

CURRICOLO QUINQUENNALE PER COMPETENZE

Indirizzo
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Articolazione SALA E VENDITA

Competenze	Abilita' Primo biennio	Conoscenze Primo biennio
<p style="text-align: center;">1°</p> <p style="text-align: center;">Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le interazioni tra turismo ed economia. • Riconoscere le principali differenze i tra i vari tipi di strutture ricettive, enogastronomiche e dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate. • Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità. • Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature • Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti. • Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili. • Rispettare le regole di pubblica sicurezza e del trattamento dei dati personali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il fenomeno turistico, la domanda e l'offerta. • Principali strutture ricettive, pubblici esercizi e figure professionali. • La suddivisione in settori dei reparti d'albergo e di altre aziende dell'ospitalità, le attrezzature presenti e le relative figure professionali. • Le attrezzature di laboratorio. • Utensili e attrezzature in uso nei reparti • Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature • Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro. • Normative di pubblica sicurezza e di tutela della privacy per le aziende ricettive.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
<p style="text-align: center;">Italiano primo biennio competenza 1°</p> <p style="text-align: center;"><i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Testualità: strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, regolativi, con riferimento alla competenza testuale attiva e passiva degli studenti.</p> <p>Letture: lettura e comprensione di descrizioni, istruzioni, regole e procedure. Strategie diverse di lettura: natura, funzione e scopi comunicativi di un testo.</p> <p>Varietà linguistica: specificità dei linguaggi settoriali propri delle articolazioni alberghiere e ristorative.</p> <p>Interazione comunicativa verbale: comprensione e produzione di messaggi orali e scritti adatti al contenuto, al contesto, al destinatario e allo scopo.</p>	
<p style="text-align: center;">Storia primo biennio competenza 1°</p> <p style="text-align: center;"><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;">Geografia primo biennio competenza 1°</p> <p style="text-align: center;"><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;">Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina primo biennio competenza 1°</p> <p style="text-align: center;"><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>	

<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita 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>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica 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>Inglese 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>Tedesco 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>Francese 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>Matematica 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>Diritto ed economia 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>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) 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>Scienza degli alimenti 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>Scienze integrate (Chimica) 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>Scienze integrate (Fisica) 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>Scienze motorie 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>

Abilita' Secondo biennio		Conoscenze Secondo biennio
<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro. • Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. • Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore. 		<ul style="list-style-type: none"> • La legislazione sulla sicurezza sul lavoro. • La legislazione di pubblica sicurezza e custodia dei valori. • L'imprenditore e l'impresa. • Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva. • Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche. • Legislazione di settore.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
<p>Italiano 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>Storia 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>Inglese secondo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Rules and regulations. Food Service Hygiene. Safety procedures. Types of food and beverage outlets.</p>	
<p>Matematica 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>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 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.</p>	
<p>Scienza e cultura dell'alimentazione secondo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Cause di alterazione degli alimenti. Metodi fisici di conservazione: con le basse temperature, con le alte temperature, mediante sottrazione d'acqua, mediante radiazioni. Metodi di conservazione chimici naturali e chimico-fisici. Metodi biologici. Modificazioni in cottura dei principi nutritivi.</p>	
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina secondo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>L'offerta gastronomica in funzione della tipologia ristorativa: ristorazione commerciale, ristorazione veloce e ristorazione collettiva. La prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro: obblighi del datore di lavoro e doveri del lavoratore in materia di sicurezza.</p>	

<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita secondo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>La cucina del bar: ingredienti, attrezzature specifiche, tecniche di preparazione. Gli snack caldi: toast farcito, club sandwich, bruschette, hamburger, panini caldi, crostini canapés, piadina farcita . Gli snack freddi: tramezzini assortiti con forme diverse, panini freddi.</p>	
<p>Tedesco secondo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>La struttura ristorativa e le sue dotazioni: il reparto di appartenenza. La brigata di cucina e di sala . Lessico di sala (mobilia, biancheria, coperti, stoviglie, vetri) e di cucina (coltelli, contenitori per la cottura, utensili per la preparazione e manipolazione degli alimenti) I diversi luoghi della ristorazione (ristorante, trattoria, birreria ecc) conoscere le tipicità del paese di cui si studia la lingua</p>	
<p>Francese secondo biennio competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Argomenti/lessico : La brigade de salle. Les rôles et les tâches de chaque élément de la brigade. La tenue du serveur et du maitre.L'hébergement. Les structures de l'accueil. Différentes typologies de restauration. Funzioni linguistiche : riconoscere e descrivere in lingua (oralmente e per iscritto) le diverse figure professionali componenti la brigata di sala indicandone i compiti e le diverse funzioni ed utilizzando con precisione il lessico specifico del settore. Descrivere (oralmente e per iscritto) l'uniforme professionale in tutte le sue parti giustificandone la funzione e l'uso. Riconoscere ed indicare le principali attrezzature in uso in sala (utensili ed oggetti per la mise en place). Descrivere (oralmente e per iscritto) nelle loro caratteristiche principali le diverse strutture ristorative con particolare attenzione a quelle di tendenza.</p>	
<p>Scienze motorie 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>Abilità Quinto anno</p>		<p>Conoscenze Quinto anno</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza. • Proporre indicazioni sull'organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro. • Scegliere le attrezzature e l'arredo in base a criteri tecnici, economici e organizzativi con riferimento alle certificazioni di qualità. • Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro. • Utilizzare le principali forme di contratto aziendale. 		<ul style="list-style-type: none"> • Piani di sicurezza aziendali. • Caratteristiche tecniche e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera. • Caratteristiche tecniche delle attrezzature. • I fattori che determinano la qualità del servizio. • Le certificazioni di qualità. • Il contratto di lavoro. • I principali contratti delle aziende enogastronomiche.
<p>Discipline coinvolte</p>	<p>Saperi essenziali</p>	
<p>Italiano 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>	
<p>Storia 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>	

Articolazione “SALA E VENDITA”

<p>Inglese quinto anno competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>The kitchen Brigade. Functions: distinguish the kitchen brigade duties, meet the kitchen brigade In the Kitchen. The professional Kitchen. Kitchen Areas and heavy Equipment Functions: learn about the kitchen areas, the kitchen appliances, tools and utensils Labels.</p>
<p>Matematica 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>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva quinto anno competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Lo statuto dell'imprenditore commerciale. Le norme di sicurezza TU 81/2008. 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. I prodotti chilometro zero. I presidi Slow food Contratto ristorativo, Codice del turismo e tutela del consumatore, la responsabilità del ristoratore. Contratti di catering e banqueting. La legge sui diritti d'autore e l'organizzazione di intrattenimenti musicali. Contratti tra T.O. e A.d.V.</p>
<p>Scienza e cultura dell'alimentazione quinto anno competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Sicurezza e qualità alimentare: Food security. Food safety: libro bianco dell'UE, tracciabilità di filiera, pacchetto igiene. Qualità totale degli alimenti, marchi di qualità (DOP, IGP, STG, biologico). Organi di controllo.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina quinto anno competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>La qualità del servizio in funzione della tipologia ristorativa: i fattori che determinano la qualità e le certificazioni di qualità. L'evoluzione qualitativa delle attrezzature di cucina e le attrezzature innovative che apportano qualità all'offerta gastronomica del locale.. Sicurezza e tutela sul lavoro, la normativa di riferimento D.L. 81/2008, le basi della prevenzione.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita quinto anno competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Gestione informatizzata dell'azienda. Gestione degli acquisti. Costi e prezzi nella ristorazione.</p>
<p>Tedesco 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>Francese quinto anno competenza 1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i></p>	<p>Argomenti: la sécurité et l'alimentation. Le système HACCP. Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires. Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments. Conoscere, descrivere ed analizzare (oralmente) la normativa HACCP evidenziando i punti critici e le precauzioni da adottare contro le contaminazioni. Descrivere le principali infezioni trasmissibili e le intossicazioni alimentari. Indicare buone pratiche e misure preventive. Redigere brevi testi informativi e di sintesi sugli argomenti sopracitati.</p>

