Istituto Professionale di Stato “V.Telese” Ischia

SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI – GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it www.ipsteleseischia.edu.it Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Dipartimento Tecnologico
Curricolo Verticale

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO

Servizi per l'enogastronomia el'ospitalità alberghiera.

Il Profilo di uscita nell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera può essere declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera e in base alle specifiche caratterizzazioni (**Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Bar- Sala e Vendita e Accoglienza turistica**).

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

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

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

COMPETENZA N. 1

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione. Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici). Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di *problem solving* e gestione reclami.

COMPETENZA N. 2

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

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.

COMPETENZA N. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa volta alla tutela e alla sicurezza del cliente.

COMPETENZA N. 4

Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli *stakeholder*.	Elementi di eco-gastronomia. Principi di ecoturismo. Concetti di sostenibilità e certificazione. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione. Politica di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.

COMPETENZA N. 5

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

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato. Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.	Principi di scienze e tecnologie alimentari. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Caratteristiche della pasticceria e della pianificazione regionale, nazionale e internazionale. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti. Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.

COMPETENZA N. 6

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di *customer care*. Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali. Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero.	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali. Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale. Elementi di marketing dei servizi turistici. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. Tecniche di rilevamento della *customer satisfaction*. Meccanismi di fidelizzazione cliente.

COMPETENZA N. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del *Made in Italy*. Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting e catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post-evento.	Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering ed eventi. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.

COMPETENZA N. 8

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

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata e coerente con il contesto e le esigenze della clientela. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità. Realizzare azioni di promozione di *Tourism Certifcation*. Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.	Mercato turistico e sue tendenze. Metodologie e strumenti di marketing turistico. Menu con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali. Normativa riguardante la tutela ambientale. Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione *ecolabel*. Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. Modalità di calcolo dei margini di guadagno.

COMPETENZA N. 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva. Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di *customer care* e di cu*stomer satisfaction*.	Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività. Metodologie e tecniche di promozione territoriale. Terminologia di settore in lingua straniera. Tecniche di analisi SWOT. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.

COMPETENZA N. 10

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

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Applicare tecniche di *benchmarking*. Individuare i target e gli indicatori di *performance*. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.	Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici.

COMPETENZA N. 11

Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.	Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.

Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO

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

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

I - Attività dei servizi di alloggio e di ristorazione
I - 55 alloggio
I - 56 attività dei servizi di ristorazione
C - Attività manifatturiere
C - 10 industrie alimentari
N - Noleggio, agenzie di viaggio, servizi di supporto alle imprese
N - 79 attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse

Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina

Primo biennio

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

Conoscenze: Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime. Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura. Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti. Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.

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

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

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

Il mondo della ristorazione

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	• Applicare le tecniche di base di lavorazione e organizzazione dei prodotti enogastronomici. • Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza. • Competenza imprenditoriale. • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
COMPETENZA DISCIPLINARE	Acquisire consapevolezza del lavoro di cucina per inserirsi positivamente nel reparto e impostare un rapporto costruttivo con colleghi e superiori.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	• Imparare a operare in team nel rispetto delle norme comportamentali e di sicurezza. • Svolgere le mansioni assegnate adottando le principali precauzioni per evitare infortuni sul lavoro.
PROGETTO UDA	Sicurezza e igiene in laboratorio L'incontro con l'esperto

PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL	
Metodologie	Lezione frontale / partecipativa Brainstorming Debate / dibattito Cooperative learning Problem solving Flip teaching

Organizzazione della cucina: la struttura

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	• Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. • Predisporre semplici prodotti e servizi utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale
COMPETENZA DISCIPLINARE	Allestire la cucina e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza e igienico-sanitarie vigenti, acquisendo la consapevolezza della complessità delle funzioni svolte in cucina e distinguendo le aree di lavoro pertinenti.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	Conoscere e riconoscere attrezzature e utensili delle diverse aree di lavoro imparando a usarli in modo appropriato.
PROGETTO UDA	**Conoscere il sé e l'altro"** **"Penso ciò che mangio** **Sicurezza e igiene in laboratorio** **La visita in albergo**

PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL	
Metodologie	Lezione frontale / partecipativa Didattica laboratoriale / flip teaching Debate / dibattito Role playing Cooperative learning

Organizzazione della cucina: le materie prime

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	• Applicare le tecniche di base di lavorazione e organizzazione dei prodotti enogastronomici. • Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale
COMPETENZA DISCIPLINARE	Distinguere le principali filiere produttive e utilizzare le materie prime in modo corretto, in conformità con la normativa sulla sicurezza igienica.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	Conoscere e saper utilizzare le materie prime in cucina nel rispetto della sicurezza e dell'igiene degli alimenti.

PROGETTO UDA	**Conoscere il sé e l'altro"** **"Penso ciò che mangio** **Sicurezza e igiene in laboratorio** **La visita in albergo**

PROGRAMMAZIONE	**- PERCORSO FULL**
Metodologie	Lezione frontale / partecipativa Brainstorming Lezione laboratoriale Cooperative learning Problem solving Flip teaching

In laboratorio: il lavoro di cucina

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	• Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. • Predisporre semplici prodotti e servizi utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
COMPETENZA DISCIPLINARE	Predisporre semplici preparazioni utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali, garantendo la sicurezza igienico-sanitaria.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	Svolgere le operazioni preliminari di lavaggio, taglio e cottura degli alimenti nel rispetto delle principali regole del lavoro di cucina e di sicurezza igienica.
PROGETTO UDA	**Conoscere il sé e l'altro"** **"Penso ciò che mangio** **Sicurezza e igiene in** **laboratorio La visita in albergo**

PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL	
Metodologie	Lezione frontale / partecipativa Brainstorming Lezione laboratoriale / simulazione Cooperative learning Problem solving Debate / dibattito

Le basi di cucina e le salse

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	• Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. • Predisporre semplici prodotti e servizi utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
COMPETENZA DISCIPLINARE	Predisporre semplici preparazioni utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali, garantendo la sicurezza igienico-sanitaria.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	Conoscere e saper utilizzare le preparazioni di base e le salse realizzando vivande e specialità nel rispetto delle tecniche di cucina e delle buone prassi di lavorazione.

PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL	
Metodologie	Lezione frontale / partecipativa Brainstorming Debate / dibattito Cooperative learning Problem solving Flip teaching

Impasti di base e antipasti

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	• Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. • Predisporre semplici prodotti e servizi utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
COMPETENZA DISCIPLINARE	Predisporre semplici preparazioni utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali, garantendo la sicurezza igienico-sanitaria.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	Conoscere e saper realizzare gli impasti di base e gli antipasti nel rispetto delle tecniche di base e delle buone prassi di lavorazione.
PROGETTO UDA	**Conoscere il sé e l'altro" "Penso ciò che mangio**

PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL	
Metodologie	Lezione frontale / partecipativa Lezione laboratoriale Brainstorming Debate / dibattito Cooperative learning Problem solving

I primi piatti

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	• Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. • Predisporre semplici prodotti e servizi utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
COMPETENZA DISCIPLINARE	Predisporre semplici preparazioni utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali, garantendo la sicurezza igienico-sanitaria.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	Conoscere e saper realizzare i primi piatti nel rispetto delle tecniche di cucina e delle buone prassi di lavorazione.
PROGETTO UDA	**“L’oro blu”** **acque sorgive, conoscenza del territorio, il mare**

PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL	
Metodologie	Lezione frontale / partecipativa Brainstorming Debate / dibattito Lezione laboratoriale Problem solving

