><b>Francese</b> secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>I prodotti BIO e i prodotti a KM O: i prezzi a confronto. Descrivere le varie tendenze della ristorazione: nouvelle cuisine, cucina etnica, macrobiotica, molecolare, con particolare riferimento ai paesi di cui si studia la lingua Stendere menu in francese completi di prezzi.</p>
<p><b>Scienze motorie</b> secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Il riscaldamento e lo stretching con la capacità di saper progettare e proporre un semplice programma con gli esercizi specifici collegati alle diverse attività.</p>

<b>Abilita' Quinto anno</b>		<b>Conoscenze Quinto anno</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza.</li> <li>• Gestire la documentazione relativa a catering e banqueting in differenti contesti.</li> <li>• Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</li> <li>• Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta.</li> <li>• Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</li> <li>• Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo.</li> <li>• Leggere un bilancio e analizzare gli indici finanziari e patrimoniali.</li> <li>• Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative.</li> <li>• Scegliere i finanziamenti più adeguati alla situazione ipotizzata.</li> <li>• Stilare un budget.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>• Organizzazione del lavoro.</li> <li>• Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi).</li> <li>• Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione.</li> <li>• La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti.</li> <li>• La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi.</li> <li>• Le forme di finanziamento aziendale.</li> <li>• I principali indici per l'analisi finanziaria, patrimoniale ed economica del bilancio.</li> <li>• La contabilità analitica.</li> <li>• I finanziamenti a breve, medio e lungo termine.</li> <li>• La programmazione a breve, medio e lungo termine.</li> <li>• Il budget.</li> <li>• L'outsourcing.</li> </ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>	
<b>Italiano</b> quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Potenziamento delle seguenti competenze, già sviluppate nel primo biennio: Testualità: revisione del testo sulla base dello schema di controllo prodotto in fase di progettazione; questionario di autoanalisi. Variabilità linguistica: il lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Ascolto-lettura-comprensione di istruzioni e ordini. 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.	
<b>Storia</b> quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Confronto di aree e e periodi diversi in relazione ai processi di produzione, elaborazione, distribuzione, conservazione, consumo dei beni alimentari. Diversità di sistemi produttivi, abitudini di vita, credenze, tradizioni, nelle diverse fasi dell'età moderna.	
<b>Inglese</b> quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Descrivere l'organizzazione di operazioni di catering privato, contract catering, banqueting Descrivere operazioni di pianificazione di marketing e comunicazione pubblicitaria.	
<b>Matematica</b> quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Definizione di derivata di una funzione in un punto. Le regole di derivazione. Significato geometrico della derivata di una funzione. Massimi e minimi relativi ed assoluti. Determinazione dei punti di massimo o di minimo per una funzione.	

Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”

<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Stili di vita e malattie del benessere. Allergie e intolleranze nella ristorazione.</p>
<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Normativa civilistica sulla contabilità e il bilancio. La normativa fiscale sulla contabilità. Il bilancio d'esercizio di un'impresa turistica, Analisi di bilancio, Indicatori strutturali, patrimoniali, finanziari e di redditività. La pianificazione aziendale, articolazione temporale obiettivi e strumenti .Fasi del business plan La programmazione aziendale, struttura e contenuto del budget, redazione di un semplice budget economico. Il controllo budgetario: obiettivi, fasi e prerequisiti, analisi degli scostamenti.</p>
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Concetto di efficienza ed efficacia produttiva I sistemi premianti e la motivazione del personale Il fabbisogno finanziario in azienda.</p>
<p><b>Tecniche di comunicazione</b> quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Le comunicazioni efficaci in azienda. Sviluppo dal punto di vista comunicativo della gestione degli eventi.</p>
<p><b>Tedesco</b> quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Realizzare un pacchetto turistico</p>
<p><b>Francese</b> quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Descrivere l'organizzazione di operazioni di catering privato, contract catering, banqueting Descrivere operazioni di pianificazione di marketing e comunicazione pubblicitaria.</p>

Articolazione "ACCOGLIENZA TURISTICA"

<p><b>Scienze motorie</b> quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Circuit training con capacità di esecuzione e progettazione a seconda delle qualità da sollecitare.</p>
---	--

