



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore

Via Colonna s.n. ~ 86021 Bojano / C.da S. Maria ~ Vinchiaturro
C.F. 93000190707 ~ Centr. Bojano 0874 782025 - 781028 - 782040 / Centr. Vinchiaturro 0874 340109
e.mail: cbis007006@istruzione.it - P.E.C.: cbis007006@pec.istruzione.it - u.r.l.: www.iissbojano.gov.it
Liceo Scientifico - Istituto Tecnico Economico indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing opzione Sistemi Informativi Aziendali - Liceo delle Scienze Umane opzione Economico Sociale - Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate

DIPARTIMENTO n°5

Area della competenza pratico-professionale: Laboratorio di Cucina – Sala e Vendita – Accoglienza Turistica IPSEA DI VINCHIATURRO

Coordinatore di Dipartimento: Niro Patrizia

1. COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Classe

Da acquisire trasversalmente ai quattro assi culturali.

1^ 2^ 3^ 4^ 5^

Imparare ad imparare

- | | | | | | |
|--|--|--|---|---|---|
| a. Organizzare il proprio apprendimento | | | | | |
| b. Acquisire il proprio metodo di lavoro e di studio | | | | | |
| c. Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazioni e di formazione (formale, non formale ed informale) in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie | | | X | X | X |

Progettare

- | | | | | | |
|---|--|--|---|---|---|
| a. Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro | | | | | |
| b. Utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritari e le relative priorità | | | X | X | X |
| c. Valutare vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti | | | | X | X |

Comunicare

- | | | | | | |
|--|---|---|--|--|--|
| a. Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di diversa complessità | X | X | | | |
| b. Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. | X | X | | | |
| c. Utilizzare linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse conoscenze disciplinari mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) | X | X | | | |

Collaborare e partecipare

- | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| a. Interagire in gruppo | X | X | | | |
| b. Comprendere i diversi punti di vista | X | X | | | |
| c. Valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità | X | X | X | X | X |
| d. Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri | | | X | X | X |

Agire in modo autonomo e consapevole

- | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| a. Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale | | | X | X | X |
| b. Far valere nella vita sociale i propri diritti e bisogni | | | X | X | X |
| c. Riconoscere e rispettare i diritti e i bisogni altrui, le opportunità comuni | X | X | | | |
| d. Riconoscere e rispettare limiti, regole e responsabilità | X | X | | | |

Risolvere problemi

- | | | | | | |
|--|--|--|---|---|---|
| a. Affrontare situazioni problematiche | | | X | X | X |
| b. Costruire e verificare ipotesi | | | X | X | X |
| c. Individuare fonti e risorse adeguate | | | X | X | X |
| d. Raccogliere e valutare i dati | | | X | X | X |
| e. Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline, secondo il tipo di problema | | | X | X | X |

Individuare collegamenti e relazioni

- | | | | | | |
|--|--|--|---|---|---|
| a. Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo | | | X | X | X |
| b. Riconoscere la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la natura probabilistica | | | X | X | X |
| c. Rappresentarli con argomentazioni coerenti | | | X | X | X |

Acquisire e interpretare l'informazione

- | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
| a. Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi | X | X | | | |
| b. Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni | | | X | X | X |

INDICARE LE EVIDENZE PER LIVELLI DI COMPETENZA

BASE (6)	INTERMEDIO (7-8)	AVANZATO (9-10)
La competenza è acquisita in modo essenziale: l'alunno esegue i compiti in forma guidata e dimostra una basilare consapevolezza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge dal 60% al 69% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento.	La competenza è acquisita in modo soddisfacente: l'alunno esegue i compiti in modo autonomo con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge dal 70% all'89% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento.	La competenza è acquisita in modo eccellente: l'alunno esegue i compiti in modo autonomo e responsabile con una buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze, ovvero quando l'allievo raggiunge o supera il 90% degli esiti previsti nell'asse culturale di riferimento.

In caso di esito negativo indicare "livello base non completamente raggiunto" con relativa motivazione.

OBIETTIVI COGNITIVO – FORMATIVI DISCIPLINARI

Gli obiettivi sono declinati per singola classe, riferiti all'asse culturale di riferimento e articolati in Competenze, Abilità, Conoscenze**, come previsto dalla normativa sul nuovo obbligo di istruzione (L. 296/2007) e richiesto dalla certificazione delle competenze di base.