I piatti di mezzo: uova e pesce

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	• Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. • Predisporre semplici prodotti e servizi utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
COMPETENZA DISCIPLINARE	Predisporre semplici preparazioni utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali, garantendo la sicurezza igienico-sanitaria
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	Conoscere e saper utilizzare le uova e i principali prodotti ittici in cucina nel rispetto delle tecniche di base e delle buone prassi di lavorazione.
PROGETTO UDA	**L'evento a scuola "La Colazione al Telese"** **Conoscere il sé e l'altro" "Penso ciò che mangio** **"L'oro blu"** **acque sorgive, conoscenza del territorio, il mare**

PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL	
Metodologie	Lezione frontale / partecipativa Brainstorming Debate / dibattito Lezione laboratoriale Problem solving

La carne

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	• Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. • Predisporre semplici prodotti e servizi utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
COMPETENZA DISCIPLINARE	Predisporre semplici preparazioni utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali, garantendo la sicurezza igienico-sanitaria
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	Conoscere e saper eseguire le principali preparazioni a base di carne, realizzando pietanze nel rispetto delle tecniche di base, delle norme relative alla conservazione e delle buone prassi di lavorazione.
PROGETTO UDA	**L'Acqua** **"Acqua in bocca" Tisane. Acqua minerale, uso dell'acqua in ambito enogastronomico e non**

PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL	
Metodologie	Lezione frontale / partecipativa Brainstorming Lezione laboratoriale / simulazione Cooperative learning Problem solving Debate / dibattito

Gli ortaggi

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	• Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. • Predisporre semplici prodotti e servizi utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza. • Competenza imprenditoriale. • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
COMPETENZA DISCIPLINARE	Predisporre semplici preparazioni utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali, garantendo la sicurezza igienico-sanitaria.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	Conoscere e saper utilizzare gli ortaggi in cucina realizzando pietanze nel rispetto delle tecniche di cucina, delle norme relative alla conservazione e delle buone prassi di lavorazione.
PROGETTO UDA	**L'Acqua** **"L'oro blu"** **acque sorgive, conoscenza del territorio, il mare**

PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL	
Metodologie	Lezione frontale / partecipativa Brainstorming Debate / dibattito Lezione laboratoriale Problem solving

La pasticceria e l’arte

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	• Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	• Predisporre semplici procedimenti per la realizzazione di prodotti dolciari e di panificazione utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
COMPETENZA DISCIPLINARE	Realizzare e presentare semplici preparazioni dolciarie e per la panificazione utilizzando le tecniche di base, in ambiti formali.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	Conoscere e saper realizzare dessert e panificati nel rispetto delle tecniche di cucina, delle norme relative alla conservazione e delle buone prassi di lavorazione.
PROGETTO UDA	**L'evento a scuola “ Colazione al Telese”** **Conoscere il sé e l’altro” “Penso ciò che mangio**

PROGRAMMAZIONE -	PERCORSO FULL
Metodologie	Lezione frontale / partecipativa Lezione laboratoriale Brainstorming Debate / dibattito Cooperative learning Problem solving

L’ offerta ristorativa

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	• Distinguere e adottare le corrette procedure di approvvigionamento, di produzione e di vendita dei prodotti e dei servizi in ambienti formali. • Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali. • Utilizzare semplici strategie, in ambiti formali, per pubblicizzare beni culturali e ambientali, tipicità enogastronomiche, attrazioni, eventi e manifestazioni della tradizione locale.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • Competenza in materia di cittadinanza • Competenza imprenditoriale • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
COMPETENZA DISCIPLINARE	Predisporre semplici strategie di promozione a seconda della tipologia di azienda ristorativa e in conformità con la normativa. Creare buoni rapporti di lavoro tra i reparti per la riuscita del servizio e la soddisfazione del cliente.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	Conoscere i diversi tipi di menu per poter offrire liste equilibrate. Conoscere le modalità di relazione tra i reparti per rapportarsi positivamente con i colleghi.
PROGETTO UDA	**Interdisciplinarità e Copresenza Alimentazione Sala e laboratorio Ricevimento e Chimica** **Conoscere il sé e l’altro” “Penso ciò che mangio**

PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL	
Metodologie	Lezione frontale / partecipativa Brainstorming Debate / dibattito Lezione laboratoriale Problem solving

Biennio Settore Cucina

COMPETENZE SPECIFICHE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
Stabilire una correlazione significativa fra risorse territoriali, processi e prodotti enogastronomici per individuare e proporre l'offerta dei menu rispondenti a bisogni ed agli stili alimentari della clientela ed alle tradizioni del territorio	Organizzazione della postazione di lavoro	UDA Num.1 del 1° ANNO Conoscere il sé e l'altro" "Penso ciò che mangio
Riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza, in analogia con quanto accadrà nella situazione lavorativa	·Rispettare e applicare le norme di igiene in laboratorio Le fasi di lavaggio delle mani Rispetto delle norme di sicurezza Applicare il piano di sanificazione	UDA Num.2 del 1° ANNO L'Acqua "L'oro blu" acque sorgive, conoscenza del territorio, il mare
Organizzare un menu diversificandolo ed adattandolo alle diverse esigenze della clientela considerando anche le risorse territoriali	· Creare le schede-ricetta dei piatti Realizzazione pratica e servizio di piccoli menu	ESERCITAZIONI SPECIALI INTERNE ED ESTERNE
Utilizzare tecniche di produzione di pasticceria e panificazione che assicurino un prodotto finito di qualità	· Creare una scheda ricetta di un dolce Realizzazione di dolci tipici regionali	UDA Num.1 del 2° ANNO Conoscere il sé e l'altro" "Penso ciò che mangio
Riconoscere il proprio ruolo, interagire con il team e anche in maniera autonoma offrendo spunti di originalità e utilizzando un lessico adeguato ai vari contesti.	· Realizzazione pratica in laboratorio di piatti per clienti con particolari esigenze alimentari	UDA Num.2 del 2° ANNO L'Acqua "Acqua in bocca" Tisane. Acqua minerale, uso dell'acqua in ambito enogastronomico e non

Nuclei Fondanti 1 Biennio Cucina	BIENNIO · Conoscere i reparti di lavoro e attrezzature; · Apprendere i nomi e i compiti della brigata; · Avere un comportamento corretto nel laboratorio di cucina · Conoscere l'etica professionale · Saper applicare le principali norme igieniche e antinfortunistiche · Riconoscere i prodotti alimentari e la loro origine · I tagli base degli ortaggi · Utilizzo del glossario tecnico base · Gli impasti e le preparazioni base di cucina · Classificazione delle salse e dei primi piatti, le minestre · Riconoscere I condimenti · Classificazione degli antipasti · Classificazione dei prodotti ittici 2°anno · Classificazione delle carni 2° anno · Le uova 1° e 2° anno · I principali metodi di cottura · Conoscere le principali preparazioni di pasticceria, dolce e salata · La mise en place e la realizzazione di una ricette base. Le grammature. · Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. · Definizione di allergia e intolleranza · Le principali tendenze alimentari · Realizzare piccoli servizi in collaborazione con la sala e vendita.

Secondo biennio

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

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

GASTRONOMIA E SOCIETÁ

SAPERI

1 Cibo e identità culturale

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della gastronomia.	Componenti culturali e sociali della gastronomia. Mutamento delle tendenze dei consumi alimentari. Valore culturale del cibo. Rapporto tra gastronomia e società. Rapporto tra mass media e società.	Individuare le componenti culturali della gastronomia. Applicare i mutamenti in atto nelle tendenze di consumo ai servizi della ristorazione. Usare le potenzialità dei mass media per valorizzare la ristorazione.