<b>Competenze</b>	<b>Abilita' Secondo biennio</b>	<b>Conoscenze Secondo biennio</b>
<p style="text-align: center;"><b>7</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le operazioni relative alle fasi del ciclo cliente: ante, check in, live in, check out e post.</li> <li>• Comprendere un ordine di servizio e usare il lessico professionale.</li> <li>• Applicare tecniche di promozione, vendita, informazione e intermediazione alberghiera.</li> <li>• La progettazione grafica del menù.</li> <li>• Sviluppare le procedure anche in lingua straniera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le imprese turistiche.</li> <li>• Microlingua di settore.</li> <li>• Tecniche di stesura di documenti e modulistica.</li> <li>• Le operazioni del ciclo cliente.</li> <li>• Tecniche di comunicazione professionale relative alla vendita.</li> <li>• Booking, overbooking e vendita di servizi.</li> <li>• Intermediazione turistica.</li> <li>• Software applicativi e attrezzature di reparto.</li> <li>• Creazione di menù.</li> <li>• Gestione delle mailing list.</li> </ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Italiano</b> secondo biennio competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Storia</b> secondo biennio competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Inglese</b> secondo biennio competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>Le diverse strutture ricettive nel contesto territoriale. Le fasi dell'interazione con il cliente: ante, check-in, live-in, check-out, post.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Matematica</b> secondo biennio competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>Il grafico di una funzione lineare o quadratica: corrispondenza tra condizioni algebriche e geometriche Interpretare graficamente: intersezioni con gli assi, intervalli in cui la funzione è positiva o negativa. Individuare da un grafico: le intersezioni con gli assi, gli intervalli di positività.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> secondo biennio competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>Certificazioni di qualità relative ai prodotti del territorio. Tendenze ristorative.</p>	



<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> secondo biennio competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>Le imprese alberghiere e i rapporti con i terzi appartenenti alla stessa filiera, contratto d'agenzia.</p>	
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> secondo biennio competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>Il cliente: gestione, anche in lingua, dalla fase di prenotazione alla fase post Modulistica settoriale obbligatoria e non relativa al ciclo cliente anche con software operativi Problematiche relative alla gestione del ciclo cliente Le strategie di vendita: empatia e up grading Gli intermediari tradizionali e via internet Il mailing e il cliente: tempi, modalità, motivazioni Eseguire le operazioni relative alla fasi del ciclo cliente: ante, check in, live in, check out e post.</p>	
<p><b>Tecniche di comunicazione</b> secondo biennio competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>La comunicazione aziendale nel turismo L'efficacia comunicativa di un messaggio pubblicitario. Tecniche di comunicazione nelle fasi del ciclo cliente.</p>	
<p><b>Tedesco</b> secondo biennio competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>Le diverse strutture ricettive nel contesto territoriale. Microlingua di settore relative alle fasi del cliente: ante, check-in, live-in, check-out, post (anche telefonate).</p>	
<p><b>Francese</b> secondo biennio competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>Le diverse strutture ricettive nel contesto territoriale. Microlingua di settore relativa alle fasi del rapporto struttura alberghiera/ cliente: ante, check-in, live-in, check-out, post. Gestire oralmente e, ove necessario, per iscritto, utilizzando il lessico specifico di settore e il registro linguistico formale, tutte le fasi della relazione tra cliente e struttura d'accoglienza: dal primo approccio (soddisfare una richiesta di informazioni) alla prenotazione, all'arrivo, al soggiorno al congedo con pagamento di fattura. Conoscere ed informare il cliente riguardo a diverse modalità di pagamento.</p>	
<p><b>Abilità</b> <b>Quinto anno</b></p>	<p><b>Conoscenze</b> <b>Quinto anno</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre menù in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche.</li> <li>• Applicare tecniche di comunicazione nella corrispondenza commerciale, alberghiera, di promozione, vendita e fidelizzazione.</li> <li>• Interagire e sviluppare le procedure anche in lingua straniera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le intolleranze alimentari.</li> <li>• Le malattie legate all'alimentazione.</li> <li>• La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</li> <li>• Tecniche di stesura di tabelle, lettere, brochure turistico-alberghiere.</li> </ul>	
<p><b>Discipline coinvolte</b></p>	<p><b>Saperi essenziali</b></p>	
<p><b>Italiano</b> quinto anno competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p>	