I moduli, costituiranno la base delle singole programmazioni individuali.

SALA E VENDITA

*Il Dipartimento stabilisce i seguenti **obiettivi obbligatori** in termini di conoscenze, abilità e competenze per le singole classi (anche per il recupero). Per la classe seconda essi corrispondono al livello base della certificazione dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione.*

classe	Competenze	Abilità	Conoscenze
PRIMA	- Essere in grado di valutare le differenti figure professionali di una brigata di cucina –sala - accoglienza - Curare il portamento e l'igiene della persona - Conoscere l'importanza dell'igiene delle attrezzature e dei locali. - usare correttamente le attrezzature di base - usare correttamente il giusto linguaggio tecnico/professionale	-relazionarsi positivamente con i colleghi -operare nel rispetto del proprio ruolo -rispettare orari -rispettare gli ordini di servizi	-Conoscere le principali norme igieniche e di sicurezza sul posto di lavoro -Distinguere le figure professionali e conoscere le norme di comportamento - Conoscere la mise en place semplice -conoscere gli stili di servizio - conoscere il menu -conoscere e saper compilare i buoni di servizio
SECONDA	-essere in grado di distinguere e applicare stili di servizio in base alla struttura turistica -essere in grado di distinguere e usare le attrezzature di sala/bar -essere in grado di preparare i prodotti di caffetteria e bevande analcoliche - essere in grado di abbinare e distinguere i vini ai piatti locali	-rispettare il proprio ruolo in base alla struttura - Usare le attrezzature basi di sala/bar -rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature -realizzare bevande analcoliche e di caffetteria -proporre gli abbinamenti base cibo-vino ai prodotti locali	-conoscere il fenomeno turistico domanda ed offerta -conoscere le principali strutture ricettive -conoscere le attrezzature di laboratorio e il relativo uso -conoscere le norme di sicurezza e privacy -nozioni di base sui vini -conoscere la modulistica di base -conoscere le tecniche di base di caffetteria
TERZA	- Essere in grado di cucinare preparazioni culinarie davanti al cliente con professionalità e d -Essere capaci di distinguere le diverse categorie di vigneti e di vini. -Essere capaci di leggere un'etichetta e classificare i diversi vini in base alle normative vigenti. - Essere capaci di svolgere i servizi di base nel mondo del bar. - Essere capaci di preparare e gestire il servizio delle bevande preparare con macchine. - compiere i passaggi principali per l'utilizzo ottimale della macchina espresso. - Riconosce e sa risolvere i problemi di base posti dall'uso della macchina espresso. - Sa preparare e servire le bevande nervine. - Essere capaci di preparare bevande miscelate, fredde e calde	-leggere il menu e abbinare tipo di servizio -realizzare il servizio base del vino -individuare l'attrezzatura giusta per un corretto porzionamento -Relazionarsi positivamente davanti al cliente - Acquisire le nozioni di tecnica enologica di base, indispensabili per essere ottimi professionisti del settore. - Acquisire le nozioni di tecnica enologica di base, indispensabili per essere ottimi professionisti del settore. - Dimostrare di aver acquisito conoscenze teorico-pratiche su strutture, attrezzature, personale, sicurezza e igiene. Mise en place, tecniche di servizio, stili di servizio, rapporto con il cliente. - Acquisire le conoscenze e le abilità che permettono di preparare le bevande con macchine: spremiagrumi, frullatori, turn mix, centrifughe. -distinguere i principali tipi di caffè e the - Apprendere le tecniche di miscelazione e saper realizzare cocktail.	- Conoscenze ed abilità di base riguardante i concetti di organizzazione del lavoro e stili di servizio. -Conoscere la mise en place complessa - Conoscere la vite e le operazioni di vinificazione livello base - Conoscenza degli stili di servizio, del mobilio e delle attrezzature. - Conoscere le tecniche di porzionatura -Conoscere la cucina flambage - Conoscenza di base delle nozioni di chimica legata all'alimentazione -Conoscere gli aspetti pratici e teorici riguardanti i diversi argomenti studiati nel corso del primo biennio. - È necessario conoscere le informazioni di base sulle nozioni del servizio delle bevande e il relativo uso delle attrezzature. - conoscere i principali tipi di caffè e di tè. - Conoscere e realizzare i cocktail mondiali.