PROGETTO UDA	**UDA "Acqua, sostenibilità e sicurezza"** **Acqua e vita, cambiamenti climatici, sicurezza e salute, rispetto per l'ambiente**

Organizzazione della cucina

SAPERI

1 Il reparto cucina

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Inserirsi nel reparto di cucina.	Le figure professionali che operano in cucina. Etica professionale. Le norme sulla prevenzione igienica e l'autocontrollo. Regole di sicurezza sul lavoro. Le grandi attrezzature di laboratorio e il loro funzionamento. Utensili e attrezzature in uso. Terminologia di cucina.	Relazionarsi positivamente con i colleghi. Operare nell'ambito del proprio ruolo. Rispettare le regole di igiene e sicurezza nel lavoro di cucina. Identificare e utilizzare correttamente le attrezzature. Usare il lessico professionale.
Valutare i costi dei piatti e delle liste menu.	Sistemi di conservazione degli alimenti. Elementi di gestione del magazzino. Valutazione dei costi. Criteri di definizione del food cost.	Collocare gli alimenti per la conservazione. Applicare le procedure per l'approvvigionamento dei prodotti. Calcolare il food cost. Compilare la modulistica del reparto.

PROGETTO UDA	**UDA Conoscere il sé e l'altro" "Imprenditori in progress"**

Tipologie di cucina e menu

SAPERI

1 Gli stili di cucina

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Identificare i diversi modi di fare cucina.	Principali stili di cucina. Le ricette. I sapori fondamentali.	Collegare i piatti ai diversi stili di cucina. Redigere schede ricetta. Riconoscere i sapori fondamentali.
Elaborare semplici menu.	Le diverse occasioni di servizio. Criteri di composizione di un menu.	Redigere menu semplici adatti alle diverse occasioni di servizio e alle differenti forme di ristorazione. Effettuare abbinamenti gastronomici corretti.

Procedimenti e preparazioni di base

SAPERI

1 Le lavorazioni di base e i metodi di cottura 2 Le preparazioni elementari

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

Impasti di base, antipasti e primi piatti

SAPERI

1 Gli impasti di base

2 Gli antipasti

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Essere in grado di predisporre gli impasti di base.	I prodotti alimentari di base. La classificazione, le ricette e l'uso degli impasti di base.	Elaborare con sufficiente autonomia i principali impasti di base.
Servire i principali antipasti caldi e freddi.	Classificare gli antipasti. Regole di preparazione e servizio degli antipasti.	Preparare alcuni antipasti, anche di cucina creativa.
Preparare minestre e primi piatti asciutti.	Suddivisione delle minestre e dei primi piatti asciutti. I procedimenti di preparazione dei più importanti primi piatti.	Realizzare in autonomia le specialità studiate determinando tempi di esecuzione e cottura.

I piatti di mezzo

SAPERI

1 Le uova

2 I prodotti della pesca

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Essere in grado di servire i principali piatti a base di uova.	Classificazione e caratteristiche commerciali delle uova. Tecniche di preparazione e cottura delle uova in acqua e nei grassi.	Saper realizzare le principali preparazioni in autonomia, determinando i tempi di preparazione e cottura.
Realizzare e presentare in modo curato le principali preparazioni a base di pesce.	Le principali varietà di pesci, crostacei e molluschi. Criteri di freschezza dei prodotti ittici. Tecniche di pulizia e preparazione dei pesci. Tecniche di cottura più adatte a ciascun tipo di prodotto ittico. I cambiamenti indotti dalle cotture.	Saper valutare la freschezza e la resa dei prodotti ittici. Pulire e filettare i pesci. Pulire e tagliare crostacei e molluschi. Applicare correttamente i metodi di cottura. Preparare le principali specialità.

Le carni

SAPERI

1 Le proprietà della carne

2 La carne in cucina

3 I salumi

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Valutare la qualità delle carni e l'uso in cucina.	Definizione di carne. Principali tagli degli animali da macello e loro categorie commerciali. Parametri di qualità della carne. Classificazione degli animali da cortile e della selvaggina da pelo e da penna.	Riconoscere i differenti tagli di carne, le frattaglie, gli animali da cortile e la selvaggina. Individuare il miglior utilizzo nelle preparazioni di cucina.
Essere in grado di preparare e servire le principali portate a base di carne.	Metodi di preparazione e cottura delle carni. Principali piatti a base di carni rosse, bianche e scure, anche di cucina moderna.	Pulire, tagliare, appiattire la carne. Eviscerare pollame e selvaggina da penna. Applicare correttamente i metodi di cottura. Elaborare con sufficiente autonomia alcuni piatti.
Presentare i salumi e usarli come complemento di alcuni piatti.	Prodotti salati e insaccati. Tecniche di preparazione dei diversi prodotti.	Saper preparare e tagliare i salumi. Utilizzare i vari salumi in diverse preparazioni anche di cucina moderna.

I contorni e i formaggi

SAPERI

1 Gli ortaggi

2 I formaggi

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Preparare gli ortaggi e usarli come contorno creando abbinamenti corretti con i secondi piatti.	Classificazione degli ortaggi. Conservazione e qualità di ortaggi, patate e legumi. Tecniche di pulizia, preparazione e cottura. Regole di accostamento ai piatti di portata.	Saper riconoscere i diversi ortaggi e le caratteristiche di qualità. Pulire, tagliare e tornire gli ortaggi. Applicare correttamente i metodi di cottura. Elaborare con sufficiente autonomia i principali piatti.
Servire le varie tipologie di formaggi e impiegarli in cucina.	Classificazione dei formaggi. Principali formaggi italiani. Conservazione e uso dei formaggi.	Saper preparare le diverse qualità di formaggio per il servizio. Utilizzare i vari formaggi in diverse preparazioni anche di cucina moderna.

I dessert e la frutta

SAPERI

1 Preparazioni di base della pasticceria
2 I dessert
3 La frutta

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Essere in grado di realizzare e servire alcune specialità di pasticceria e gelateria.	Attrezzature in uso nel reparto pasticceria. Ingredienti di base. Classificazione dei dessert classici, regionali e moderni. Principali procedimenti di preparazione dei dessert.	Allestire il posto di lavoro. Scegliere e usare utensili e attrezzature. Preparare con sufficiente autonomia i principali impasti, le creme di base e le preparazioni complementari. Elaborare prodotti di pasticceria e di gelateria regionale, nazionale e internazionale.
Saper usare la frutta nelle specialità di cucina e pasticceria che la richiedono.	Principali varietà di frutta presenti sul mercato. Uso in cucina.	Conservare correttamente la frutta. Utilizzare la frutta in diverse preparazioni anche di cucina moderna.

Le decorazioni

SAPERI

1 Materie prime e tecniche di base
2 Le decorazioni di pasticceria

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Saper scegliere e realizzare decorazioni appropriate per piatti e dessert.	Attrezzature e prodotti di base in uso nei reparti di cucina e pasticceria per decorare e guarnire le diverse preparazioni. Tecniche di base per eseguire decorazioni e guarnizioni. Lavorazioni del cioccolato e dello zucchero.	Scegliere e usare utensili e attrezzature. Preparare il cornetto di carta. Realizzare semplici decorazioni di vassoi e piatti. Intagliare frutta e verdura per realizzare facili motivi decorativi. Preparare con sufficiente autonomia semplici decorazioni a base di impasti salati, zucchero e cioccolato.

La cucina italiana

SAPERI
1 I prodotti agroalimentari di qualità
2 La cucina delle regioni italiane

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità.	I marchi di qualità italiani ed europei. Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità.	Riconoscere i diversi marchi di qualità. Le certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentari.
Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici di ogni regione italiana.	La produzione locale. Caratteristiche di base della gastronomia delle diverse regioni italiane.	Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale.
Presentare specialità di cucina regionale italiana.	Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti. Principali piatti delle diverse regioni.	Applicare le tecniche di preparazione e cottura. Eseguire alcune ricette della tradizione regionale.