Competenze	Abilita' Primo biennio	Conoscenze Primo biennio
<p style="text-align: center;">2°</p> <p style="text-align: center;">Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le principali tecniche di cottura. • Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. • Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici. • Realizzare bevande analcoliche e di caffetteria. • Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. • Compilare la modulistica di reparto. • Utilizzare software applicativi di settore . • Gestire l'intero processo del ciclo cliente a livello base. • Effettuare registrazioni base di contabilità alberghiera-clienti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di cottura degli alimenti. • Tecniche di base di sala e di bar. • Tecniche di base di cucina e di pasticceria. • Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. • La modulistica di reparto. • Software applicativi di settore. • Il ciclo cliente e le sue fasi. • Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.
Discipline coinvolte		Saperi essenziali
<p style="text-align: center;">Italiano 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>Variabilità linguistica: 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>Lettura: riconoscere, comprendere strutture e funzioni di descrizioni tecniche, procedurali; descrizioni di prodotti e servizi.</p> <p>Scrittura: 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>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 style="text-align: center;">Storia 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;">Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina 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. Le tecniche, le temperature e i tempi di cottura degli alimenti di origine vegetale. 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. La modulistica di settore: la scheda dello chef e le schede tecniche di produzione delle ricette.</p>	

<p>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita 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 preparazione della sala: pulizia della sala, pulizia delle stoviglie, bicchieri e posate La mise en place della sala : disposizione tavoli e attrezzature, stesura del tovagliato. La mise en place del coperto 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 Le basi dell'enologia (introduzione): ruolo del sommelier, utensili del sommelier, servizio dell'acqua minerale.</p>
<p>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica 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>Inglese 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>Tedesco 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>Francese 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>Matematica 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>Diritto ed economia 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>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) 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>Scienza degli alimenti 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>Scienze integrate (Chimica) 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>Scienze integrate (Fisica) 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>Scienze motorie 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>

Abilita' Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
<ul style="list-style-type: none"> Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati. Eseguire con sicurezza le tecniche di settore: trancio e porzionatura di piatti e alimenti di fronte al cliente, piatti di cucina alla lampada, tutte le preparazioni di caffetteria. Elaborare e servire in autonomia bevande alcoliche e non, cocktail, coppe e long drink. Descrivere il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> Lessico professionale. Mise en place speciali, apparecchiature a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi. Trancio di carne, pesci, crostacei, dessert. Preparazione di piatti alla lampada e altri piatti. Il servizio delle bevande. Realizzazione di cocktail internazionali. Il buono comanda e le operazioni di cassa. Tecnica di stesura delle ricette di bevande.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali
<p>Italiano 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.</p> <p>Lettura: riconoscere, comprendere anche strutture e funzioni di descrizioni tecniche, procedurali; descrizioni di prodotti e servizi.</p> <p>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.</p> <p>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>Storia 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>Inglese 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>Working at the bar. Bar equipment and tools. Hot drinks and alcoholic drinks preparation. Cocktails – equipment and preparations Working at the restaurant. Arranging restaurant for the service. Service methods. Welcoming guests</p>
<p>Matematica 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>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 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). 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>Scienza e cultura dell'alimentazione 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>Metodi di cottura veloci da svolgere in sala. Formazione di composti mutageni.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina 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 tecniche di preparazione preliminare, sezionamento e taglio della carne e dei prodotti ittici impiegati nel servizio di sala. Le tecniche, le temperature e i tempi di cottura degli alimenti che compongono la ricetta e il menu. Le tecniche di produzione delle ricette della cucina regionale, nazionale e internazionale. La modulistica di settore: la scheda costo piatto e la scheda prelievo merci.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita 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>Stili di servizio, esecuzione serv. Italiana, Inglese, francese, russa, self service. Le prime colazioni: Tipologie di prime colazioni, attrezzature, allestimento, servizio. Stili di servizio complementari:carrello, buffet, vassoio operativo. Servizio delle insalate: semplici, miste, composte il servizio e i condimenti e le salse di base Servizio dei dessert: formaggi, dolci; frutta. Altri servizi: Caviale, salmone affumicato, prosciutto crudo, filetto alla tartara, pinzimonio. Tecniche di trancio: pesci, carni, frutta. La cucina di sala: flambage, lavorare alla lampada in sicurezza, realizzazione di semplici ricette alla lampada La caffetteria moderna: gli ingredienti, la caffetteria miscelata, latte art. I Cocktail: Linea e postazione di lavoro, le tecniche di mescita e miscelazione, porzionatura classica (AIBES), classificazione cocktail. Cocktail cost, Alcol cocktail. Cocktail:American bartending system: le nuove tendenze di bar, le attrezzature, l'area operativa, free pouring, premix, drink making techniques, speed working. Ricettario dei fashionable drink (introduzione) Vini liquorosi e aromatizzati: origini, tecniche di produzione, classificazione, servizio. Vermouth, Sherry, Porto, Madeira, Marsala Distillati e i liquori: origini, tecniche di produzione, classificazione, servizio. La birra: gli ingredienti, come si produce, classificazione legale, stili di birrai (cenni), birra artigianale, servizio della birra , l'impianto di spillatura, temperature di servizio La Gelateria: attrezzature, ingredienti per produzione del gelato.</p>

<p>Tedesco 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 mise en place. Le regole da seguire nel servizio. Proporre un menu tedesco. Proporre e consigliare una bevanda. Presentare gli aperitivi, i cocktail e i caratteri salienti di una bevanda.</p>	
<p>Francese 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>Argomenti. Le restaurant: techniques de mise en place et de dressage de la salle. Organisation du travail en salle. Les différents types de services. Le service au bar. Servir les boissons. Accueillir les clients. Décrire un plat. Funzioni linguistiche. Conoscere e descrivere (oralmente e per iscritto) le regole dell'organizzazione del servizio in sala e al bar. Conoscere e descrivere (oralmente e per iscritto) i diversi tipi di servizio in sala con le loro caratteristiche (service à l'assiette, à l'assiette clochée, à l'anglaise, à la française, au guéridon). Descrivere le fasi relative alla realizzazione di un prodotto (es, un piatto). Descrivere le fasi produttive di un vino (es. le Champagne). Utilizzare correttamente il lessico tecnico relativo alla mise en place e al servizio al bar (diversi tipi di bicchieri, attrezzatura per la preparazione dei cocktail).</p>	
<p>Scienze motorie 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>Abilità' Quinto anno</p>		<p>Conoscenze Quinto anno</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti complessi. • Realizzare decorazioni a tema, predisporre ambientazioni e arredi particolari in rapporto alle varie situazioni che si presentano. • Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica. • Utilizzare strumenti informatici per la gestione del settore vendita. • Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera. 		<ul style="list-style-type: none"> • Allestimenti speciali della sala ed organizzazione di feste ed eventi. • Le innovazioni tecnologiche del settore produttivo (sottovuoto, sistema Cook & Chill). • Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici.
<p>Discipline coinvolte</p>	<p>Saperi essenziali</p>	
<p>Italiano 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>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>Storia 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>Inglese 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>Buffets and function catering. Seating plan. Buffet table arrangement Preparing the buffet table. Presenting and displaying food.</p>
<p>Matematica 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>Scienza e cultura dell'alimentazione 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>Cottura degli alimenti. Modificazioni da cottura di glucidi, proteine, lipidi, sali minerali e vitamine. Formazione di composti mutageni e cancerogeni. Principali metodi di cottura e di conservazione degli alimenti.</p>
<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 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>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina 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>Le tecniche di produzione di ricette strutturate e innovative. La modulistica di settore: la scheda costo pasto e la scheda per la determinazione del prezzo di vendita del piatto e del menu. I software applicativi di settore per la gestione dell'economato. Le innovazioni tecnologiche in cucina: il sistema cook & Chill e la cucina sottovuoto. La cucina d'assemblaggio nella ristorazione commerciale.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita 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>I Cocktail: Linea e postazione di lavoro, le tecniche di mescita e miscelazione, porzionatura classica (AIBES), classificazione cocktail. Cocktail: American bartending system: le nuove tendenze di bar, le attrezzature, l'area operativa, free pouring, premix, drink making techniques, speed working. Ricettario dei fashionable drink. Cocktail: molecular mixologist: Ingredienti, attrezzature, tecniche di preparazione: sferificazione destrutturazione, gelificazione, spume.</p>
<p>Tedesco 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 mise en place. Le regole da seguire nel servizio. Proporre un menù. Proporre, consigliare e presentare nei loro caratteri caratteri salienti bevande.</p>
<p>Francese 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>Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine. Conoscere, analizzare e descrivere oralmente i processi produttivi relativi a prodotti e piatti tipici francesi (Francia metropolitana e paesi francofoni) utilizzando correttamente il lessico tecnico specifico. (es. : la produzione delle ostriche, il foie gras, la choucroute, alcuni vini tipici,).</p>