classe	Competenze	Abilità	Conoscenze
QUARTA	Eseguire le principali tecniche nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. Realizzare piatti e preparazioni complesse di prodotti enogastronomici. Realizzare bevande analcoliche e di caffetteria. Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. Compilare la modulistica di reparto. Utilizzare software applicativi di settore. Gestire l'intero processo del ciclo cliente a livello base.	-Acquisizione delle tecniche della cucina di sala - acquisizione dei prodotti regionali e nazionali e dei rispettivi vini -Acquisizione delle tecniche per realizzare i cocktail Gestione dei software alberghiero/ristorativo e relative caratteristiche	Tecniche di base di sala e di bar. Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. La modulistica di reparto. Software applicativi di settore. Il ciclo cliente e le sue fasi.
QUINTA	- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. -Predisporre menù 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. -Essere in grado di adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera -utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente valorizzando i prodotti -interagire in lingua straniera in un'ampia gamma di situazioni professionali anche impreviste -essere in grado di proporre bevande e accostamento - essere in grado di attivare strategie di marketing	- Proporre indicazioni sull'organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro. - Scegliere le attrezzature e l'arredo in base a criteri tecnici, economici e organizzativi con riferimento alle certificazioni di qualità. - Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro. - Utilizzare le principali forme di contratto aziendale. - Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti complessi. - Realizzare decorazioni a tema, - Predisporre ambientazioni e arredi particolari in rapporto alle varie situazioni che si presentano. - Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica.	- Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi. -Le innovazioni tecnologiche del settore produttivo (sottovuoto, sistema Cook & Chill). -Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici. - Caratteristiche tecniche delle attrezzature. -I fattori che determinano la qualità del servizio. -Le certificazioni di qualità. -Il contratto di lavoro. -I principali contratti delle aziende enogastronomiche. - Piani di sicurezza aziendali. Caratteristiche tecniche e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera

CUCINA

Le linee guida che definiscono il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti professionali sanciscono il passaggio dall'apprendimento per discipline all'apprendimento per competenze. Pertanto i risultati di apprendimento vengono declinati in competenze, abilità e conoscenze secondo il Quadro europeo dei titoli e delle qualifiche (EQF)

classe	Competenze	Abilità	Conoscenze
PRIMA	Lo studente sa muoversi correttamente in laboratorio di cucina rispettando tutte le norme e confrontandosi in modo adeguato con tutte le figure professionali presenti Lo studente sa operare autonomamente all'interno di una cucina, utilizzando correttamente tutte le attrezzature a disposizione. Lo studente sa preparare i principali piatti scegliendo i cereali e le farine più adatti in funzione del risultato che vuole ottenere Lo studente sa usare correttamente le materie prime tenendo presente le loro proprietà nutrizionali Lo studente sa abbinare correttamente gli alimenti per fornire un pasto equilibrato e nutrizionalmente completo Lo studente sa scegliere fra i principali metodi di cottura e conservazione da usare secondo il prodotto che ha a disposizione e in base al risultato che vuole ottenere Lo studente sa usare i principali ortaggi e abbinarli fra loro sa abbinare gli ortaggi e legumi ai vari cibi in modo da esaltare i sapori Sa abbinare fra loro le diverse tipologie di frutta e sa abbinare la frutta ai vari cibi in modo da esaltarne i sapori	lo studente sa comportarsi in modo corretto in un laboratorio -sa confrontarsi e collaborare con le diverse figure professionali della cucina, rispettando ruoli e mansioni -sa quali sono le caratteristiche estetiche, igieniche e di sicurezza offerte dalla divisa e le usa sempre. -lo studente sa orientarsi all'interno di un laboratorio di cucina -sa adoperare in modo corretto le macchine e la piccola attrezzatura di cucina -sa utilizzare la dotazione professionale in funzione del risultato che vuole ottenere - lo studente usa correttamente i vari cereali e le farine derivate sa preparare i principali primi piatti a base cereali -lo studente sa usare correttamente le materie prime tenendo presente le loro proprietà nutrizionali -sa riconoscere i principali prodotti alimentari e marchio - lo studente sa adoperare correttamente i metodi di cottura principali impiega correttamente i principali metodi di conservazione -lo studente individua le diverse tipologie di ortaggi e conosce il loro utilizzo in cucina -riconosce le diverse tipologie di frutta e sa come usarle in cucina	• Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico 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
SECONDA	-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica -integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi -applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza. -controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo qualitativo e gastronomico -valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali. -applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza igienica	-Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura - provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature -scegliere utensili e materiali di cottura in base all'uso -adottare comportamenti responsabili Eseguire i principali fondi e le principali salse Legare utilizzando il roux e le principali salse • Eseguire le fasi di lavorazione di preparazioni semplici nella corretta sequenza, in modo autonomo e con responsabilità • Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi • Identificare le carni e conservarle in modo igienicamente corrette • Distinguere gli ortaggi freschi da quelli avviziti • Realizzare contorni • Conservare correttamente le uova • Partecipare attivamente alla lezione e interagire in gruppo, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione della attività collettive.	Conoscere le funzioni di ogni componente della brigata Conoscere le procedure che regolano i rapporti tra i reparti Conoscere corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature Cenni di legislazione igienica: il pacchetto igiene HACCP Le malattie professionali La definizione di cottura Le principali tecniche di cottura -la cottura sottovuoto Le salse; norme e legatura La classificazione dei fondi e delle salse Tecniche di base di cucina La disposizione delle vivande nei piatti Tecniche su tagli delle carni da macello Tecniche di cottura degli ortaggi Igiene personale, dei prodotti Impasti base Impasti dolci e salta Le creme e le salse di base Distinguere i menu dalla carta Redigere menu semplici Presentare piatti nel rispetto delle regole tecniche