PROGETTO UDA	**UDA 1 4 Anno Conoscere il sé e l'altro" "Imprenditori in progress"**

Le cucine europee ed etniche

SAPERI
1 Le principali cucine europee
2 Le principali cucine etniche

UDA 2 4 Anno “Acqua, sostenibilità e sicurezza” ,
HACCP, Agenda 2030, biodiversità, sostenibilità, rispetto per l’ambiente

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Utilizzare prodotti e piatti tipici delle cucine europee e delle cucine etniche più rappresentate in Italia in un sistema di ristorazione.	Caratteristiche delle cucine europee. Tendenze delle cucine dei continenti extraeuropei.	Riconoscere ingredienti e stili di cucina non italiana. Elaborare piatti semplici delle diverse cucine europee ed etniche.

Quinto anno

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

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

Igiene e salubrità delle lavorazioni

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

PROGETTO UDA	**UDA L'ACQUA** **"Acqua, sostenibilità e sicurezza" , HACCP, Agenda 2030, biodiversità, sostenibilità, rispetto per l'ambiente**

Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

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

Alimenti e qualità alimentare

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

Approvvigionamento

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

I menu e la corretta nutrizione

PROGETTO UDA	UDA Conoscere il sé e l'altro" "Consapevolmente"

SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
1 I menu nella ristorazione commerciale. 2 Gli aspetti nutrizionali dei menu.	Elaborare menu adeguati alle diverse tipologie di ristorazione. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.	Criteri di elaborazione del menu. Tipologie di intolleranze alimentari.	Progettare menu per la ristorazione tradizionale. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

Catering e banqueting

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

Articolazione SALA E VENDITA

conoscenze	abilità
Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.	Individuare le componenti culturali della gastronomia.
Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.	Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali.
Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.	Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.
Criteri di elaborazione di *menu* e 'carte'. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Software di settore. Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale. Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro. Software di settore.	Organizzare degustazioni di prodotti. Riconoscere il ruolo del menu. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu. Elaborare menu e 'carte', in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione. Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti *food and drink* e *fingerfood*. Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

Articolazione PASTICCERIA CLASSE TERZA

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

LA STRUTTURA DEL REPARTO

SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÁ
- *Cenni Storici* - *Tipologie,stili e servizio*	*Sapersi inserire nel reparto secondo le regole di comportamento professionale.*	*Il laboratorio di pasticceria.* *Le attrezzature e gli utensili.* *Le figure professionali.*	*Identificare attrezzature e utensili di uso comune.* *Riconoscere le diverse figure professionali.* *Usare il lessico professionale*

IGIENE E SALUBRITÁ

SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÁ
- Il sistema HACCP - Piano di autocontrollo - Igiene in laboratorio	*Applicare le normative in fatto di sicurezza alimentare*	*Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo*	*Saper applicare la corretta prassi igienica bel corso delle lavorazioni.* *Simulare il piano di autocontrollo.*

SICUREZZA E SALUBRITÁ DEL LUOGO DI

SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÁ
- La sicurezza sul lavoro - I rischi lavorativi nella ristorazione	*Applicare le normative in fatto di sicurezza del lavoro*	*Le regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro.* *Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro.*	*Individuare possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo.* *Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.*

GLI ALIMENTI IN USO E

SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÁ
- Alimenti di base - *Approvvigionamento e costi.*	*Saper utilizzare i diversi prodotti alimentari.* *Valutare i costi dei piatti.*	*I prodotti alimentari in uso nel reparto pasticceria.* *Impiego delle materie prime.* *Programmazione e d organizzazione degli acquisti delle materie prime.* *Costi di produzione del settore.*	*Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità.* *Saper utilizzare gli alimenti nelle diverse preparazioni.* *Utilizzare tecniche di approvvigionamento anche nell'ottica di contenere e controllare i costi.* *Calcolare i costi di produzione del settore.*

CLASSE QUARTA

LE LAVORAZIONI PRELIMINARI E LE TECNICHE DI COTTURA

SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÁ
- Le lavorazioni preliminari - *I metodi di cottura*	*Saper organizzare le preparazioni di base* *Applicare in modo corretto i sistemi di cottura degli alimenti e alle preparazioni.*	*Le tecniche di base della pasticceria.* *I metodi di cottura utilizzati in pasticceria.*	*Saper utilizzare le principali tecniche di base nel lavoro di pasticceria.* *Applicare in modo corretto i vari sistemi di cottura*

LE PASTE, LE CREME DI BASE E LE PREPARAZIONI COMPLEMENTARI

SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÁ
- Paste e impasti di base - Crème e preparazione complementari	*Essere in grado di predisporre impasti e creme di base e preparazioni complementari.*	*Le basi e le tecniche fondamentali di pasticceria.* *Impasti, creme, salse e preparazioni complementari.*	*Realizzare impasti, creme salse di base.* *Saper eseguire le principali preparazioni complementari.*

I DESSERT

SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÁ
- Pasticceria classica, mignon, biscotteria - Petit four ed entremets - Gelati	*Realizzare e servire specialità di pasticceria e gelateria.*	*I dessert della gastronomia classica e regionale.* *La produzione di gelati*	*Realizzare i principali dessert: torte e dolci al cucchiaio, gelati e semifreddi.*

CLASSE QUINTA

LE DECORAZIONI

SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÁ
- Materie prime e tecniche di base - Le decorazioni di pasticceria - La pasticceria industriale	*Scegliere e realizzare decorazioni appropriate per i dessert*	*Apprendere le nozioni di base sulle decorazioni e sulle guarnizioni*	*Scegliere e utilizzare attrezzature e alimenti per le decorazioni*

LA PASTICCERIA NAZIONALE

SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÁ
- I Prodotti agroalimentari di qualità - La pasticceria regionale	*Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità; utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei dessert regionali. Presentare specialità di pasticceria regionale.*	*Conoscere le certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentari. Conoscere le principali produzioni agroalimentari e i dolci tipici di ogni regione italiana.*	*Produrre diversi impasti per lievitati, paste fritte e dolci al cucchiaio evidenziandone le varianti regionali. Saper realizzare alcuni dessert di cucina regionale.*

LA PASTICCERIA INTERNAZIONALE

SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÁ
- La pasticceria europea - La pasticceria extraeuropea	*Utilizzare prodotti e realizzare dessert tipici delle cucine europee ed etniche più rappresentate in Italia.*	*Riconoscere le caratteristiche dei prodotti di pasticceria di qualità. Conoscere le preparazioni tipiche della pasticceria di alcuni Paesi.*	*Saper realizzare alcuni dessert di pasticceria internazionale classica e moderna.*

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Indirizzo Sala e Vendita

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

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

Primo biennio

AZIENDE E PERSONALE DELLA RISTORAZIONE

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	Applicare semplici procedure di gestione delle aziende ristorative e del personale a seconda delle principali forme di mercato.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	● Competenza alfabetica funzionale. ● Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. ● Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
COMPETENZA DISCIPLINARE	● Saper distinguere le diverse aziende della ristorazione. ● Imparare a lavorare in gruppo, adottando comportamenti nel rispetto dell'etica professionale.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	● Distinguere le varie tipologie di aziende ristorative e comprendere le differenti forme di ristorazione. ● Saper illustrare le funzioni delle diverse figure professionali della brigata di sala e di bar e comprendere l'importanza del lavoro di squadra.
PROGETTO UDA	**Conoscere il sé e l'altro" "Penso ciò che mangio**
PROGRAMMAZIONE	
Metodologie	Lezione frontale / partecipativa – Brainstorming - Cooperative learning - Problem solving

