



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

## **IPSSEOA "R. VIVIANI"**

**Via Annunziatella 23 – 80053 di Castellammare di Stabia (NA)**

**PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO A.S. 2017/2018 SETTORE:**

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

**Programmazione annuale di dipartimento: obiettivi e finalità, livelli minimi di conoscenza e competenze per il passaggio all'anno successivo, criteri di verifica e valutazione;**

Il dipartimento procede a definire e approvare i seguenti punti in vista dell'anno scolastico in corso: individuazione degli obiettivi delle discipline.

### **L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**

ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica". A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

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

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

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

## PROGRAMMARE PER COMPETENZE

### DEFINIZIONE DI COMPETENZA

*Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 2006, riproposta nel Documento tecnico connesso al Regolamento sull' adempimento dell'obbligo di Istruzione - Decreto 22 agosto 2007 n.139 e la Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008 del Quadro Europeo delle Qualifiche e dei Titoli.*

→ **“Conoscenze”**: indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative a un settore di studio o di lavoro; le conoscenze sono descritte come teoriche e/pratiche.

→ **“Abilità”** : indicano le capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; le abilità sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti).

→ **“Competenze”**: indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; le **competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.**

#### Modello EQF: 8 livelli di competenze

1: Lavorare o studiare sotto supervisione diretta in un contesto strutturato
2: Lavorare o studiare sotto supervisione diretta con una certa autonomia
3: Assumersi la responsabilità dello svolgimento di compiti sul lavoro e nello studio; adattare il proprio comportamento alle circostanze per risolvere problemi
4: Autogestirsi all'interno di linee guida in contesti di lavoro o di studio solitamente prevedibili, ma soggetti al cambiamento; supervisionare il lavoro di routine di altre persone, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento delle attività di lavoro o di studio
5: Gestire e supervisionare in contesti di attività di lavoro o di studio soggetti a cambiamenti imprevedibili; valutare e migliorare le prestazioni di se stessi e degli altri
6: Gestire attività o progetti tecnici o professionali complessi, assumendosi la responsabilità della presa di decisioni in contesti di lavoro o di studio imprevedibili; assumersi la responsabilità di gestire lo sviluppo professionale di singoli individui e di gruppi
7: Gestire e trasformare contesti di lavoro e di studio complessi e imprevedibili, che richiedono approcci strategici nuovi; assumersi la responsabilità di contribuire alle conoscenze e alle pratiche professionali e/o di valutare le prestazioni strategiche di gruppi
8: Dimostrare un grado elevato di autorità, innovazione, autonomia, integrità scientifica o professionale e un impegno sostenuto verso lo sviluppo di nuove idee o processi all'avanguardia in contesti di lavoro o di studio, tra cui la ricerca.

## Competenze al termine dell'obbligo di istruzione

### ● Competenze Chiave di Cittadinanza

- Imparare ad imparare
- Progettare
- Comunicare
- Collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Risolvere problemi
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire ed interpretare l'informazione

• **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

• **Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

#### • Comunicare

- *comprendere* messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)
- *rappresentare* eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

• **Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

• **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

• **Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

• **Individuare collegamenti e relazioni:** individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

• **Acquisire ed interpretare l'informazione:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

- **Competenze degli Assi Culturali**

- Asse dei linguaggi
- Asse matematico
- Asse scientifico-tecnologico
- Asse storico-sociale

**COMPETENZE DELL'ASSE LINGUAGGI**

- Padronanza della lingua italiana.
- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi.
- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
- Utilizzare e produrre testi multimediali.

**COMPETENZE DELL'ASSE MATEMATICO**

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico.

**COMPETENZE DELL'ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO**

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

**COMPETENZE DELL'ASSE STORICO SOCIALE**

- Comprendere il cambiamento e la 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.
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

- **Competenze Professionali**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E RICETTIVITA' ALBERGHIERA**

1. **Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse**
2. **Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.**
3. **Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.**
4. **Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**
5. **Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.**
6. **Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.**

**Articolazione Accoglienza Turistica**

**Primo biennio per classi parallele (Classi I e II)**

Il docente di "Laboratorio di servizi di accoglienza turistica" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere; *attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.*

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:

- **utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario**
- **utilizzare e produrre testi multimediali**

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

La disciplina si sviluppa in stretta correlazione con gli insegnamenti dell'Area generale e d'indirizzo. Fondamentale appare la connessione con la lingua italiana e le lingue straniere. L'organizzazione di opportuni laboratori di simulazione consente agli studenti di verificare le abilità comunicativo-relazionali possedute.