DEFINIZIONE DEL CURRICOLO CUCINA DEL SECONDO BIENNIO			
classe	Competenze	Abilità	Conoscenze
	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera	Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina Calcolare i costi di produzione specifici del settore. Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici. Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.	Programmazione e organizzazione della produzione Organizzazione del personale del settore cucina Costi di produzione del settore cucina. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Software di settore Tecniche di cucina. Tecniche di pasticceria Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici. Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina	Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Tecniche di cucina. Tecniche di pasticceria Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.	Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Programmazione e organizzazione della produzione
	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.	Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici. Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.
	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e Target dei clienti	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Criteri di elaborazioni di Menu e 'carte' Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.

		beverage cost)	
	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	Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu. Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. Individuare le componenti culturali della gastronomia Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina	Programmazione e organizzazione della produzione Organizzazione del personale del settore cucina. Criteri di elaborazioni di Menu e 'carte' . Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici. Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione

DEFINIZIONE DEL CURRICOLO CUCINA DEL QUINTO ANNO			
classe	Competenze	Abilità	Conoscenze
QUINTA	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Adeguate 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	Realizzare piatti con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi Realizzare piatti con prodotti del territorio Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Simulare un piano di HACCP. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute Realizzare piatti con prodotti del territorio Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari Progettare menu per tipologia di eventi Progettare menu per tipologia di eventi Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Simulare eventi di catering e banqueting Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Realizzare piatti con prodotti del territorio Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera Realizzare piatti con prodotti del territorio	Caratteristiche di prodotti del territorio. Tecniche di Catering e banqueting Software di settore Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Sistema HACCP Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Tipologie di intolleranze alimentari. Software di settore. Tecniche di catering e banqueting Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera Tipologie di intolleranze alimentari. Tecniche di catering e banqueting Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Tecniche di catering e banqueting Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera Software di settore. Caratteristiche di prodotti del territorio

DEFINIZIONE DEL CURRICOLO DI CUCINA SECONDO BIENNIO ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

DEFINIZIONE DEL CURRICOLO SECONDO BIENNIO ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA			
classe	Competenze	Abilità	Conoscenze
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Software di settore
	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità	Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Organizzare degustazioni di prodotti.	Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale
	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità 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. Organizzare degustazioni di prodotti.	Criteri di elaborazione di menu e 'carte'. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	-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 -Organizzare degustazioni di prodotti.	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. -Criteri di elaborazioni di Menu e 'carte' -Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
	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	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.	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. -Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. -Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	-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. -Organizzare degustazioni di prodotti.	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. -Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