LA COMUNICAZIONE NELLA RISTORAZIONE

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	• Applicare semplici procedure di gestione delle aziende ristorative. • Applicare le tecniche di base della comunicazione interpersonale in ambiti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	• Competenza alfabetica funzionale. • Competenza multilinguistica. • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.
COMPETENZA DISCIPLINARE	Acquisire le basi della comunicazione professionale e comprendere l'importanza del coordinamento tra colleghi.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	Relazionarsi in modo corretto con i clienti, con buona educazione e proprietà di linguaggio e nel rispetto delle principali regole della comunicazione professionale, sapendosi adattare alle diverse situazioni.
PROGETTO UDA	**Conoscere il sé e l'altro" "Penso ciò che mangio**

PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL	
Metodologie suggerite	Lezione frontale / partecipativa Didattica laboratoriale / flip teaching Debate / dibattito Role playing Cooperative learning

LA SICUREZZA E L'IGIENE

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	● Competenza alfabetica funzionale. ● Competenza multilinguistica. ● Competenza matematica. ● Competenza in scienze, tecnologia e ingegneria. ● Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. ● Competenza in materia di cittadinanza.
COMPETENZA DISCIPLINARE	Operare nel rispetto delle normative sulla sicurezza, sulla salute e l'igiene personale dei prodotti e dell'ambiente di lavoro.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	Conoscere e saper applicare le principali precauzioni per evitare infortuni nell'ambiente di lavoro. Rispettare le regole della corretta prassi igienica.
PROGETTO UDA	**Conoscere il sé e l'altro" "Sono ciò che mangio"** **Sicurezza e igiene in laboratorio**

PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL	
Metodologie suggerite	Lezione frontale / partecipativa Lezione laboratoriale Debate / dibattito Role playng Cooperative learning Flip teaching

STRUTTURA E OFFERTA DEL RISTORANTE

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	Utilizzare le tecniche di base di organizzazione dei servizi ristorativi in ambiti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	• Competenza alfabetica funzionale. • Competenza multilinguistica. • Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza.
COMPETENZA DISCIPLINARE	Conoscere e saper utilizzare le tecniche di base per la predisposizione di servizi ristorativi, nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	• Riconoscere le aree di lavoro e le dotazioni della sala ristorante, sapendole utilizzare in modo appropriato e nel rispetto delle regole igieniche. • Saper compilare correttamente un menu in base all'occasione di servizio.
PROGETTO UDA	**Conoscere il sé e l'altro" "Sono ciò che mangio"** **La visita in albergo** **L'incontro con l'esperto**

PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL	
Metodologie suggerite	Lezione frontale / partecipativa Brainstorming Lezione laboratoriale Debate / dibattito Cooperative learning Problem solving

LA MISE EN PLACE

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	• Utilizzare le tecniche di base di organizzazione dei servizi ristorativi in ambiti formali. • Distinguere e adottare le corrette procedure di produzione e di vendita dei prodotti in ambienti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	• Competenza alfabetica funzionale. • Competenza multilinguistica. • Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza.
COMPETENZA DISCIPLINARE	Conoscere e saper utilizzare le tecniche di base per la predisposizione e l'organizzazione di servizi ristorativi.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	Svolgere con competenza e professionalità la mise en place della sala e dei coperti per ogni occasione di servizio.
PROGETTO UDA	**Conoscere il sé e l'altro" "Sono ciò che mangio"** **L'evento a scuola La Festa del Novello**

PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL	
Metodologie suggerite	Lezione frontale / partecipativa Lezione laboratoriale Brainstorming Debate / dibattito Cooperative learning Problem solving Flip teaching

IL SERVIZIO DI SALA

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. • Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	• Utilizzare le tecniche di base di lavorazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi in ambiti formali. • Distinguere e adottare le corrette procedure di produzione e di vendita dei prodotti e dei servizi in ambienti formali. • Applicare le corrette regole di comunicazione per interagire con il cliente in ambiti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	• Competenza alfabetica funzionale. • Competenza multilinguistica. • Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza.
COMPETENZA DISCIPLINARE	Conoscere le procedure di base per la produzione e la vendita di servizi enogastronomici e saperle utilizzare a seconda del prodotto, del contesto e della clientela.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	Svolgere con competenza e professionalità i servizi enogastronomici e ristorativi in ogni momento della giornata.
PROGETTO UDA	**"L'oro blu"** **acque sorgive, conoscenza del territorio, il mare**

PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL	
Metodologie suggerite	Lezione frontale / partecipativa Lezione laboratoriale Brainstorming Debate / dibattito Problem solving

I METODI DI SERVIZIO

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. • Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	• Utilizzare le tecniche di base di lavorazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi in ambiti formali. • Distinguere e adottare le corrette procedure di produzione e di vendita dei prodotti e dei servizi in ambienti formali. • Applicare le corrette regole di comunicazione per interagire con il cliente in ambiti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	• Competenza alfabetica funzionale. • Competenza multilinguistica. • Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza.
COMPETENZA DISCIPLINARE	Conoscere le procedure di base per la produzione e la vendita di servizi enogastronomici e saperle utilizzare a seconda del prodotto, del contesto e della clientela.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	Svolgere con competenza e professionalità i servizi enogastronomici e ristorativi in ogni momento della giornata.
PROGETTO UDA	**L'evento a scuola** **Alla scoperta del nostro territorio**

Metodologie suggerite	Lezione frontale / partecipativa Brainstorming Debate / dibattito Lezione laboratoriale Cooperative learning Problem solving

STRUTTURA E OFFERTA DEL BAR

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. • Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
COMPETENZA/E IN USCITA PRIMO BIENNIO	• Utilizzare le tecniche di base di lavorazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi in ambiti formali. • Distinguere e adottare le corrette procedure di produzione e di vendita dei prodotti e dei servizi in ambienti formali. • Applicare le corrette regole di comunicazione per interagire con il cliente in ambiti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	• Competenza alfabetica funzionale. • Competenza multilinguistica. • Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. • Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. • Competenza in materia di cittadinanza.
COMPETENZA DISCIPLINARE	Conoscere le procedure di base per la produzione e la vendita di servizi enogastronomici e saperle utilizzare a seconda del prodotto, del contesto e della clientela.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	Svolgere con competenza e professionalità i servizi enogastronomici e ristorativi in ogni momento della giornata.
PROGETTO UDA	**"L'oro blu" acque sorgive, conoscenza del territorio, il mare** **L'evento a scuola La colazione al Telese** **Alla scoperta del territorio valorizzazione delle tipicità nostrane**

PROGRAMMAZIONE – PERCORSO FULL	
Metodologie suggerite	Lezione frontale / partecipativa Debate / dibattito Lezione laboratoriale Cooperative learning Problem solving