### **Conoscenze**

1. Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.
2. Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera.
3. Elementi base di menu.
4. Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza
5. Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti.
6. Le operazioni del ciclo cliente.
7. Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.
8. Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano.
9. Elementi di base di vendita e assistenza clienti.
10. Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico- ristorativi.
11. Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali.
12. Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio.
13. Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona.
14. Tecniche di comunicazione professionale.
15. Il conto cliente.
16. Gli arrangiamenti alberghieri.
17. La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere.
18. La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.

### **Abilità**

1. Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio.
2. Presentare i prodotti/servizi offerti.
3. Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente.
4. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente.
5. Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti.
6. Identificare le strutture ricettive e di ospitalità.
7. Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia.
8. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte.
9. Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici.
10. Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente.
11. Impostare il conto di un cliente individuale.
12. Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.

## **Secondo biennio e quinto anno per classi parallele (Classi IV e V)**

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

*riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;*

*cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;*

*essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;*

*sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;*

*svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;*

*contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;*

*intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità;*

*padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.*

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno.

La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di

### **Competenze:**

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



La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, 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 di accoglienza turistica" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

## **Secondo biennio**

### **Conoscenze**

1. Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi.
2. Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere.
3. Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico-alberghiere.
4. Sistema di gestione del servizio alberghiero.
5. Ecoturismo.
6. Software di settore.
7. Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.

### **Abilità**

1. Simulare le procedure connesse alle fasi del ciclo clienti, utilizzando strumenti digitali e applicativi specifici.
2. Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali e societarie.
3. Simulare il funzionamento in rete di imprese turistico-alberghiere.
4. Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi.
5. Simulare la gestione dei servizi al cliente e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità operativa.
6. Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio.

## **Quinto anno**

### **Conoscenze**

1. Piano di marketing.
2. Vendita del prodotto turistico.
3. Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva.
4. Software di settore.
5. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

### **Abilità**

1. Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico - ricettive.
2. Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita.
3. Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali.
4. Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

## **Articolazione Enogastronomia Settore Cucina**

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

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

### **Primo biennio per classi parallele (Classi I e II)**

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**

1. Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.
2. Ruoli e gerarchia della brigata di cucina.
3. Elementi di deontologia professionale.
4. Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.
5. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell’ambiente.
6. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.
7. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.

8. Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera.
9. Principali tipi di menu e successione dei piatti.
10. Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.
11. Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti.
12. Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.

### **Abilità**

1. Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale.
2. Identificare attrezzature e utensili di uso comune.
3. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
4. Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
5. Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente.
6. Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.
7. Distinguere il menu dalla carta.
8. Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria.
9. Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.

### **Secondo biennio e quinto anno per classi parallele (classi IV E V) ivi comprese le articolazioni con sala e vendita nel rispetto dei tempi a disposizione**

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

*riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;*

*cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;*

*essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;*

*svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;*

*contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;*

*intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.*

## **Secondo biennio**

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

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

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, 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.

## **Secondo biennio**

### **Conoscenze**

1. Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
2. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.
3. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
4. Criteri di elaborazioni di menu e carte.
5. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
6. Costi di produzione del settore cucina.
7. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.

### **Abilità**

1. Individuare le componenti culturali della gastronomia.
2. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.
3. Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali.
4. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.

5. Organizzare degustazioni di prodotti.
6. Riconoscere il ruolo del menu.
7. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu.
8. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.
9. Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.

## **Quinto anno**

### **Conoscenze**

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

### **Abilità**

1. Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.
2. Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.
3. Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food.
4. 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.
5. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
6. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.

## Articolazione Servizi di Sala e Vendita

Il docente di “Laboratorio servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera - settore sala e vendita” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

1. Svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
2. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
3. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
4. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

### Primo biennio per classi parallele (Classi I e II)

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:

- **riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio;**
- **padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti.**

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

Le conoscenze e le abilità indicate si sviluppano nello stretto raccordo tra questa disciplina e le altre dell’area di indirizzo, in particolar modo con “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina” 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

1. Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.
2. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar.
3. Elementi di deontologia professionale.
4. Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.
5. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell’ambiente.
6. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.
7. Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.
8. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera.
9. Principali tipi di menu e successione dei piatti.

10. Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi.
11. Tecniche di base di sala: *mise en place* e stili di servizio.
12. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.