<p><b>Storia</b> quinto anno competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</p>
<p><b>Inglese</b> quinto anno competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>L'interazione con la clientela in tutte le fasi. Il turismo termale, con particolare riferimento al territorio di appartenenza. Stesura di menù per particolari diete e prescrizioni.</p>
<p><b>Matematica</b> quinto anno competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>Il grafico di una funzione: corrispondenza tra condizioni algebriche e geometriche. Interpretare graficamente: dominio, intersezioni con gli assi, intervalli in cui una funzione è positiva o negativa. Individuare da un grafico: il dominio della funzioni, le intersezioni con gli assi, gli intervalli di positività.</p>
<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> quinto anno competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>Valore simbolico del cibo, nell'arte in letteratura, al cinema. La gastronomia internazionale.</p>
<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> quinto anno competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>Leve del marketing: la comunicazione e le sue articolazioni.</p>
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> quinto anno competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>Il menu nelle strutture particolari (di cura o termali): elaborazione grafica Progettazione di eventi gastronomici monotematici Customer Relationship Management: comunicazione con il cliente e fidelizzazione</p>
<p><b>Tecniche di comunicazione</b> quinto anno competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>La segmentazione del mercato turistico in base ai bisogni. Tecniche di fidelizzazione del cliente nelle aziende turistiche e alberghiere. Le tecniche di comunicazione nella corrispondenza commerciale, di promozione, di vendita e per la fidelizzazione dei soggetti interni ed esterni all'azienda.</p>

Articolazione "ACCOGLIENZA TURISTICA"

<p><b>Tedesco</b> quinto anno competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>Le diverse strutture ricettive nel contesto territoriale. Microlingua di settore relative alle fasi del cliente: ante, check-in, live-in, check-out, post</p>
<p><b>Francese</b> quinto anno competenza 7 Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p>	<p>Microlingua di settore relativa alle fasi del ciclo cliente. Gli alberghi termali: informare il cliente (oralmente e per iscritto) relativamente ai trattamenti e servizi offerti dagli alberghi termali o dalle stazioni termali vicine alla struttura di accoglienza. (con particolare riferimento al territorio di appartenenza) Informare anche su prezzi e forfait. Stesura di menu per particolari diete e prescrizioni (attività di traduzione)</p>

<b>Competenze</b>	<b>Abilità' Secondo biennio</b>	<b>Conoscenze Secondo biennio</b>
<p style="text-align: center;"><b>8</b> <b>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda.</li> <li>• Interpretare i dati contabili, amministrativi, statistici e di mercato al fine di operare scelte efficaci nella politica dei prezzi nel breve, nel medio e nel lungo periodo.</li> <li>• Elaborare i dati di mercato e di vendita utilizzandoli al fine di conseguire la migliore distribuzione delle presenze nel tempo per migliorare il fatturato.</li> <li>• Riconoscere le situazioni di criticità produttiva con approcci orientati al problem solving.</li> <li>• Gestire l'intero processo del ciclo cliente in base alle diverse situazioni.</li> <li>• Interpretare dati statistici e di mercato al fine di operare scelte efficaci nella produzione e nella vendita dei servizi turistici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mercato turistico e i suoi principali segmenti.</li> <li>• Caratteristiche dei bisogni e dei desideri del turista-consumatore.</li> <li>• Le diverse tipologie di turismo.</li> <li>• La gestione del ciclo del cliente individuale e dei gruppi.</li> <li>• Economia turistica.</li> <li>• La rigidità dei costi fissi del prodotto turistico-alberghiero.</li> <li>• Strategie orientate al prodotto e strategie orientate al mercato.</li> </ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Italiano</b> secondo biennio competenza 8 <b>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</b></p>	<p>Potenziamento delle seguenti competenze, già sviluppate nel primo biennio: conoscere comprendere testi di contenuto normativo, tecnico, scientifico, descrittivo; leggere e interpretare correttamente norme, istruzioni, descrizioni di procedure, descrizioni di prodotti; comprendere regole, istruzioni; adeguare il comportamento e la comunicazione alle regole previste nella pratica laboratoriale.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Storia</b> secondo biennio competenza 8 <b>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</b></p>	<p>Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Inglese</b> secondo biennio competenza 8 <b>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</b></p>	<p>Le attrattive turistiche del proprio contesto territoriale. Le diverse tipologie di turismo ( business travel, incentive trips, cultural religious, spa, tours).</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Matematica</b> secondo biennio competenza 8 <b>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</b></p>	<p>Giustificare affermazioni utilizzando in modo pertinente delle grandezze, delle misure e dei calcoli con unità di misura, tenendo in considerazione le norme ufficiali. Le funzioni in una variabile. Le caratteristiche delle funzioni in una variabile. Il dominio di una funzione.</p>	

Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”

<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> secondo biennio competenza 8 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Tendenze ristorative. Culture e tradizioni locali.</p>
<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> secondo biennio competenza 8 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Gli strumenti di decisione dell'imprenditore: l'analisi delle statistiche di settore Tecniche di segmentazione della domanda e individuazione dei target.</p>
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> secondo biennio competenza 8 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Proposte turistiche in relazione alle motivazioni del target Strategie comunicative per la vendita di pacchetti turistici Interpretare i dati statistici e di mercato ai fini dell'individuazione dei bisogni dei clienti e delle tendenze del mercato.</p>
<p><b>Tecniche di comunicazione</b> secondo biennio competenza 8 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>L'offerta turistica e alberghiera. Comunicazione rivolta al mercato locale e nazionale.</p>
<p><b>Tedesco</b> secondo biennio competenza 8 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Le attrattive turistiche del proprio contesto territoriale. Le diverse tipologie di turismo ( business travel, incentive trips, cultural religious, spa, tours)</p>
<p><b>Francese</b> secondo biennio competenza 8 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Le attrattive turistiche del proprio contesto territoriale. Le diverse tipologie di turismo ( business travel, incentive trips, cultural religious, spa, tours,).</p>
<p><b>Scienze motorie</b> secondo biennio competenza 8 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Informazioni e riflessioni sullo stile di vita personale rispetto alle abitudini alimentari, posturali, motorie e sportive. L'importanza di una corretta alimentazione anche in vista di una attività motoria.</p>

<b>Abilita' Quinto anno</b>		<b>Conoscenze Quinto anno</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegare i fenomeni storici del turismo con le evoluzioni dei servizi di ospitalità.</li> <li>• Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo.</li> <li>• Individuare i cambiamenti che il mercato globale ha prodotto sull'operatività e sulla struttura dell'azienda.</li> <li>• Analizzare il mercato turistico ed individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le nuove forme di ospitalità nel comparto turistico-alberghiero locale, nazionale e internazionale.</li> <li>• L'evoluzione del turismo e dei servizi di ospitalità nei diversi contesti.</li> <li>• L'andamento del mercato turistico - alberghiero locale, nazionale e internazionale.</li> <li>• Evoluzione del mercato globale e relative incidenze sulle figure professionali.</li> </ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>	
<p><b>Italiano</b> quinto anno competenza 8 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Potenziamento delle seguenti competenze, già sviluppate nel secondo biennio: conoscere comprendere testi di contenuto normativo, tecnico, scientifico, descrittivo; leggere e interpretare correttamente norme, istruzioni, descrizioni di procedure, descrizioni di prodotti; comprendere regole, istruzioni; adeguare il comportamento e la comunicazione alle regole previste nella pratica laboratoriale.</p>	
<p><b>Storia</b> quinto anno competenza 8 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.</p>	
<p><b>Inglese</b> quinto anno competenza 8 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Il mercato turistico locale, nazionale e internazionale: la riviera adriatica e il turismo balneare. Il turismo nei principali laghi italiani. Il turismo annuale: le città d'arte. Il turismo montano: bstagionalità. Il turismo religioso.</p>	
<p><b>Matematica</b> quinto anno competenza 8 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Esaminare e verificare risultati, rappresentazioni e affermazioni numeriche mediante il calcolo e controllandone la coerenza con le condizioni del problema. Determinazione degli intervalli in cui una funzione cresce o decresce.</p>	
<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> quinto anno competenza 8 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Turismo enogastronomico di qualità nel Veneto e in Italia.</p>	
<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> quinto anno competenza 8 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Analizzare il mercato turistico attraverso le statistiche e gli altri dati. Studiare le possibili evoluzioni del mercato turistico anche attraverso contatti con gli Enti preposti.</p>	



Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”

<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> quinto anno competenza 8 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Panorama attuale delle forme di accoglienza turistica locale, nazionale. Analisi di dati relativi al settore (tabelle ISTAT ecc.) relativo al flusso turistico locale, nazionale. Le figure professionali emergenti e richieste nel settore. I siti di richiesta e offerta di lavoro settoriale.</p>
<p><b>Tecniche di comunicazione</b> quinto anno competenza 8 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>La comunicazione e il marketing: il prodotto turistico e nuove tendenze del movimento turistico. Comunicazione rivolta al mercato internazionale.</p>
<p><b>Tedesco</b> quinto anno competenza 8 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Le attrattive turistiche del proprio contesto territoriale. Le diverse tipologie di turismo ( business travel, incentive trips, cultural religious, spa, tours)</p>
<p><b>Francese</b> quinto anno competenza 8 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Il mercato turistico locale, nazionale e internazionale: la riviera adriatica e il turismo balneare. Il turismo nei principali laghi italiani. Il turismo annuale: le città d’arte. Il turismo montano: bistagionalità. Il turismo religioso. Le crociere.</p>
<p><b>Scienze motorie</b> quinto anno competenza 8 Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Il doping e le dipendenze; le normative dell’O.M.S. le sostanze e i loro effetti.</p>

<b>Competenze</b>	<b>Abilita' Secondo biennio</b>	<b>Conoscenze Secondo biennio</b>
<p style="text-align: center;"><b>9</b> <b>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comporre menù ed usarli efficacemente come strumento di vendita.</li> <li>• Distinguere i piatti ed i vini e valorizzare i piatti della tradizione.</li> <li>• Applicare tecniche di marketing.</li> <li>• Valorizzare e promuovere i servizi dell'impresa turistico-alberghiera unitamente alle risorse storico-artistico, culturali ed enogastronomiche.</li> <li>• Creare pacchetti turistici di eventi e manifestazioni turistiche.</li> <li>• Elaborare e pubblicizzare un pacchetto turistico legato a un'area o percorsi turistici.</li> <li>• Fornire informazioni in italiano e in lingua straniera, su località del territorio nazionale relative a valorizzarne le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi e tecniche di marketing.</li> <li>• Il territorio regionale e le sue risorse naturali, artistiche, culturali, enogastronomiche, le strutture ricettive ed i servizi complementari.</li> <li>• Tecniche di realizzazione e di vendita di un pacchetto turistico.</li> <li>• Tecniche di ricerca di eventi turistici e culturali.</li> <li>• I club di prodotto, le unioni di prodotto, le aziende di promozione turistica, i sistemi turistici locali.</li> <li>• Il territorio nazionale e le sue risorse ambientali, artistiche, culturali, enogastronomiche.</li> <li>• La brochure.</li> <li>• I mezzi di trasporto.</li> </ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Italiano</b> secondo biennio competenza 9 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio</p>	<p>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.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Storia</b> secondo biennio competenza 9 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio</p>	<p>Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Inglese</b> secondo biennio competenza 9 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio</p>	<p>Gli eventi enogastronomici monotematici regionali. Pianificazione eventi in generale nelle varie fasi. Indicazioni sui mezzi di trasporto della regione di appartenenza, nazionali.</p>	