COMPETENZE SPECIFICHE	COMPITI SIGNIFICATIVI	PROGETTI COLLEGATI
(1 ANNO) - Pianificare le fasi organizzative per una buona accoglienza a partire dal primo contatto con il cliente .	(1 ANNO) A. Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione	UDA 1° ANNO Conoscere il sé e l'altro" "Penso ciò che mangio
Riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza, in analogia con quanto accadrà nella situazione lavorativa	B. Gestire le fasi del ciclo cliente con modalità tecnico-professionali	UDA num.2 del 1° ANNO "L'oro blu" acque sorgive, conoscenza del territorio, il mare
- Collaborare e partecipare attivamente alle attività professionali contribuendo al lavoro sia singolarmente sia in gruppo per ottimizzare la qualità del servizio	C. Gestire le fasi del ciclo cliente con modalità tecnico-professionali	ESERCITAZIONI SPECIALI INTERNE ED ESTERNE
(2 ANNO) A. Pianificare le fasi organizzative per una buona ospitalità fino al contatto a posteriori con il cliente per la sua fidelizzazione Pianificare le fasi organizzative per una buona ospitalità fino al contatto a posteriori con il cliente per la sua fidelizzazione	(2 ANNO) A. Organizzare diverse tipologie di menu, dal più semplice al più elaborato, anche dal punto di vista grafico .	UDA Num.1 del 2° ANNO Conoscere il sé e l'altro" "Penso ciò che mangio
B. Riconoscere il proprio ruolo e interagire con il team Collaborare e partecipare attivamente alle attività professionali contribuendo al lavoro sia singolarmente sia in gruppo per ottimizzare la qualità del servizio	B. Utilizzare materiali nel settore di interesse in ottemperanza alle normative vigenti .	UDA num.2 del 2° ANNO L'Acqua "Acqua in bocca" Tisane. Acqua minerale, uso dell'acqua in ambito enogastronomico e non
C. Riconoscere il proprio ruolo e interagire con il team attivamente alle attività professionali.	C. Gestire le fasi del ciclo cliente con modalità tecnico-professionali	ESERCITAZIONI SPECIALI INTERNE ED ESTERNE

Nuclei Fondanti 1 Biennio Sala	BIENNIO · A. - Saper classificare le aziende ristorative. - Conoscere la brigata di sala e di bar. - Conoscere e saper preparare i principali prodotti utilizzati in caffetteria. - Raggiungere capacità di autodisciplina e/o di autocontrollo nonché di Collaborazione con i vari componenti della brigata. B. - Conoscere le regole relative all'igiene personale, degli ambienti e delle attrezzature - Conoscere la prevenzione degli infortuni in sala e al bar C. - Conoscere e saper preparare le principali bevande analcoliche - Conoscere e saper utilizzare la macchina espresso A. · Conoscere le principali tipologie di menu · Conoscere le principali regole per una corretta stesura del menu · Sapersi collocare all'interno dell'organizzazione di una brigata · Conoscere le funzioni tecnico-professionale di ogni componente · Saper lavorare in team con il personale di sala e dei vari reparti stabilire buone relazioni con gli altri reparti in generale . B. · Conoscere le principali momenti di sevizio nei ristoranti e nei bar nell'arco della giornata · Conoscere le principali classificazioni della bevanda adatte come aperitivo e le principali unità di mescita e tecnica di preparazione. · Sapersi collocare all'interno dell'organizzazione di una brigata, · Conoscere le funzioni tecnico-professionale di ogni componente. · Saper lavorare in team con il personale di sala e dei vari reparti · Saper utilizzare l'attrezzatura da bar per la miscelazione C. · Conoscere le principali regole per una corretta stesura del menu · Conoscere le funzioni tecnico-professionale di ogni componente. conoscere e saper utilizzare i vari tipi di servizi. D. - Conoscere e saper eseguire i principali servizi di sala - Conoscere la composizione dell'acino e le principali vinificazioni

Secondo biennio e quinto anno

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

Terzo anno

Professione ristorazione

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

Il lavoro di sala

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

Il servizio degli antipasti, dei salumi e dei formaggi

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

Aspetti particolari del servizio di sala

Prerequisiti (competenze di primo biennio)	Conoscenze	Abilità	Competenze di indirizzo in uscita
Caratteristiche e uso delle principali attrezzature per il servizio di sala. Successione dei piatti. Occasioni di servizio. Precauzioni per evitare infortuni.	Tipologie di prodotti ittici. Attrezzature e metodi di servizio dei prodotti ittici. Principali tagli di carne. Tecnica e attrezzature per la cucina di sala e il flambé. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Effettuare porzionature con eleganza davanti al cliente. Sfilettare pesci di medie e grandi dimensioni. Trinciare con accortezza carni e crostacei. Eseguire piatti alla lampada. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
PROGETTO UDA	"L'ACQUA "Acqua, sostenibilità e sicurezza" Acqua e vita, cambiamenti climatici, sicurezza e salute, rispetto per l'ambiente		

Aspetti particolari del lavoro di bar

Le bevande analcoliche.

•L’acqua.

. Le bevande di frutta.

•Le bibite analcoliche.

•Il caffè e il tè.

. Le bevande a base di latte

Prerequisiti (competenze di primo biennio)	Conoscenze	Abilità	Competenze di indirizzo in uscita
Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e delle modalità di servizio. Tecniche di base nelle preparazioni di bar.	Classificazione di bevande analcoliche e alcoliche. Tecniche avanzate di bar. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
	● La classificazione delle bevande analcoliche. ● Le caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico – fisiche e nutrizionali dell’acqua e delle principali bevande analcoliche. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua.	• Classificare le bevande analcoliche in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico–fisiche e nutrizionali. • Scegliere e utilizzare in maniera appropriata le diverse bevande analcoliche di produzione industriale. • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche nelle principali lingue europee.	• Riconoscere le varie tipologie di acque, e svolgere un servizio idoneo. • Saper preparare bevande analcoliche e a base di frutta utilizzando attrezzatura adeguata. • Conoscere le caratteristiche delle bevande e quelle a base di latte
PROGETTO UDA	“L’ACQUA “Acqua, sostenibilità e sicurezza” Acqua e vita, cambiamenti climatici, sicurezza e salute, rispetto per l’ambiente		

TERZO ANNO		
COMPETENZE SPECIFICHE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Valorizzare le risorse e le produzioni tipiche del territorio, compresi i prodotti di nicchia, tenendo presente la domanda dei mercati, gli stili di vita dei diversi target e le nuove tendenze di filiera enogastronomica	Ricercare in riviste e in siti del settore enogastronomico informazioni sull'andamento delle tendenze dei mercati e della clientela, anche in rapporto all'evolversi degli stili di vita e del contesto economico .Adattare i prodotti enogastronomici alle specifiche esigenze della clientela.	UDA Num.1 del 3° ANNO *Conoscere il sé e l'altro"* **"Imprenditori in progress"**
Riconoscere il proprio ruolo e interagire con il team Collaborare e partecipare attivamente alle attività professionali contribuendo al lavoro sia singolarmente sia in gruppo per ottimizzare la qualità del servizio	Utilizzare il linguaggio specifico per gestire il rapporto con la clientela. Gestire le fasi del ciclo cliente con modalità tecnico professionali. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione scritti e orali più idonei per la gestione delle richieste della clientela.	UDA Num.2 del 3° ANNO L'ACQUA "Acqua, sostenibilità e sicurezza" Acqua e vita, cambiamenti climatici, sicurezza e salute, rispetto per l'ambiente
Intercettare la domanda dei mercati anche in collegamento agli stili di vita e alle abitudini alimentari, individuare le tipologie di utenza (target) della ristorazione e i loro bisogni.	Raccogliere ed organizzare i dati funzionali all'analisi dei bisogni della clientela distinguendo diverse tipologie di target	ESERCITAZIONI SPECIALI INTERNE ED ESTERNE PROGETTO PCTO
Valorizzare le DOC, le DOP e le I.G.P. dei prodotti tipici, con particolare riferimento a quelli locali, sulla base della normativa vigente	Individuare e confrontare i canali di vendita e commercializzazione dei prodotti enogastronomici tipici di aree diverse	CONCORSO INTERNO PER CLASSI PARALLELE. PROGETTO F.I.C.O
NUCLEI FONDANTI TERZO ANNO		
Conoscere il protocollo HACCP e i suoi principi fondamentali - Conoscere le cinque fasi relative alla procedura per la disinfezione degli ambienti - Produzioni tipiche . - Saper prendere e compilare una comanda - Saper effettuare il servizio alla carta - Conoscere il protocollo HACCP e i suoi principi fondamentali – Tecniche di comunicazione . - Conoscere la deontologia e l'etica professionale degli operatori della sala e del bar - Saper realizzare un menu fisso in ordine cronologico – Conoscere le principali tecniche di comunicazione - Principi di marketing . - conoscere la normativa nazionale e comunitaria del settore vitivinicolo - conoscere i vitigni dei vini DOCG delle regioni trattate - conoscere la produzione del metodo classico - conoscere le modalità di produzione di distillati, liquori e creme liquori - conoscere la classificazione dei liquori e dei distillati Le DOC, le DOP e le I.G.P. dei prodotti tipici, con particolare riferimento a quelli locali, sulla base della normativa vigente		