### **Abilità**

1. Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale.
2. Identificare attrezzature e utensili di uso comune.
3. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
4. Rispettare le “buone pratiche” inerenti l’igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
5. Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera
6. Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.
7. Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.
8. Distinguere il menu dalla carta.
9. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.

### **Secondo biennio e quinto anno per classi parallele (Classi IV e V) ivi comprese le articolazioni con cucina nel rispetto dei tempi a disposizione**

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;

cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;

essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;

sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;

svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;

contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell’osservanza degli aspetti deontologici del servizio;

applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;

intervenire, per la parte di propria competenza e con l’utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l’esercizio del controllo di qualità.

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

- **integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;**
- **valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;**
- **controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;**

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessita dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, 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 sala e vendita" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

## **Secondo biennio**

### **Conoscenze**

1. Caratteristiche delle aziende enogastronomiche.
2. Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati.
3. Caratteristiche dell'enografia nazionale.
4. Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre.
5. Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.
6. Principi di enologia.
7. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.
8. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.
9. Tecniche avanzate di bar.
10. Tecniche avanzate di sala.
11. Software di settore.
12. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
13. Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.

### **Abilità**

1. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.
2. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.
3. Individuare la produzione enoica italiana.
4. Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.
5. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.
6. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.
7. Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.
8. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.
9. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.
10. Realizzare porzionature in sala.
11. Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda.
12. Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.
13. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
14. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.



## Quinto anno

### Conoscenze

1. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.
2. Caratteristiche dell' enografia estera.
3. Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.
4. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.
5. Organizzazione e programmazione della produzione.
6. Software di settore.

### Abilità

1. Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.
2. Individuare la produzione enoica internazionale.
3. Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.
4. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.
5. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.
6. Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.
7. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).
8. Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.
9. Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione

### Confluenza delle competenze (Settore alberghiero)

DISCIPLINE	COMPETENZE	ASSI CULTURALI
Italiano	<ul style="list-style-type: none"> <li>• padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</li> <li>• leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo</li> <li>• produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> <li>• utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</li> </ul>	<u>Asse dei linguaggi:</u> lingua italiana altri linguaggi
Storia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comprendere il cambiamento e la 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</li> <li>• collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</li> </ul>	<u>Asse storico-sociale</u>
Inglese	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utilizzare la lingua <sup>(3)</sup>..... per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>• produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>	<u>Asse dei linguaggi:</u> lingua straniera lingua italiana
Matematica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica</li> <li>• confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni</li> <li>• individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</li> <li>• analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</li> </ul>	<u>Asse matematico</u>

<b>Diritto ed Economia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</li> <li>riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</li> </ul>	<b><u>Asse storico-sociale</u></b>
<b>Scienze Integrate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</li> <li>analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</li> <li>essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</li> </ul>	<b><u>Asse scientifico-tecnologico</u></b>
<b>Fisica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</li> <li>analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</li> <li>essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</li> </ul>	<b><u>Asse scientifico-tecnologico</u></b>
<b>Chimica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</li> <li>analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</li> <li>essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</li> </ul>	<b><u>Asse scientifico-tecnologico</u></b>
<b>Scienza degli Alimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</li> <li>analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</li> </ul>	<b><u>Asse scientifico-tecnologico</u></b>
<b>Lab. Serv. Enogastronomici(cucina)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>comprendere il cambiamento e la 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</li> <li>riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</li> </ul>	<b><u>Asse storico-sociale</u></b>
<b>Lab. Serv. Enogastronomici(sala e vendita)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</li> <li>padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</li> </ul>	<b><u>Asse storico-sociale</u></b> <b><u>Asse dei linguaggi:</u></b> <b>lingua italiana</b>
<b>Lab. Serv. Accoglienza Turistica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</li> <li>utilizzare e produrre testi multimediali</li> </ul>	<b><u>Asse dei linguaggi:</u></b> <b>altri linguaggi</b>
<b>Seconda Lingua straniera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> </ul>	<b><u>Asse dei linguaggi:</u></b> <b>lingua straniera</b> <b>lingua italiana</b>

## PROGRAMMARE E VALUTARE PER COMPETENZE

### L'UNITÀ' DI APPRENDIMENTO: UNO STRUMENTO PER CERTIFICARE LE COMPETENZE ACQUISITE

L'unità di apprendimento (UdA) è uno strumento interdisciplinare che ben sintetizza la necessità di valutare l'alunno per competenze come da normativa recentemente introdotta e di cui al capitolo precedente di questo fascicolo. Si tratta di un progetto che deve far capo al Consiglio di Classe e al quale aderiscono i docenti in numero differente in base al tema scelto e al contributo che le singole discipline possono portare nella valutazione globale dello studente. Poiché tale strumento è ancora in fase di sperimentazione e non ancora diffuso su larga scala, si forniscono qui di seguito alcune indicazioni per meglio utilizzarlo nel corso dell'anno scolastico.