<p>Scienze motorie 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 align="center">3°</p> <p align="center">Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. • Esporre in modo corretto le ricette/procedure di base. • Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera. • Redigere menù semplici in italiano e in lingua straniera. • Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio. • Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. • Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. • I principali menù e la successione delle portate. • Modulistica e tecniche di comunicazione in presenza e a distanza. • Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. • Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico e dell'ospitalità. • L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie. • Codice deontologico professionale.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
<p align="center">Italiano primo biennio competenza 3°</p> <p 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: concetti di coerenza e coesione del testo. Produzione di testi descrittivi, narrativi, argomentativi, espositivi, di contenuto tecnico/professionale, in uso nel settore di servizio. Testi letterari in prosa e in versi.</p> <p>Variabilità linguistica: il lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Gli aspetti distintivi dei registri sociali-contestuali; uso del registro formale nelle situazioni che lo richiedono.</p> <p>Interazione comunicativa: comunicazione verbale e non verbale, nozioni di segno, codice, significante, significato, contesto, scopo.</p> <p>Ascolto: 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>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 align="center">Storia primo biennio competenza 3°</p> <p 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 omizzazione. 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 align="center">Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina primo biennio competenza 3°</p> <p 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>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita 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>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica 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>Inglese 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>Tedesco 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>Francese 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>Matematica 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>Diritto ed economia 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>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) 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>Scienza degli alimenti 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>Scienze integrate (Chimica) 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>Scienze integrate (Fisica) 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>Scienze motorie 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>

Abilita' Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
<ul style="list-style-type: none"> • Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi. • Effettuare comunicazioni professionali efficaci in lingua straniera. • Usare le tecniche di comunicazione telematica. • Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda. • Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente. • Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta. • Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica. • Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dell'obiettivo. 	<ul style="list-style-type: none"> • La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione. • Tecniche di comunicazione in lingue straniere ad uso professionale. • Lessico professionale in italiano e in lingua straniera. • Comunicazione per e-mail, sms, sito web. • Criteri ed elementi di comunicazione del menù. • Tecnica di stesura di algoritmi, ricette e relazioni. • L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela, i fornitori e gli istituti di credito. • Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.

Discipline coinvolte	Saperi essenziali
<p>Italiano 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>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>Storia 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>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>Inglese 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>	

Staff organisation and training. Customer care.
Understanding customer needs

Customer interaction.	–	staff Customer relations
-----------------------	---	--------------------------

<p>Matematica 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>Scienza e cultura dell'alimentazione 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>Alimentazione equilibrata: richiami sui principi nutritivi, LARN, peso teorico, formulazione di una dieta equilibrata, la doppia piramide alimentare. Profilo calorico-nutrizionale di alimenti e bevande: tabelle di composizione chimica degli alimenti, calcolo calorico-nutrizionale e valutazione critica di bevande analcoliche nervine, bevande alcoliche fermentate e bevande superalcoliche. Cenni di storia dell'alimentazione con particolare riferimento alle bevande.</p>
<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 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 Il fenomeno turistico e il mercato turistico. Il Codice del turismo.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina 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>Le procedure di comunicazione tra gli operatori di cucina e gli altri reparti della struttura ristorativa. La comunicazione verbale e non verbale per la presentazione dei prodotti/servizi offerti dalla struttura ristorativa. La scheda tecnica strutturata della ricetta come fonte dalla quale attingere informazioni per descrivere il menu proposto al cliente. Le diverse tipologie di menu e la successione delle portate. L'utilizzo dei termini tecnici per descrivere al cliente le ricette proposte nel menu. La scheda qualità del prodotto. La ricetta e la sua codifica. La comanda: accordi tra cucina e sala.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita 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 ruolo del venditore (Professionista e venditore) Gestione della vendita, (Rapporti con i clienti): fasi: prenotazione, accoglienza, presentazione dell'offerta, comanda, servizio prodotti, pagamento, commiato. Gestione del cliente: regole, comunicare con il commensale, gestione dei reclami. La comanda: funzioni, utilizzo. La gastronomia regionale: la vendita e la promozione delle principali preparazioni della gastronomia regionale italiana.</p>
<p>Tedesco 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>Conoscere e fornire spiegazioni sulla brigata di cucina e quella di sala. Accogliere il cliente, prendere una prenotazione, interazione con i clienti (telefono, e-mail). Spiegare il menu. Far fronte a dei reclami.</p>

<p>Francese 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>Argomenti: l'interaction en salle: l'accueil du client, prendre les commandes, expliquer un plat, proposer un plat ou un vin, gérer les plaintes, . Les menus. Le service. Conoscere l'articolazione dei pasti in Francia.. Conoscere il menu francese in tutte le sue parti. Redigere un menu rispettandone le regole linguistiche di composizione. Tradurre un menu. (scritto) Menu tematici. Funzioni linguistiche: Interagire in sala ristorante o al bar: Ricevere le prenotazioni, ricevere i clienti, presentare loro il menu, consigliare e descrivere dei piatti, consigliare un vino spiegandone le caratteristiche organolettiche ed, eventualmente, il processo produttivo, gestire le lamentele e proporre soluzioni. Utilizzare correttamente le forme di cortesia e il linguaggio formale. (orale) Rispondere per mail o per telefono, affermativamente o negativamente, ad una richiesta di prenotazione. Lessico degli alimenti. Lessico relativo alle tecniche di preparazione o cottura (+ semplificato rispetto alla cucina). Lessico della degustazione.</p>	
<p>Scienze motorie 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>Abilita' Quinto anno</p>		<p>Conoscenze Quinto anno</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera. • 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. • Gestire un reclamo con autonomia operativa. • Presentare la politica aziendale al cliente. • Interagire in lingua straniera in un'ampia gamma di situazioni professionali anche impreviste, con più forme comunicative. 		<ul style="list-style-type: none"> • Offerte turistiche locali, nazionali e internazionali. • Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio. • Tecniche e routine di gestione dei reclami. • Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente. • Tecnica di stesura di tabelle, manuali, regolamenti, lettere e corrispondenza. • La gestione delle risorse umane. • Lessico professionale in lingua straniera.
<p>Discipline coinvolte</p>	<p>Saperi essenziali</p>	
<p>Italiano 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>Storia 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>Inglese 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>Staff organisation and training. Customer care. Understanding customer needs. Customer – staff interaction. Customer relations.</p>
<p>Matematica 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>Scienza e cultura dell'alimentazione 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>Additivi alimentari: Generalità; requisiti degli additivi; Dose Giornaliera Accettabile (DGA) e Dose Massima Consentita (DMC). Classificazione funzionale degli additivi, funzione di ogni classe di additivi, esempi specifici. Etichettatura.</p>
<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 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>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina 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>Le procedure di comunicazione tra gli operatori di cucina, l'economato e l'amministrazione. Le tecniche di comunicazione per la vendita dei prodotti/servizi offerti dalla struttura ristorativa. La standardizzazione della ricetta: la redazione della scheda tecnica. La gestione dei reclami. La valorizzazione delle risorse umane.</p>

Articolazione “SALA E VENDITA”