Quarto anno

I vini

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

La produzione vitivinicola in Italia e nel mondo

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

Analisi sensoriale e degustazione

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

La birra

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

I superalcolici

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

Mixology: l'arte del bere miscelato

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

Enogastronomia e società

Prerequisiti (competenze di primo biennio)	Conoscenze	Abilità	Competenze di indirizzo in uscita
Evoluzione storica dei locali di ristorazione. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.	Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
PROGETTO UDA	Conoscere il sé e l'altro" **"Imprenditori in progress"**		

QUARTO ANNO		
COMPETENZE SPECIFICHE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Organizzare un menu completo abbinando alimenti e bevande diversificandoli ed adattando il menu in base alle esigenze dietologiche della clientela, individuando bisogni ed aspettative ed accogliendo richieste	Organizzare diverse tipologie di menu, dal più semplice al più elaborato, anche dal punto di vista grafico	UDA Num.1 del 4° ANNO Conoscere il sé e l'altro" **"Imprenditori in progress"**
Riconoscere il proprio ruolo e interagire con il team Collaborare e partecipare attivamente alle attività professionali .	Organizzare eventi enogastronomici.	UDA Num. 2 del 4° ANNO "Acqua, sostenibilità e sicurezza" , HACCP, Agenda 2030, biodiversità, sostenibilità, rispetto per l'ambiente
Contribuire al lavoro sia singolarmente sia in gruppo per ottimizzare la qualità del servizio	Gestire e organizzare occasioni aggregative (summit, briefing, reporting)	ESERCITAZIONI SPECIALI INTERNE ED ESTERNE PROGETTO PCTO
Valorizzare le DOC, le DOP e le I.G.P. Collegare il prodotto enogastronomico alle particolarità storiche, socioeconomiche e geografiche del territorio che ne rappresentano i presupposti	**Eventi e Manifestazioni**	CONCORSO INTERNO PER CLASSI PARALLELE. PROGETTO F.I.C.O **Procida Capitale della Cultura 2022**
NUCLEI FONDANTI QUARTO ANNO		
le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione F. Conoscere i requisiti che deve possedere un vino dop e igp . Conoscere le tre fasi dell'analisi sensoriale . Conoscere i principi di abbinamento . Saper organizzare la sala per il servizio a menu fisso, alla carta a buffet e per la cucina di sala . Saper distinguere il servizio catering dal banqueting . Saper fare il costo di un piatto . Saper sfilettatura i prodotti ittici e tranciare le carni davanti al cliente . Conoscere le abitudini alimentari . Conoscere i fattori che influenzano le scelte gastronomiche . Saper realizzare un evento speciale. . Conoscere i principali fasi di produzione della bevanda birra e le caratteristiche delle diverse tipologie . Conoscere la classificazione dei distillati e dei liquori . Conoscere i principali sistemi di distillazione . Saper realizzare un cocktail IBA con il conteggio in once T. Conoscere l'area di lavoro e l'attrezzatura del bartender		

Quinto anno

La produzione vitivinicola in Italia e nel mondo

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

Marketing, qualità e territorio

Prerequisiti (competenze di primo biennio)	Conoscenze	Abilità	Competenze di indirizzo in uscita
Conoscenza delle differenti forme di ristorazione. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana. Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura. Norme per assistere e consigliare il cliente.	Strumenti utili per studiare il mercato di riferimento. Mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica. Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato. Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica. Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia. Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
PROGETTO UDA	**L'ACQUA** **"Acqua, sostenibilità e sicurezza" , HACCP, Agenda 2030, biodiversità, sostenibilità, rispetto per l'ambiente**		

Tecniche di gestione

Prerequisiti (competenze di primo biennio)	Conoscenze	Abilità	Competenze di indirizzo in uscita
Conoscenza della struttura e dell'organizzazione del ristorante e del bar. Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio. Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura.	Principi che guidano la definizione dell'offerta gastronomica. Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Definire menu e carte che rispondano alle esigenze di una specifica clientela. Definire menu e carte sulla base di criteri di economicità della gestione. Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi. Gestire approvvigionamenti e stock. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
PROGETTO UDA	**L'ACQUA** **"Acqua, sostenibilità e sicurezza" , HACCP, Agenda 2030, biodiversità, sostenibilità, rispetto per l'ambiente**		

LA SICUREZZA E L'IGIENE

FINALITÀ	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
COMPETENZA/E IN USCITA	Applicare i principi fondamentali per garantire la sicurezza igienica e la sicurezza sui luoghi di lavoro in ambiti formali.
COMPETENZE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	● Competenza alfabetica funzionale. ● Competenza multilinguistica. ● Competenza matematica. ● Competenza in scienze, tecnologia e ingegneria. ● Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. ● Competenza in materia di cittadinanza.
COMPETENZA DISCIPLINARE	Operare nel rispetto delle normative sulla sicurezza, sulla salute e l'igiene personale dei prodotti e dell'ambiente di lavoro.
OBIETTIVO DELL'UNITÀ	Conoscere e saper applicare le principali precauzioni per evitare infortuni nell'ambiente di lavoro. Rispettare le regole della corretta prassi igienica.
PROGETTO UDA	**L'ACQUA** **"Acqua, sostenibilità e sicurezza" , HACCP, Agenda 2030, biodiversità, sostenibilità, rispetto per l'ambiente**

Aspetti particolari del servizio di sala

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

Catering e banqueting

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

QUINTO ANNO		
COMPETENZE SPECIFICHE	**COMPITI SIGNIFICATIVI**	**PROGETTI COLLEGATI**
Stabilire una correlazione significativa tra risorse territoriali, processi e prodotti enogastronomici per individuare e proporre l'offerta dei menu rispondenti ai bisogni ed agli stili alimentari della clientela ed alle tradizioni del territorio	Reperire informazioni sulla storia e l'evoluzione dell'alimentazione .	UDA Num.1 del 5° ANNO Conoscere il sé e l'altro" "Consapevolmente"
Proporre menu coerenti con le linee guida per una sana e corretta alimentazione, emanate dall"OMS, nell'ottica della prevenzione e dello "star bene" bilanciando l'aspetto nutrizionale e quello gastronomico	predisporre menu per segmenti di clientela in base all'età, alle patologie, al reddito ed alle motivazioni	UDA num.2 del 5° ANNO **L'ACQUA** **"Acqua, sostenibilità e sicurezza" , HACCP, Agenda 2030, biodiversità, sostenibilità, rispetto per l'ambiente**
Organizzare un menu completo abbinando alimenti e bevande diversificandoli ed adattando il menu in base alle esigenze dietologiche della clientela, individuando bisogni ed aspettative ed accogliendo richieste	Scegliere i canali di vendita e commercializzazione più adeguati dei prodotti turistico-alberghieri ed enogastronomici. Utilizzare canali diversi per promuovere i prodotti turistici ed enogastronomici	ESERCITAZIONI SPECIALI INTERNE ED ESTERNE PROGETTO PCTO
Valorizzare le DOC, le DOP e le I.G.P. dei prodotti tipici, con particolare riferimento a quelli locali, sulla base della normativa vigente.	Applicare a un caso specifico del settore enogastronomico e ristorativo strategie di monitoraggio e compensazione	CONCORSO INTERNO PER CLASSI PARALLELE. PROGETTO F.I.C.O
Valorizzare le risorse e le produzioni tipiche del territorio, compresi i prodotti di nicchia, tenendo presente la domanda dei mercati, gli stili di vita dei diversi target e le nuove tendenze di filiera enogastronomica.		**Procida Capitale della Cultura 2022** **ORIENTAMENTO IN USCITA**