<p><b>Matematica</b> secondo biennio competenza 9 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio</p>	<p>Utilizzare e gestire tecniche di calcolo nella risoluzione di disequazioni, sistemi e studio di funzioni lineari, quadratiche e di proporzionalità diretta ed inversa.</p>
<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> secondo biennio competenza 9 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio</p>	<p>Cultura enogastronomica territoriale. Abitudini e tradizioni alimentari collegate ad eventi enogastronomici di promozione e valorizzazione.</p>
<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> secondo biennio competenza 9 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio</p>	<p>Le caratteristiche della produzione turistica: fissità spaziale, mancanza di scorte, ciclo produttivo breve, difficoltà di far emergere il prodotto e importanza del personale di contatto. Gli indicatori della dimensione d'impresa e la realtà italiana; l'aggregazione d'impresa.</p>
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> secondo biennio competenza 9 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio dietologiche.</p>	<p>Le risorse turistiche del territorio di appartenenza. Strategie operative di marketing per la valorizzazione delle risorse del territorio: posizionamento, consolidamento, mantenimento e vendita. Progettazione di pacchetti turistici ed eventi del territorio anche con associazioni no profit locali. Elaborazione di materiale informativo e pubblicitario di pacchetti turistici. I vettori del territorio e mobilità sostenibile. Tecniche di ricerca di eventi turistici e culturali. – I club di prodotto, le unioni di prodotto, le aziende di promozione turistica, i sistemi turistici locali.</p>
<p><b>Tecniche di comunicazione</b> secondo biennio competenza 9 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Marketing mix e promozione turistica: il linguaggio della pubblicità; l'efficacia comunicativa di un messaggio pubblicitario; la pubblicità turistica; gli oggetti della pubblicità; la pubblicità sulla carta stampata, in televisione, radio e cinema; la pubblicità su internet; le agenzie turistiche on line; il mercato delle vendite on line; la vendita per contatto on line. Elaborare e pubblicizzare un pacchetto turistico legato a un'area o percorsi turistici.</p>

Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”

<p><b>Tedesco</b> secondo biennio competenza 9 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Indicazioni sui mezzi di trasporto della regione di appartenenza, nazionali ed internazionali.</p>
<p><b>Francese</b> secondo biennio competenza 9 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Gli eventi enogastronomici monotematici regionali. Progettare un itinerario enogastronomico nella propria regione/ambito territoriale o in territorio francese. Indicazioni sui mezzi di trasporto della regione di appartenenza, nazionali ed internazionali. Vendere titoli di viaggio (treno/ aereo), gestire prenotazioni ed informare riguardo a prezzi e promozioni.</p>
<p><b>Scienze motorie</b> secondo biennio competenza 9 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Igiene alimentare e dietologica. L'importanza di una corretta alimentazione anche in vista di un' attività motoria.</p>

<p align="center"><b>Abilita'</b> <b>Quinto anno</b></p>	<p align="center"><b>Conoscenze</b> <b>Quinto anno</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare padronanze lessicali nella stesura e creazione di messaggi informativi e nella corrispondenza di presentazione, promozione e vendita di servizi di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Utilizzare strategie di vendita finalizzate al cliente e valorizzare le risorse turistico-enogastronomiche del territorio in cui si opera.</li> <li>• Valorizzare l'offerta turistica con tecniche di promozione e commercializzazione on line.</li> <li>• Organizzare e realizzare eventi a tema in rapporto alle varie situazioni che si presentano.</li> <li>• Utilizzare con padronanza l'e-commerce di settore.</li> <li>• Creare una destinazione, sviluppare un'ipotesi di sistema turistico locale, creare un club di prodotto.</li> <li>• Pianificare anche in lingua straniera, servizi turistici in località internazionali valorizzando le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di stesura di tabelle, manuali, depliant, lettere commerciali.</li> <li>• Progettazione di pacchetti turistici/ristorativi predisposti dall'azienda in relazione al territorio.</li> <li>• Tecniche di marketing.</li> <li>• La comunicazione professionale applicata alla vendita di servizi e prodotti turistico-alberghieri.</li> <li>• Strumenti del marketing web, e-commerce.</li> <li>• Località internazionali di grande risonanza turistica.</li> </ul>
<p><b>Discipline coinvolte</b></p>	<p><b>Saperi essenziali</b></p>
<p><b>Italiano</b> quinto anno competenza 9 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.</p>	<p>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.</p>
<p><b>Storia</b> quinto anno competenza 9 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.</p>
<p><b>Inglese</b> quinto anno competenza 9 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Descrivere eventi enogastronomici monotematici nazionali ed internazionali. Dare indicazioni sui mezzi di trasporto per i collegamenti nazionali e internazionali. Valorizzare i prodotti d'eccellenza con pubblicità mirata. Promuovere offerte per il periodo di bassa stagione</p>