<p>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita 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>Ruolo del venditore: la qualità del servizio, percezione della qualità, strumenti di analisi, gestione dei risultati. La gestione dei stili di servizio</p>
<p>Tedesco 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>Conoscere e fornire spiegazioni sulla brigata di sala. Accogliere il cliente, prendere una prenotazione, interagire con i clienti (telefono, e-mail). Spiegare il menu. Far fronte a dei reclami.</p>
<p>Francese 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>Argomenti: la promotion d'un produit, d'un établissement. Redigere una lettera circolare o un testo pubblicitario che promuova un prodotto o un'azienda ristorativa. Sostenere una conversazione telefonica con un cliente per promuovere i servizi della propria azienda in occasione di banchetti, cerimonie ecc, operando scelte relative ai menu e confrontando vari menu per adeguarsi alle esigenze del cliente. Interagire (oralmente e per iscritto) con lo staff nella pianificazione ed organizzazione di un evento (banchetto, cena di lavoro, ricevimento, ecc)</p>

Competenze	Abilità Primo biennio	Conoscenze Primo biennio
<p>4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<ul style="list-style-type: none"> Distinguere i piatti, i vini regionali e valorizzare i piatti della tradizione. Presentare i piatti, le bevande e i prodotti enogastronomici, nel rispetto delle regole tecniche. 	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di enogastronomia regionale e nazionale, con particolare riguardo a quella locale. La disposizione delle vivande nei piatti. Il servizio dei prodotti enogastronomici.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
<p>Italiano <i>primo biennio competenza 4°</i> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</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>Storia <i>primo biennio competenza 4°</i> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Confronto tra aree e periodi diversi: caccia e raccolta, origini e diffusione delle pratiche agricole, selezione di piante commestibili.</p> <p>Rilevazione dei cambiamenti sociali introdotti dalle nuove produzioni.</p> <p>Sapere metodologico e significato da dare alla storia come processo di costruzione della conoscenza controllabile sul passato.</p> <p>ATTIVITA' LABORATORIALI per confrontare aree e periodi diversi: itinerari tra cibo e cultura nella preistoria, nell'antichità, nel Medioevo.</p>	
<p>Geografia <i>primo biennio competenza 4°</i> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Le dinamiche dei settori economici e le relative produzioni.</p> <p>Il progresso tecnologico e lo sviluppo sostenibile.</p>	
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina <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.</p> <p>Cenni di gastronomia del territorio.</p> <p>I prodotti tipici locali.</p> <p>La ricetta originaria.</p> <p>Gli stili di servizio del menu.</p>	
<p>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica <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 menu.</p>	

<p>Inglese <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>Tedesco <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>Francese <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>Matematica <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>Diritto ed economia <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>
<p>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) <i>primo biennio competenza 4°</i> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</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>Scienza degli alimenti <i>primo biennio competenza 4°</i> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Tecniche innovative di conservazione degli alimenti. LARN e fabbisogno di nutrienti, linee guida dell’INRAN. Dieta mediterranea.</p>

<p>Scienze integrate (Chimica) <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>Scienze integrate (Fisica) <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>Scienze motorie <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>	
<p>Abilita' Secondo biennio</p>		<p>Conoscenze Secondo biennio</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione. • Identificare i principali personaggi dell'enogastronomia. • Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative. • Riconoscere gli stili di cucina attuali. • Valorizzare i piatti e le bevande della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni. • Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. • Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua. 		<ul style="list-style-type: none"> • Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi dell'enogastronomia. • Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia. • Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti. • Il cibo come alimento e prodotto culturale. • I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. • Cenni di storia dell'alimentazione e degli alimenti tipici dei Paesi di cui si studiano le lingue.
<p>Discipline coinvolte</p>	<p>Saperi essenziali</p>	
<p>Italiano <i>secondo biennio competenza 4° 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>Storia <i>secondo biennio competenza 4° 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. 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 nel Medioevo e nell'età moderna.</p>	

<p>Inglese secondo biennio competenza 4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Italian regional food, culture and traditions. British food, culture and traditions: beer, whiskey.</p>
<p>Matematica secondo biennio competenza 4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Problemi tecnico professionali di scelta o ottimizzazione delle strategie che si risolvono con le disequazioni. Le disequazioni di 2° grado. Gli intervalli delle soluzioni. Interpretazione grafica delle soluzioni di una disequazione.</p>
<p>Scienza e cultura dell'alimentazione secondo biennio competenza 4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Le carni. I prodotti ittici. Le uova. Il latte e derivati. Olio d'oliva. I cereali. I legumi, gli ortaggi e la frutta. Bevande analcoliche e nervine: acqua potabile e minerale, bibite, succhi di frutta, bevande nervine. Bevande alcoliche fermentate: vino e birra. Bevande superalcoliche: distillati e liquori. Cenni di storia dell'alimentazione in riferimento a prodotti tipici della tradizione locale.</p>
<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva secondo biennio competenza 4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</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>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina secondo biennio competenza 4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Cenni di storia della cucina regionale italiana. Cenni sulla gastronomia locale, regionale, nazionale. Cenni sulla cucina innovativa: le nuove proposte enogastronomiche. I prodotti tipici della cucina regionale italiana. L'evoluzione della cucina attraverso i grandi gastronomi del passato e del presente. La ricetta e le possibili varianti. Gli stili di servizio in funzione della tipologia ristorativa.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita secondo biennio competenza 4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Cocktail: American bartending system: le nuove tendenze di bar.</p>
<p>Tedesco secondo biennio competenza 4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Localizzazione dell'azienda ricettiva, il territorio circostante, i suoi prodotti tipici regionali in base alla stagionalità. Descrizione e valorizzazione delle tradizioni locali. Lo stage: relazione, anche multimediale, sull'esperienza. Conoscere e presentare una grande città dell'area germanofona Descrivere un ristorante.</p>
<p>Francese secondo biennio competenza 4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Argomenti: alimenti e prodotti tipici italiani e francesi, prodotti tipici della propria zona di provenienza. Tendenze attuali nella ristorazione. Funzioni linguistiche: conoscere e descrivere alcuni prodotti tipici e specialità della Francia e dell'Italia contestualizzandoli, indicandone l'origine geografica e, quando è possibile, le ricorrenze/feste in cui vengono consumati. Descrivere processi produttivi (prodotti tipici o vini italiani e francesi)) Operare (oralmente e per iscritto) anche dei confronti ove possibile. Descrivere (oralmente e per iscritto) qualche nuova tendenza della ristorazione.</p>

Abilita' Quinto anno		Conoscenze Quinto anno
<ul style="list-style-type: none"> Proporre interpretazioni di bevande e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze. Acquisire una mentalità orientata al marketing. Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici. Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua, tenendo presente anche le nuove tendenze enogastronomiche. Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici, anche in lingua straniera. 		<ul style="list-style-type: none"> La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti. Principi e teoria del marketing. Destination Marketing. Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici. I principali piatti della tradizione dei Paesi di cui si studiano le lingue.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
<p>Italiano quinto anno competenza 4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</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>Storia quinto anno competenza 4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>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 nell'età moderna e contemporanea.</p>	
<p>Inglese quinto anno competenza 4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Italian food: Parmesan cheese. Slow Food, cured ham. British food: roast beef and Yorkshire pudding, trifle, apple pie, American food: stuffed turkey.</p>	
<p>Matematica quinto anno competenza 4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Problemi tecnico professionale di valutazione delle tendenze (es. in ambito economico) I limiti finiti e infiniti di una funzione. Gli asintoti di una funzione razionale intera e fratta.</p>	
<p>Scienza e cultura dell'alimentazione quinto anno competenza 4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Nuovi prodotti alimentari. Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Prodotti dietetici e per la prima infanzia. Integratori alimentari. Alimenti funzionali. Novel foods. Alimenti geneticamente modificati. Cenni alle regole alimentari nelle diverse religioni.</p>	
<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva quinto anno competenza 4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Diverse strategie di marketing in relazione al mercato-obiettivo. Il web marketing</p>	