NUCLEI FONDANTI QUINTO ANNO

A. · Conoscere i fattori e gli alimenti che costituiscono la dieta mediterranea · Conoscere i principali mezzi di comunicazione dell'offerta enogastronomica
B. · Saper effettuare il calcolo di un food e drink cost · Conoscere le principali regole per una corretta stesura di un menu · Conoscere le linee guida per la realizzazione di un cocktail · Conoscere la figura del barman del bartender e i relativi bar setting
C. · Conoscere i principali sistemi e marchi di qualità · Conoscere la vitivinicoltura delle principali regioni italiane e estere · Conoscere le fasi dell'analisi organolettica
D. · Conoscere l'utilizzo e le principali tipologie dei software nel settore ristorativo · Conoscere le principali attività relative al banqueting e al catering-banqueting · Saper compilare la scheda organolettica e la scheda cibo-vino

Articolazione ENOGASTRONOMIA

Competenze di base

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

conoscenze	abilità
Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.	Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.
Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.	Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. Progettare *menu* e 'carte' rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.
Tecniche di *catering* e *banqueting*.	Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di *catering* e *banqueting*.
Caratteristiche organolettiche del vino.	Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. Proporre un corretto abbinamento cibo-vino.
Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.	Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali.
Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.	Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per *flambé* di prestigio.
Principi di analisi sensoriale dei vini. Enografia nazionale e internazionale.	Eseguire analisi sensoriali del vino. Riconoscere il sistema enografico nazionale e internazionale.
Software del settore turistico ristorativo.	Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.
Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.	Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.

Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica

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

Competenze in uscita

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

Primo biennio

LE COMPETENZE DI RIFERIMENTO PER LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

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

8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell' eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web	**Unità 4, Unità 5, Unità 7, Unità 8, Unità 9** Il front office Il ciclo cliente La comunicazione - Le informazioni alberghiere Tariffe e arrangiamenti - Le prenotazioni alberghiere Tecniche di tutela dell'albergo L'arrivo del cliente - L'accoglienza dei diversi tipi di clienti I servizi del front office - Il servizio ristorazione La contabilità clienti Il check-out - Il post check-out UDA N.2
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio	**Unità 1** Turismo e mercato turistico Il sistema turistico italiano Laboratori Accoglienza e territorio UDA N.1

Secondo triennio

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

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

Terzo anno e quarto anno

S
Operatività in applicazione del Testo unico della sicurezza (TUS d.lgs. n° 81/08): principi generali, normativa antincendio. Il contratto d'albergo e il contratto di deposito: obblighi e responsabilità delle parti. Procedure per l'avvio di un'attività turistico-ricettiva. I modelli di organigramma nelle strutture turistico-ricettive: elemento statico e dinamico. Principali figure professionali settore turistico-ricettivo e principali mansioni. Tipologie di inquadramento del personale e di contratti di assunzione. La Legge turistico-ricettiva nazionale e regionale per quanto riguarda l'inserimento professionale nel sistema turistico. Sostenibilità e valorizzazione del territorio e prodotti tipici della regione di provenienza. Le imprese di viaggio e turismo e loro organizzazione. I diversi modelli di aggregazione fra imprese: le catene alberghiere. Storia e cultura dell'ospitalità turistica: organizzazione e sviluppo dell'accoglienza nelle varie strutture turistiche.

Unita' tematiche del libro di testo	Sezioni da trattare in classe III	Sezioni da trattare in classe IV
1. Fase Ante UDA N.1	2. La richiesta di informazioni. Rispondere ad una richiesta di informazione. 4. La prenotazione 5. La registrazione della prenotazione.	
2. Check-in UDA N.1.	1. L'accoglienza del cliente 2. Le procedure di check-in 3. Gli altri adempimenti	
3. Live-in UDA N.1	1. I servizi offerti alla clientela 2. Il live-in al front-office 3. La contabilità cliente	
4. Check-out UDA N.1	1. La conclusione del soggiorno 2. La partenza del cliente 3. Il post check-out	
4. I servizi complementari uda n.2		La ristorazione alberghiera. Congressi ed eventi. Wellness.
6. La distribuzione del prodotto alberghiero UDA N.2		I canali di distribuzione nella vendita dei servizi alberghieri. Il canale medio indiretto. Il canale indiretto online.
7. La gestione della clientela UDAN.2		Le tipologie di clientela. La guest relation. La promozione del territorio.
8. La direzione UDA N.2		L'ufficio amministrativo. L'economato e le rilevazioni statistiche. L'ufficio del personale ed i rapporti di lavoro.
9. Progetto ed organizzazione di impresa UDA N1		La progettazione. Le aggregazioni nel settore alberghiero. L'organizzazione delle risorse umane.

Quinto anno

SAPERI ESSENZIALI
Teorie dell'organizzazione (Taylor, Fayol, Mayo, Herzberg). Concetto di efficienza ed efficacia produttiva. I sistemi premianti e la motivazione del personale. Le ricerche di mercato come fonte di informazione strategica per il miglioramento qualitativo aziendale: analisi. Il fabbisogno finanziario in azienda: casi. Saper organizzare e gestire eventi.

Unita' tematiche del libro di testo	Sezioni da trattare in classe V
1. L'albergo e il marketing	Il marketing Il web marketing Il piano di marketing UDA N.1
2. La vendita dei servizi alberghieri	La comunicazione Il pricing alberghiero L'intermediazione UDA N.2
3. La qualità in albergo	La certificazione e i marchi di qualità UDA N.1
4. L'albergatore e le leggi	Apertura e cessazione di una attività ricettiva Regolamentazione dei rapporti con il cliente La classificazione alberghiera UDA N.1
5. La direzione dell'albergo	La professione del direttore d'albergo La gestione delle risorse umane UDA N.2

L
LA VALUTAZIONE

La **valutazione** può essere:

- **formativa:** ha lo scopo di fornire un'informazione continua e analitica circa il modo in cui l'allievo procede nell'apprendimento e nell'assimilazione. Serve anche al docente per valutare la qualità del proprio intervento. Questa valutazione si colloca all'interno delle attività didattiche e concorre a determinare lo sviluppo successivo.
- **sommativa:** risponde all'esigenza di apprezzare le abilità degli allievi di utilizzare in modo aggregato capacità e conoscenze acquisite durante una parte significativa dell'itinerario di apprendimento.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE: Partendo dalla programmazione di dipartimento, le singole discipline indicano le tipologie di verifica che intendono proporre nel corso dell'anno scolastico (almeno due per quadrimestre scritte o pratiche) con le relative griglie di valutazione inserite nel PTOF e concordano nel somministrare agli alunni di tutte le **classi parallele prove comuni**, fondamentali per la **verifica delle programmazioni** che indicativamente saranno somministrate nei seguenti periodi: prima decade di dicembre e prima decade di marzo, saranno poi calendarizzate in accordo con la dirigenza.

Vengono considerati i seguenti indicatori:

- CONOSCENZA
- COMPRENSIONE
- ESPRESSIONE
- APPLICAZIONE

AUTONOMIA