<p><b>Matematica</b> quinto anno competenza 9</p> <p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Utilizzare e gestire tecniche di calcolo individuando le caratteristiche di una funzione per costruirne uno studio completo.</p>
<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> quinto anno competenza 9</p> <p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Turismo enogastronomico in Italia e in Europa. La dieta mediterranea.</p>
<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> quinto anno competenza 9</p> <p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.</p>	<p>La normativa turistica. L'organizzazione di eventi. Il CRM.</p>
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> quinto anno competenza 9</p> <p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Il sito come strumento di vendita dei servizi turistico-alberghieri: elementi per la progettazione del sito Organizzare e realizzare eventi a tema.</p>
<p><b>Tecniche di comunicazione</b> quinto anno competenza 9</p> <p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Marketing mix e promozione turistica: la strategia pubblicitaria e la scelta dei media; il piano media; la campagna pubblicitaria; il telemarketing. La comunicazione professionale applicata alla vendita di servizi e prodotti turistico-alberghieri.</p>



Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”

<p><b>Tedesco</b> quinto anno competenza 9 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Indicazioni sui mezzi di trasporto della regione di appartenenza, nazionali ed internazionali.</p>
<p><b>Francese</b> quinto anno competenza 9 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Descrivere eventi enogastronomici monotematici nazionali ed internazionali. Dare indicazioni sui mezzi di trasporto per i collegamenti nazionali e internazionali. Valorizzare i prodotti d'eccellenza con pubblicità mirata. Promuovere offerte per il periodo di bassa stagione</p>
<p><b>Scienze motorie</b> quinto anno competenza 9 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Fabbisogno energetico nella pratica sportiva. Necessità dietologiche in soggetti con particolari esigenze specifiche legate alle condizioni di salute.</p>

<b>Competenze</b>	<b>Abilità Secondo biennio</b>	<b>Conoscenze Secondo biennio</b>
<p><b>10</b> <b>Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.</li> <li>• Organizzare il lavoro complessivo in funzione delle caratteristiche del servizio proposto alla clientela.</li> <li>• Effettuare registrazioni base di contabilità alberghiera e conti d'albergo.</li> <li>• Redigere una fattura, fare un bonifico bancario e una ricevuta bancaria.</li> <li>• Effettuare tutte le operazioni legate alla fase di check out.</li> <li>• Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle fasi del ciclo clienti.</li> <li>• Predisporre contratti di allotment.</li> <li>• Applicare la politica dei prezzi in relazione alle fluttuazioni di mercato e realizzare preventivi-offerta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>• Elementi di organizzazione aziendale.</li> <li>• L'inventario.</li> <li>• Elementi di base della gestione economica e finanziaria.</li> <li>• Elementi di contabilità alberghiera e sue applicazioni.</li> <li>• La chiusura del conto e modalità di pagamento.</li> <li>• Software di gestione alberghiera.</li> <li>• L'IVA, le fatture, la ricevuta fiscale.</li> <li>• Il capitale dell'azienda dal punto di vista qualitativo e quantitativo.</li> </ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>	
<p><b>Italiano</b> secondo biennio competenza 10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>	Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.	
<p><b>Storia</b> secondo biennio competenza 10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>	Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.	
<p><b>Inglese</b> secondo biennio competenza 10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>	Effettuare le operazioni di pagamento, metodi di pagamento, fattura computerizzata. La fidelizzazione del cliente .	
<p><b>Matematica</b> secondo biennio competenza 10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>	Riconoscere, costruire ed interpretare grafici di semplici funzioni economiche e di scienza degli alimenti.	