<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina <i>quinto anno competenza 4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Cenni sulla cucina internazionale. La cucina innovativa: cucina molecolare e cucina salutistica. La tutela dei prodotti enogastronomici con marchi di qualità. Il marketing dei prodotti enogastronomici. La personalizzazione della ricetta. I nuovi stili di cucina e l'accostamento del gusto.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita <i>quinto anno competenza 4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Prodotti tipici regionali: i principali prodotti tipici Italiani, classificazione DOP IGP STG, etichettatura.</p>
<p>Tedesco <i>quinto anno competenza 4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Localizzazione e descrizione dell'azienda ricettiva, il territorio circostante, i suoi prodotti tipici regionali in base alla stagionalità.</p>
<p>Francese <i>quinto anno competenza 4° Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	<p>Argomenti: Le passé colonial de la France. Paris multiculturel. Les plats français tous horizons. Conoscere le ragioni storiche alla base della francofonia e della multiculturalità francese e saperne esporre oralmente e per iscritto. Presentare prodotti e piatti tipici dell'area francofona utilizzando linguaggio specifico Saper costruire brevi testi informativi o regolativi a questo riguardo. Conoscere e presentare nuovi tipi di strutture ristorative e nuove tendenze “fusion” in cucina. In una possibile UDA, presentare agli ospiti in sala un menu etnico commentando e sottolineando l'origine e le caratteristiche di ciascun piatto nonché l'uso di certi ingredienti originari di uno specifico paese.</p>

Competenze	Abilità' Primo biennio	Conoscenze Primo biennio
<p style="text-align: center;">5°</p> <p style="text-align: center;">Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare le Buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale, I preparazione, cottura e conservazione dei prodotti. • Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande. • Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro. • Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione • Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni • Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti. • Distinguere i materiali di imballaggio per il loro smaltimento e la tracciabilità dei prodotti. • Leggere e interpretare le etichette alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Legislazione specifica di settore • Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. • Tecniche di conservazione degli alimenti. • Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione • Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. • Principi di chimica organica. • Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.
<p>Discipline coinvolte Saperi essenziali</p>		
<p>Italiano 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>Storia 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>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina 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>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita 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>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica 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>Inglese 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>Tedesco 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>Francese 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>Matematica 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>Diritto ed economia 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>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) 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>Scienza degli alimenti 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>

<p>Scienze integrate (Chimica) primo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>La legge di conservazione della massa, i concetti di massa atomica e molecolare, la mole, le formule chimiche.</p>
<p>Scienze integrate (Fisica) primo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Il calore e i passaggi di stato: abbattitori di temperatura, frigoriferi, celle frigorifere, congelatori, bollitori, bagnomaria. La struttura microscopica della materia e le leggi dei gas. La descrizione del moto, velocità e accelerazione; il moto circolare :applicazioni a centrifuga, pelapatate, taglia verdure.</p>
<p>Scienze motorie primo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Comportamenti corretti in ambito igienico e in funzione della sicurezza personale. Corretto utilizzo di spazi e attrezzature.</p>
<p style="text-align: center;">Abilita’ Secondo biennio</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare il concetto di percorso “a senso unico” nei servizi enogastronomici. • Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche. • Comprendere l’importanza dell’autocontrollo sul processo. • Applicare in modo autonomo il metodo HACCP. • Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione. 	<p style="text-align: center;">Conoscenze Secondo biennio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legislazione alimentare. • Il “pacchetto igiene”, il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia. • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. • Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale.
<p>Discipline coinvolte</p>	<p>Saperi essenziali</p>
<p>Italiano secondo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>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.</p>
<p>Storia secondo 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 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.</p>
<p>Matematica secondo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</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. Problemi tecnico professionali di scelta si risolvono con le disequazioni. Le disequazioni fratte. I sistemi di disequazioni.</p>

<p>Scienza e cultura dell'alimentazione secondo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Letture e interpretazione dell'etichetta di un vino e di una birra. Principali frodi e alterazioni dei prodotti vitivinicoli e delle bevande.</p>	
<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 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 Km 0 come strumento di marketing.</p>	
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina secondo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>L'igiene dei prodotti alimentari e delle fasi di lavorazione: la lettura dell'etichetta e le buone pratiche di conservazione, preparazione, cottura e distribuzione. I punti critici nelle fasi di lavorazione in riferimento al sistema HACCP La distribuzione diretta e indiretta del cibo: le regole vigenti da rispettare Il legame a caldo e a freddo.</p>	
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita secondo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Il vino: legislazione, classificazione, etichetta.</p>	
<p>Tedesco secondo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Il regolamento europeo:HACCP.</p>	
<p>Francese secondo biennio competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Argomenti: les vins français et leurs appellations.Lire une étiquette. Conoscere e spiegare il significato e le regole di produzione che le sigle AOC, AOVDQS certificano. Leggere e spiegare l'etichetta di un vino in tutte le sue parti (zona di produzione, annate, tipologia di vino, vitigno, tenuta agricola, regole di produzione).</p>	
<p>Scienze motorie 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>	
<p>Abilita' Quinto anno</p>		<p>Conoscenze Quinto anno</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa. • Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro. 		<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.
<p>Discipline coinvolte</p>	<p>Saperi essenziali</p>	

<p>Italiano quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>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.</p>
<p>Storia quinto anno 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 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.</p>
<p>Inglese quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Become familiar with HACCP. Learn the emergency fire do's. Learn how to contact an ambulance, the fire brigade or the police.</p>
<p>Matematica quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>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.</p>
<p>Scienza e cultura dell'alimentazione quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Contaminazione chimico-fisica degli alimenti. Generalità e terminologia (tossicità acuta e cronica, DL50,DGA, bioaccumulo). Fattori tossici naturali: micotossine. Residui tossici attribuibili all'attività umana: fitofarmaci; zoofarmaci; residui da contenitori; metalli pesanti. Contaminazione fisica. Contaminazione biologica degli alimenti. Generalità e modalità di contaminazione; Caratteristiche di prioni, virus, batteri, muffe e lieviti. Tossinfezioni: intossicazione stafilococcica, botulismo, tossinfezione da c. perfringens; salmonellosi; listeriosi. Infezioni: tifo e paratifo, epatite virale A, colera. Parassitosi: tenia, anisakis. Sistema HACCP e certificazioni di qualità. Igiene degli alimenti: aspetti generali. Autocontrollo e sistema HACCP. Controllo ufficiale degli alimenti. Frodi alimentari. Certificazioni di qualità.</p>
<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>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.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>L'igiene dell'ambiente: il programma di sanificazione; la prevenzione contro i parassiti e la disinfestazione. L'igiene delle attrezzature: i prodotti di pulizia. Applicazione dell'sistema Haccp (cenni). Responsabilità sull'ambiente di lavoro. Igiene e salubrità delle lavorazioni: il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica. Il piano di autocontrollo</p>

<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Banqueting e catering: norme amministrative, igienico sanitarie e sicurezza.</p>
<p>Tedesco quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Applicare le principali norme igieniche. Riconoscere le norme HACCP.</p>
<p>Francese quinto anno competenza 5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>La cuisine et la loi: les organismes de controle alimentaire. La direction de la concurrence, de la consommation et de la répression de la fraude. Les différents labels. Les aliments bio et les OGM Conoscere e spiegare i vincoli imposti dalle principali certificazioni ed etichette di qualità es. (AOC, AOVDQS, BIO, label rouge,) Conoscere e spiegare le problematiche legate all'uso di OGM.</p>

Competenze	Abilità Primo biennio	Conoscenze Primo biennio
<p>6° Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<ul style="list-style-type: none"> Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di cucina, sala-vendita e di accoglienza. Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi. 	<ul style="list-style-type: none"> Tecniche e procedure di settore (cucina, sala-vendita e di accoglienza) in relazione al compito da svolgere.
Discipline coinvolte		
Saperi essenziali		
<p>Italiano primo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</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>Storia primo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</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>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina primo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</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>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica primo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</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>Inglese 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: apparence 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>
<p>Tedesco 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>Francese 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>Matematica 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>Diritto ed economia 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>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) 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>Scienza degli alimenti 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>

<p>Scienze integrate (Chimica) 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>Scienze motorie 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>