PRIMO BIENNIO

L'indirizzo professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Nel primo biennio, i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale) dell'obbligo di istruzione e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di indirizzo. La presenza di saperi scientifici e tecnologici, tra loro interagenti, permette, infatti, un più solido rapporto, nel metodo e nei contenuti, tra scienza, tecnologia e cultura umanistica. Il peso dell'area di istruzione generale è maggiore nel primo biennio ove, in raccordo con l'area di indirizzo, esplica una funzione orientativa in vista delle scelte future, mentre decresce nel secondo biennio e nel quinto anno, dove svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici, per consentire, nell'ultimo anno, una scelta responsabile per l'inserimento nel mondo del lavoro o il prosieguo degli studi.

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

INDICATORI DI COMPETENZA	Descrizione degli indicatori di competenza
COMPRENDERE	Decodificare in modo generale il significato del testo e cogliere le informazioni utili da testi adottati, riviste di settore e modulistica di settore.
ESPORRE	Produrre semplici testi e ricerche di vario tipo attraverso l'uso del lessico specifico della disciplina.
RICONOSCERE	Individuare la soluzione più appropriata alle problematiche connesse al Front Office; riconoscere le principali risorse turistiche del proprio territorio; il proprio ruolo nel contesto aziendale, le caratteristiche del cliente.
CORRELARE	Saper definire le relazioni interne in uno o più testi, ed esterne tra testo e contesto; cogliere i legami pluridisciplinari più evidenti dell'argomento. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working al fine di intervenire nei contesti organizzativi e professionali specifici.
INTERPRETARE	Rielaborare in modo autonomo i contenuti professionali attraverso l'utilizzo di strumenti critici, analisi e sintesi in un lessico specifico di settore. Integrare le competenze professionali con quelle delle discipline teoriche di indirizzo, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione basilari. Interpretare dati al fine di operare scelte efficaci, il contesto territoriale in cui si opera e la documentazione tecnica.
VALUTARE	Gli strumenti più adatti alla risoluzione di semplici casi, legati all'attività di settore.
REDIGERE	Compilare correttamente la modulistica di settore riferite alla prenotazione e all'accoglienza. Redigere semplici relazioni tecniche e documentazioni delle attività svolte in istituto o fuori di esso.
UTILIZZARE/APPLICARE	Utilizzare il software gestionale e le principali impostazioni di redazione di lettere, fax, e-mail. Applicare le forme di comunicazione professionale per interagire con il cliente, la terminologia tecnica di settore, le regole di comportamento e le procedure corrette per le fasi relative alla prenotazione e all'accoglienza. Utilizzare le principali attrezzature e gli strumenti a disposizione del reparto
RISOLVERE	Elaborare ipotesi e strategie risolutive applicandole alle specificità dei problemi e dei contesti della disciplina di riferimento.
COSTRUIRE	Realizzare personali percorsi pratici e di studio utilizzando le competenze settoriali acquisite nel biennio in concerto con l'insegnante di riferimento.

L'alunno dovrà essere in grado di:

CLASSE PRIMA	1. Conoscere le principali strutture ricettive; 2. Riconoscere i principali settori dell'hotel; 3. Conoscere l'organizzazione del front office nelle strutture ricettive e delle principali figure professionali del reparto; 4. Individuare i possibili percorsi professionali offerti dal corso; 5. Sapersi presentare adeguatamente abbigliati per il ruolo da svolgere e saper rispettare le norme di comportamento consone all'attività pratica; 6. Conoscere la simbologia utilizzata in hotel; 7. Utilizzare la terminologia basilare di settore; 8. Gestire un processo basilare e guidato di prenotazione; 9. Utilizzare modulistica elementare adeguata per la fase di prenotazione; 10. Usare il registro comunicativo adeguato in semplici situazioni di front office; 11. Gestire una chiamata telefonica con inoltro ad interno
CLASSE SECONDA	1. Condurre una prenotazione garantita affrontando problematiche maggiormente complesse: cambi e cancellazioni; 2. Gestire l'arrivo di un cliente prenotato sapendo utilizzare la modulistica appropriata; 3. Fornire assistenza all'ospite in hotel su informazioni di base: sui servizi dell'hotel, sulle principali attività offerte dalla realtà turistica locale; 4. Utilizzare la modulistica basilare di reparto.