<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> secondo biennio competenza 10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>	<p>Il prodotto turistico e le diverse tipologie. La determinazione dei prezzi di vendita, calcoli di convenienza economica.</p>
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> secondo biennio competenza 10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>	<p>I capi settore e servizio: ruoli, mansioni e mantenimento della qualità Le strategie comunicative interpersonali. La gestione contabile del soggiorno cliente (maincourante) anche con l'ausilio di software settoriali. La fase di check-out: dall'estratto conto all'incasso del conto. Gestione dei sospesi: contabilizzazione e corrispondenza per l'incasso. Modalità di pagamento: compilazione. Compilazione dei documenti fiscali: fattura e ricevuta fiscale. L' applicazione dell'IVA. Predisporre contratti di allotment – Organizzare il lavoro complessivo in funzione delle caratteristiche del servizio proposto alla clientela.</p>
<p><b>Tecniche di comunicazione</b> secondo biennio competenza 10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>	<p>Il gruppo e le sue dinamiche: il concetto di gruppo e di dinamica del gruppo; le caratteristiche fondanti i gruppi: interdipendenza, coesione, ruoli. La leadership: le funzioni della leadership; vari tipi di leadership. La comunicazione efficace nei gruppi di lavoro: comunicare con feedback costruttivi. Tecnica di organizzazione del lavoro, efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.</p>
<p><b>Tedesco</b> secondo biennio competenza 10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>	<p>Effettuare le operazioni di pagamento, metodi di pagamento, fattura computerizzata.</p>
<p><b>Francese</b> secondo biennio competenza 10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>	<p>Effettuare le operazioni di pagamento, metodi di pagamento, fattura computerizzata, La fidelizzazione del cliente .</p>

Abilita' Quinto anno	Conoscenze Quinto anno
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzare il controllo di gestione con autonomia operativa.</li> <li>• Valutare la programmazione del lavoro in relazione alla risorse economiche e al servizio proposto.</li> <li>• Valutare il prezzo più opportuno in base al periodo ed al cliente.</li> <li>• Riconoscere le forme di contratto ricorrenti nella gestione aziendale e gli adempimenti amministrativi collegati.</li> <li>• Realizzare proposte di convenzione e contratto.</li> <li>• Amministrare le provvigioni per procurata vendita.</li> <li>• Riconoscere una clausola vessatoria in un contratto.</li> <li>• Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro.</li> <li>• Orientarsi nelle principali forme di contratto aziendali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti di qualità, standard ed efficienza.</li> <li>• Controllo delle qualità.</li> <li>• La gestione dell'impresa turistica e dei servizi offerti.</li> <li>• Leggere un bilancio di esercizio ed elaborare analisi, indici e flussi.</li> <li>• Principi di analisi finanziaria-patrimoniale.</li> <li>• I principali contratti delle aziende turistico-alberghiere.</li> </ul>
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Saperi essenziali</b>
<p><b>Italiano</b> quinto anno competenza 10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>	<p>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p>
<p><b>Storia</b> quinto anno competenza 10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>	<p>Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.</p>
<p><b>Inglese</b> quinto anno competenza 10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>	<p>Monitoraggio qualità : customer/guest satisfaction. Customer service.</p>
<p><b>Matematica</b> quinto anno competenza 10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>	<p>Esaminare e verificare risultati, mediante analisi grafiche e algebriche di funzioni che traducono problemi controllandone la coerenza con le condizioni date. Lettura ed interpretazione di grafici.</p>

Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”

<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> quinto anno competenza 10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>	<p>Diete e stili alimentari (Tipologie dietetiche). Dieta e benessere, stili alimentari, dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta nello sport. Valorizzazione dei prodotti del territorio nell'elaborazione di menu.</p>
<p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> quinto anno competenza 10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>	<p>Normativa civilistica sulla contabilità e il bilancio. La normativa fiscale sulla contabilità. Il bilancio d'esercizio dell'azienda turistica. Rapporti tra valori e indici. Analisi delle fasi di elaborazione di un business plan. Struttura e contenuto del budget; controllo budgetario e valutazione dei risultati. Casi aziendali.</p>
<p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b> quinto anno competenza 10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>	<p>Contratti alberghieri per efficienza produttiva. Monitoraggio della qualità in azienda: i circoli di qualità, le guest satisfaction interne ecc.customer satisfaction. Conoscere le convenzioni e i contratti che un'impresa turistica può stringere con gli Enti e le altre imprese.</p>
<p><b>Tecniche di comunicazione</b> quinto anno competenza 10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>	<p>La comunicazione efficace nei gruppi di lavoro: i momenti di supervisione del lavoro. La comunicazione dei dati aziendali come strumento di promozione.</p>
<p><b>Tedesco</b> quinto anno competenza 10 Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>	<p>Effettuare le operazioni di pagamento, metodi di pagamento, fattura computerizzata.</p>
<p><b>Francese</b> quinto anno competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	<p>Monitoraggio qualità : customer/guest satisfaction. Customer service.</p>