Abilita' Secondo biennio		Conoscenze Secondo biennio
<ul style="list-style-type: none"> Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo. Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato. Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito. Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari, vini e altre bevande. Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi. Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione. Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente. 		<ul style="list-style-type: none"> Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole". Principi di organizzazione aziendale. Lineamenti di organizzazione del lavoro. La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione. Metodologie e strumenti della programmazione e del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti). I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
Italiano secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	<p>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.</p>	
Storia secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	<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, nelle diverse fasi dell'età moderna.</p>	
Inglese secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	<p>Descrivere le varie tendenze della ristorazione: nouvelle cuisine, cucina etnica, macrobiotica, molecolare, con particolare riferimento ai paesi anglosassoni. Stendere menu completi di prezzi. I prodotti OGM.</p>	
Matematica secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	<p>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.</p>	

<p>Scienza e cultura dell'alimentazione secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Metodi fisici di conservazione: la catena del freddo e l'abbattitore termico. Principali tecniche produttive di vino e birra.</p>
<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 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>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>L'economato e l'economo: approvvigionamento e gestione delle merci, attraverso la politica degli acquisti e le tipologie di gestione esistenti. La documentazione. I nuovi modelli di organizzazione dell'impianto di cucina. Il food cost, il costo-piatto e il costo-pasto.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita 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 banqueting: il servizio di banqueting, le attrezzature, la disposizione dei tavoli e l'allestimento. Il buffet: il servizio al buffet, le attrezzature, la disposizione dei tavoli e l'allestimento.</p>
<p>Tedesco secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Presentazione e promozione di piatti della cucina locale e regionale e di tendenza.</p>
<p>Francese secondo biennio competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Argomenti: buffets et repas sur le pouce. Descrivere un buffet e le regole che lo caratterizzano.(scritto e orale) Pianificare un buffet. Scrivere il menu per un buffet. Interagire con eventuali clienti o con i colleghi di sala per pianificare un buffet (giorno, orari, pietanze modalità di servizio,) oralmente (vis à vis o telefono) oppure per iscritto (memorandum, mail esplicativa)</p>

<p>Scienze motorie 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>	
<p>Abilita' Quinto anno</p>		<p>Conoscenze Quinto anno</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza. • Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti. • Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. • Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta. • Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche. • Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo. • Leggere un bilancio e analizzare gli indici finanziari e patrimoniali. • Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative. • Scegliere i finanziamenti più adeguati alla situazione ipotizzata. • Stilare un budget . 		<ul style="list-style-type: none"> • Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. • Organizzazione del lavoro. • Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi). • Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione. • La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti. • La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi. • Le forme di finanziamento aziendale. • I principali indici per l'analisi finanziaria, patrimoniale ed economica del bilancio. • La contabilità analitica. • I finanziamenti a breve medio e lungo termine. • La programmazione a breve, medio e lungo termine. • Il budget. • L' outsourcing.
<p>Discipline coinvolte</p>	<p>Saperi essenziali</p>	
<p>Italiano quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>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.</p>	
<p>Storia quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</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, nelle diverse fasi dell'età moderna.</p>	

Articolazione “SALA E VENDITA”

<p>Inglese quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Specialised forms of catering: school lunches, hospital tray service, airline tray service, rail service, home delivery, on-line restaurant delivery, function catering.</p>
<p>Matematica quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>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.</p>
<p>Scienza e cultura dell'alimentazione quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Qualità dei prodotti alimentari in relazione a quanto dichiarato in etichetta.</p>
<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva 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>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>L'organizzazione del lavoro “per regole”. Il prezzo di vendita del piatto e del menu in funzione della tipologia ristorativa.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Banqueting e catering gestione operativa Varie forme di Banqueting e catering, l'organizzazione dell'evento, la location, checklist. Gestione operativa:, Richiesta, Progettazione, Preparazione, Esecuzione, Valutazione finale.</p>

Articolazione "SALA E VENDITA"

<p>Tedesco quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Presentazione e promozione di piatti della cucina locale e regionale e di tendenza.</p>
<p>Francese quinto anno competenza 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Analisi (orale e scritta) della propria esperienza di stage con particolare attenzione alla tipologia di azienda in cui si è prestato servizio. Analisi (orale e scritta) della propria esperienza di stage con particolare attenzione agli aspetti dell'operatività, della sicurezza, dell'organizzazione del lavoro e della gestione finanziaria e del personale.</p>
<p>Scienze motorie 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>

Competenze	Abilità Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
<p>7. Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Approfondire le abilità negli stili di servizio e nelle tecniche di sala, bar e vendita. • Adeguare il servizio di sala in funzione della domanda. • Sviluppare una cultura della qualità del servizio e delle esigenze del cliente. • Comprendere i principali meccanismi della psicologia della vendita. • Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti, comprese le tecniche innovative. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore. • Il ciclo cliente nelle aziende enogastronomiche: gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni durante la permanenza e gestione dei reclami. • La presentazione del conto e l'incasso. • Le tecniche di conservazione degli alimenti. • Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti. • Caratteristiche dell'enogastronomia regionale, nazionale e internazionale. • Le decorazioni e la presentazione dei piatti.
Discipline Coinvolte	Saperi essenziali	
<p>Italiano secondo biennio competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</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>Storia secondo biennio competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</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>Inglese secondo biennio competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	<p>Cooking methods. Boiling and Poaching, stewing and Steaming, Frying, Roasting, Baking, Braising, and Grilling. Attending to the bill and explaining items on the bill.</p>	
<p>Matematica secondo biennio competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</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>	

Articolazione “SALA E VENDITA”

<p>Scienza e cultura dell'alimentazione secondo biennio competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	<p>Tabelle di composizione chimica degli alimenti. Calcolo calorico-nutrizionale di bevande e di cocktail. Certificazioni relative ai prodotti di qualità: vini e birre.</p>
<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva secondo biennio competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	<p>Il ciclo cliente nelle imprese enogastronomiche: fasi e documentazione amministrativa . Strumenti di pagamento, documenti fiscali della compravendita.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina secondo biennio competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	<p>Le regole di conservazione degli alimenti. La cottura degli alimenti in funzione della ricetta.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita secondo biennio competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	<p>Il vino: storia, viticoltura, enologia, vini speciali, conservazione, enografia veneta e nazionale.</p>
<p>Tedesco secondo biennio competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	<p>Le differenti forme di servizio con i loro principi, i loro vantaggi e svantaggi. I differenti metodi di cottura. Caratteristiche della gastronomia tedesca/austriaca/svizzera (regionale, nazionale internazionale).</p>
<p>Francese secondo biennio competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	<p>Argomenti: Accueil et vente au restaurant. Le stage. Saper consigliare il cliente indirizzando le sue scelte nel rispetto delle sue esigenze(poco tempo, dieta, allergia ad un prodotto, ecc) ma anche in funzione delle disponibilità. Concludere la vendita fino alla presentazione del conto. Aiutare e seguire il cliente nelle operazioni di pagamento. Raccontare esperienze di lavoro personali indicando operazioni e compiti svolti.</p>

Abilita' Quinto anno		Conoscenze Quinto anno
<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare capacità dirigenziali nella gestione del bar. • Elaborare con autonomia operativa piatti alla lampada. • Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto o di una bevanda, dandone le spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali. • Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici. • Redigere un contratto di banqueting e di catering. 		<ul style="list-style-type: none"> • La gestione tecnica, organizzativa e amministrativa del bar. • Scelte stilistiche e di posizionamento nelle tipologie di bar. • La ricetta originaria e le sue variazioni. • Tipologie di buffet e allestimento della sala. • Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e catering.
Discipline Coinvolte	Saperi essenziali	
Italiano quinto anno competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	
Storia quinto anno competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	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.	
Inglese quinto anno competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	Buffets and banquets. Organization. Receptions and events. Catering and caterer as a profession.	
Matematica quinto anno competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	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.	
Scienza e cultura dell'alimentazione quinto anno competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	Modificazioni chimiche degli alimenti in cottura: caramellizzazione, denaturazione, idrolisi, polimerizzazione, altro.	

Articolazione “SALA E VENDITA”

<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva quinto anno competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	<p>La pianificazione, la programmazione e la redazione del budget.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina quinto anno competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	<p>L'offerta gastronomica di un buffet in funzione dell'evento richiesto dal cliente. Il servizio di catering nella ristorazione collettiva, le caratteristiche, l'organizzazione, la classificazione. Un catering all inclusive: il banqueting e i servizi esterni, la definizione del servizio, l'organizzazione gestionale e l'organizzazione operativa.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita quinto anno competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	<p>Il vino: enografia nazionale e internazionale. Progettazione e gestione di un bar: progettazione operativa, spazi, impianti, attrezzature, alimenti, bevande, gestione acquisti, e gestione del magazzino.</p>
<p>Tedesco quinto anno competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	<p>Le differenti forme di servizio con i loro principi, i loro vantaggi e svantaggi. I differenti metodi di cottura. Caratteristiche della gastronomia tedesca/austriaca/svizzera (regionale, nazionale internazionale).</p>
<p>Francese quinto anno competenza 7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	<p>Cuisine et communication: les émissions culinaires, la cuisine sur la Toile Conoscere le principali manifestazioni gastronomiche francesi con particolare attenzione alle trasmissioni televisive e ai siti gastronomici sul web. Sostenere una conversazione riguardante le tematiche sopraccitate apportando informazione ed esprimendo valutazioni personali. Redigere brevi testi a carattere informativo sulle tematiche sopraccitate operando confronti con le realtà italiane.</p>

Competenze	Abilità' Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
<p>8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. • Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede. • Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. • Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta. • Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione. • Possedere con sicurezza i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. • I criteri di qualità degli alimenti. • Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. • La produzione e la classificazione di vino e birra. • L'analisi organolettica del vino. • Enografia nazionale. • Enologia e abbinamento cibo-vino.
<p>Discipline coinvolte</p>	<p>Saperi essenziali</p>	
<p>Italiano secondo biennio competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</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>Storia secondo biennio competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</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>Inglese secondo biennio competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Wines, spirits and liqueurs, beer. Grape varieties, principles of tasting wine, wine laws and labels, taste of wine, criteria for drinking wine with food. Spirits and liqueurs. The distillation process: principles and procedures, spirits, liqueurs, fortified wines. Beer. The brewing process.</p>	
<p>Matematica secondo biennio competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</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>	
<p>Scienza e cultura dell'alimentazione secondo biennio competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>I principi nutritivi e l'alcol etilico: caratteristiche, funzioni nutrizionali. La digestione e l'apparato digerente in riferimento all'assunzione di bevande alcoliche e nervine. Effetti dell'alcol sull'organismo.</p>	

<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva secondo biennio competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>I doveri del datore di lavoro, art.2087C.C.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina secondo biennio competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Educazione al gusto: sapore, profumo, aroma La qualità del prodotto alimentare attraverso l'uso dei marchi e delle certificazioni (i prodotti biologici, l'etichetta e le normative. Le gamme dei prodotti.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita secondo biennio competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Fisiologia del gusto. Il vino: tecnica di degustazione (AIS), abbinamento cibo-vino (Mercadini). L'analisi organolettica delle pietanze La gastronomia regionale: principali preparazioni della gastronomia regionale italiana, l'analisi organolettica dei piatti. Distillati e i liquori: caratteristiche organolettiche.</p>
<p>Tedesco secondo biennio competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>La storia del vino e della birra. La produzione e classificazione dei vini. I vitigni.</p>
<p>Francese secondo biennio competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Argomenti: Les vins et leur service. Le service des fromages.. Descrivere ed analizzare diverse categorie di vini nei loro tratti organolettici. Servire il vino: le regole. Il linguaggio della degustazione. Descrivere ed analizzare i formaggi (francesi ed italiani) con specifica attenzione alle loro caratteristiche nutrizionali ed organolettiche e alle regole del servizio. Proporre degli abbinamenti cibo-vino.</p>
<p>Scienze motorie secondo biennio competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</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>

Abilita' Quinto anno		Conoscenze Quinto anno
<ul style="list-style-type: none"> Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi. Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto, utilizzando anche vini esteri. 		<ul style="list-style-type: none"> Le gamme dei prodotti. I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali. Enografia estera Nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
<p>Italiano quinto anno competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</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>Storia quinto anno competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</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>Inglese quinto anno competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Wines. Wines, grape varieties: chardonnay, cabernet sauvignon, sauvignon Blanc, Pinot Noir, Riesling, Merlot, Muscat, Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Sangiovese. Principles of Tasting Wine, Taste of Wine, criteria to drink wine with food. Food and wine matching</p>	
<p>Matematica quinto anno competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</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>Scienza e cultura dell'alimentazione quinto anno competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Metabolismo e standard nutrizionali. Fabbisogno energetico totale giornaliero, metabolismo basale, TID, metabolismo di attività. I LARN. Dieta equilibrata secondo i LARN. Le linee guida per una sana alimentazione dell'INRAN. Il peso teorico, l'Indice di Massa Corporea.</p>	
<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva quinto anno competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Il SGS. Riferimenti normativi. Il TUSL: soggetti coinvolti, il documento di valutazione dei rischi, la vigilanza. La normativa antincendio, art.46 commi 1,2,TUSL Igiene e sicurezza alimentare: la strategia" dai campi alla tavola".</p>	

<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina quinto anno competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>La valutazione delle caratteristiche merceologiche e gastronomiche delle nuove gamme di prodotti alimentari. Le tecniche di degustazione dei prodotti alimentari: come degustare un cibo e gli abbinamenti tra i vari alimenti. La cucina di assemblaggio.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita quinto anno competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Il vino: tecnica di degustazione (AIS), abbinamento cibo-vino con prodotti Tipici (Mercadini). La birra: stili birrai, degustazione, abbinamenti cibo-birra. Prodotti tipici regionali: analisi organolettica.</p>
<p>Tedesco quinto anno competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>La storia del vino e della birra. La produzione e classificazione dei vini. I vitigni.</p>
<p>Francese quinto anno competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Argomenti: les aliments et leurs caractéristiques organo-leptiques , nutritionnelles et gastronomiques. Descrivere ed analizzare alcune bevande (vini, birre e liquori) nelle loro caratteristiche organolettiche. Utilizzare alcuni termini tratti dal linguaggio della degustazione. Indicare un corretto abbinamento cibo-vino motivando le proprie scelte.</p>
<p>Scienze motorie quinto anno competenza 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Il doping e le dipendenze; le normative dell'O.M.S. le sostanze e i loro effetti.</p>

Competenze	Abilità Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
<p>9. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Costruire menù e carte dei vini rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela. • Tradurre i nomi dei piatti in lingua straniera e descriverli brevemente. • Progettare graficamente menù. • Riconoscere il ruolo centrale del menù e delle carte nelle aziende enogastronomiche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata. • Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte. • Analisi e strategie nella gestione del menù e delle carte. • Lessico professionale in lingua straniera.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
<p>Italiano secondo biennio competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</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>Storia secondo biennio competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.	
<p>Inglese secondo biennio competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	What's on the Menu ? Origin of the Menu, Types of Menus, Classic Menu Sequence, special Menus Functions: learn the origin of the menu distinguish various types of menus, learn the sequence of traditional menu dishes.	
<p>Matematica secondo biennio competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</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>Scienza e cultura dell'alimentazione secondo biennio competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	IMC. Peso teorico. Formulazione di una dieta equilibrata. Calcolo delle unità alcoliche.	

<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva secondo biennio competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>L'analisi dei costi come strumento di compilazione del menù. Tecniche di determinazione del prezzo di vendita: full costing, drink cost.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina secondo biennio competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Il menu tecnico: la definizione di menu, le sue funzioni nella ristorazione, la pianificazione dei menu e di piatti attraverso lo studio dell'utenza. Le tipologie del menu. Come redare un menu per banchetto. Il piatto unico. Il menu d'albergo.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita secondo biennio competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>La carta come strumento di vendita: la carta, il menu, le altre carte, obblighi e responsabilità nella vendita. La grafica.</p>
<p>Tedesco secondo biennio competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>La composizione di un menu(fisso) e della carta delle vivande. Presentazione di un menu, dare dei suggerimenti, dei consigli.</p>
<p>Francese secondo biennio competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Argomenti:menu tematici. (es. menu religieux ou diététique) Proporre e discutere alcuni menu di tipo dietetico. (ruoli: maitre /chef de cuisine) Il menu religioso. Conoscere e spiegare le regole per la costruzione di un menu rispettoso del credo religioso(vegetariano, ebraico, musulmano, ortodosso). Proporre nei menu piatti indicati per ortodossi, indu, ebrei, musulmani, sikh e cristiani motivando le scelte operate. Tradurre i nomi dei piatti in francese e descriverli brevemente (scritto e orale)</p>
<p>Scienze motorie secondo biennio competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Igiene alimentare e dietologica. L'importanza di una corretta alimentazione anche in vista di un' attività motoria.</p>

Abilita' Quinto anno		Conoscenze Quinto anno
<ul style="list-style-type: none"> • Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari. • Redigere ricette in lingua straniera e descrivere accuratamente i piatti del menù. • Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche. • Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi. 		<ul style="list-style-type: none"> • Le intolleranze alimentari. • Le malattie legate all'alimentazione. • La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. • Lessico professionale in lingua straniera • I costi e i ricavi nella produzione enogastronomica.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
<p>Italiano quinto anno competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</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>Storia quinto anno competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.	
<p>Inglese quinto anno competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	Diets and Diseases. Special needs, energy balance, weight loss, teenagers and food, eating disorders, food-related diseases. Food and problems.	
<p>Matematica quinto anno competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	Utilizzare e gestire tecniche di calcolo individuando le caratteristiche di una funzione per costruirne uno studio completo.	
<p>Scienza e cultura dell'alimentazione quinto anno competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche: infanzia; adolescenza; adulto, terza età; gestante e nutrice. Elementi di dietoterapia. Alimentazione e salute: le patologie "da benessere". Obesità, aterosclerosi, diabete, ipertensione. Alimentazione e cancro. Disturbi del comportamento alimentare.	
<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva quinto anno competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	Il menù come strumento di comunicazione dell'immagine aziendale. Il prezzo di equilibrio.	

<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina quinto anno competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Il menu gastronomico: le tecniche di redazione del menu in funzione della tipologia ristorativa e delle esigenze dietetiche della clientela. Le carte innovative. La gestione delle intolleranze nella ristorazione.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita quinto anno competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Impostazione della carta del bar.</p>
<p>Tedesco quinto anno competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Redazione del menu in funzione della tipologia ristorativa e delle esigenze dietetiche della clientela; la gestione delle intolleranze nella ristorazione.</p>
<p>Francese quinto anno competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Les aliments bons pour la santé. Les aliments biologiques. Le régime méditerranéen. Les allergies et intolérances alimentaires. Les régimes alternatifs. Conoscere e descrivere alimenti e diete salutari e di tendenza nei loro principi fondanti, analizzare e proporre menu dietetici motivando le scelte di alimenti e piatti. Esporre ricette dietetiche.</p>
<p>Scienze motorie quinto anno competenza 9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p>Fabbisogno energetico nella pratica sportiva. Necessità dietologiche in soggetti con particolari esigenze specifiche legate alle condizioni di salute.</p>

Competenze	Abilità' Secondo biennio	Conoscenze Secondo biennio
<p>10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela. • Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione. • Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti. • L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali. • Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni • Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno.
Discipline coinvolte	Saperi essenziali	
<p>Italiano secondo biennio competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.	
<p>Storia secondo biennio competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.	
<p>Inglese secondo biennio competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	Italy. Italian regional wines and food. Slow food – a philosophy. New world. The New World. Australian and New Zealand Food & Wines. The Far East. Chinese and Japanese Food and Wines New trends in food and beverages. Food and religion.	
<p>Matematica secondo biennio competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	Riconoscere, costruire ed interpretare grafici di semplici funzioni economiche e di scienza degli alimenti.	
<p>Scienza e cultura dell'alimentazione secondo biennio competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	Caratteristiche di prodotti enologici legati al territorio. Lettura e interpretazione delle etichette con particolare riferimento al contenuto in alcol.	
<p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva secondo biennio competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	Analisi delle componenti dell'offerta turistica ed enogastronomica in termini di tipologie e caratteristiche. Rapporti tra prodotto e territorio.	

<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina secondo biennio competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	<p>Gastronomia e società. Gastronomia come rapporto: le motivazioni delle scelte gastronomiche e il consumo dei pasti fuori casa. Le guide gastronomiche. Le prospettive del mercato enogastronomico.</p>	
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita secondo biennio competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	<p>Il servizio del vino: base, spumante, decantazione. Il banqueting: il servizio di banqueting e la valorizzazione dei prodotti. Il buffet: il servizio al buffet e la presentazione dei prodotti.</p>	
<p>Tedesco secondo biennio competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	<p>Domanda e offerta di lavoro. La ricerca di un posto di lavoro e gli annunci su riviste di settore. Il curriculum vitae e il colloquio di lavoro.</p>	
<p>Francese secondo biennio competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	<p>Argomenti: valorisation des produits du terroir. Produrre brevi testi pubblicitari (ex. dépliant, testi pubblicitari per siti web) per informare e valorizzare un prodotto tipico locale ad uso di una clientela internazionale. Valorizzare un prodotto italiano oralmente e per iscritto producendo brevi testi informativi e pubblicitari in francese(vini, formaggi, specialità regionali).</p>	
<p>Abilità Quinto anno</p>		<p>Conoscenze Quinto anno</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza. • Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione. • Interpretare le ricerche di mercato. • Attivare le connessioni e le reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici. • Redigere il curriculum vitae europeo, anche in lingua straniera. 		<ul style="list-style-type: none"> • Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. • Funzione dei diagrammi di organizzazione del lavoro. • Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici. • Ricerche di mercato qualitative e quantitative • Curriculum europeo in lingua.
<p>Discipline coinvolte</p>	<p>Saperi essenziali</p>	
<p>Italiano quinto anno competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	<p>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p>	
<p>Storia quinto anno competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	<p>Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.</p>	

Articolazione “SALA E VENDITA”

<p>Inglese quinto anno competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	<p>Career Planning. Letter of application, application form, curriculum vitae. Focus on CV. Functions: learn to write a Letter of Application, to fill in an application for Employment, to write a Curriculum Vitae.</p>
<p>Matematica quinto anno competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</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>
<p>Scienza e cultura dell'alimentazione quinto anno competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</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>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva quinto anno competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	<p>Strumenti per superare le difficoltà dell'impresa enogastronomica: l'aggregazione d'impresa. Analisi delle aggregazioni d'impresa esistenti. Il marketing integrato.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina quinto anno competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	<p>La programmazione della produzione e della distribuzione in relazione alla domanda del mercato. La standardizzazione del lavoro. La valorizzazione dei prodotti tipici: collaborazioni con i consorzi di tutela dei prodotti enogastronomici. I menu ciclici e rotativi.</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita quinto anno competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	<p>La gestione dei vini: al ristorante, enoteca, banqueting, la gestione degli acquisti, approvvigionamento e gestione della cantina. Gestione della vendita, La carta dei vini. Il costo del vino e ricarico sul prezzo. Valorizzazione dei prodotti tipici: preparazioni semplici e creazione di “snack”.</p>
<p>Tedesco quinto anno competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	<p>Presentare la propria esperienza professionale.</p>
<p>Francese quinto anno competenza 10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>	<p>Conoscere i percorsi di formazione e le carriere della filiera eno-gastronomica in Francia. Individuare e formulare le proprie competenze personali e professionali. Costruire il proprio CV (utilizzando lo schema dell'europass europeo) e presentare oralmente la propria esperienza professionale. Simulazione del colloquio di lavoro</p>