Le UdA possono avere dimensione e durata variabile. Possono essere UdA semplici o complesse in base alle discipline che vi aderiscono e ricordano i progetti interdisciplinari già in uso da decenni nella didattica. Alle UdA possono aderire tutte le discipline rappresentate nel CdC, oppure solo alcune. La durata può estendersi a qualche mese, ad un quadrimestre intero oppure a tutto l'anno scolastico in base al risultato che si deve raggiungere. Idealmente l'iniziativa per una UdA dovrebbe essere intrapresa dai docenti delle materie pratiche che hanno il compito di proporre la realizzazione di un prodotto. Una volta individuato l'obiettivo, ogni docente potrà stabilire quale contributo fornire attraverso la propria disciplina alla realizzazione del progetto scelto.

Al termine dell'UdA i docenti avranno il compito di valutare l'operato dei propri studenti sulla base di una griglia di valutazione contenente una serie di indicatori. Si noti che non è indispensabile adottare tutti gli indicatori contenuti nella griglia, bensì utilizzare quelli che meglio rispondono al progetto realizzato in base alle discipline che vi hanno preso parte. Pertanto, ogni docente si riunirà con i colleghi delle altre materie partecipanti all'UdA per esprimere una valutazione comune sugli studenti.

Questa valutazione sarà poi trasferita sul certificato di competenze che viene rilasciato al termine dell'obbligo di istruzione agli alunni del secondo anno di scuola superiore.

L'UdA può anche terminare con una cosiddetta "Prova esperta" che raggruppa tutte le materie partecipanti e la cui valutazione può essere utilizzata ai fini del rilascio del certificato di competenze. Tale prova ricorda, nella sua impostazione, le prove multidisciplinari che vengono somministrate agli alunni del terzo anno per il conseguimento della qualifica professionale.

**Spunti e Metodologie: Promozione dell'apprendimento cooperativo, problem solving, brainstorming, confronto e dialogo, valorizzazione dell'operatività e della creatività – Didattica Laboratoriale, radicamento delle conoscenze astratte su elementi concreti di esperienza, coinvolgimento degli allievi nell'autovalutazione. Va ulteriormente definito il "come".**

**\*SI RIMANDA ALLE PROGRAMMAZIONI DI CLASSE PER L'ADOZIONE DI EVENTUALI UDA.**

## MODALITÀ DI LAVORO

Lezione frontale aperta al dialogo, gruppi di lavoro, esercitazioni in classe e in laboratorio.

## PROPOSTE/INIZIATIVE A CARATTERE INTERDISCIPLINARE (CONFERENZE, SEMINARI, VISTE) E PROGETTI DA REALIZZARE

**I° BIENNIO** Partecipazione ad eventuali conferenze, seminari o visite presso strutture alberghiere organizzate nel territorio.

**II BIENNIO e V ANNO** Partecipazione ad eventuali conferenze, seminari o visite presso strutture alberghiere organizzate sul territorio. Progetto “ Ristorante Didattico”

## PROPOSTE PER LA FORMAZIONE DEI DOCENTI

Corsi di aggiornamento specifici sia nel settore tecnico professionale e sia riguardante la gestione delle risorse umane.

### ➤ MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libri di testo		Registratore		Mostre
		Lettore DVD		Visite guidate strutture ricettive (alberghi, agriturismi, ristoranti, fast-food, McDonald)
Dispense		Computer		
Videoproiettore/LIM		Laboratorio di cucina, di sala-bar e ricevimento.		Altro _____

## 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 in allegato 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.

<b>Verifiche</b>	<b>Materie</b>
Verifiche orali	Cucina sala e vendita Ricevimento
Prove strutturate o semi strutturate	Cucina sala e vendita Ricevimento
Risoluzione problemi	Cucina sala e vendita Ricevimento
Sviluppo progetti	Cucina sala e vendita Ricevimento
Relazioni	Cucina sala e vendita Ricevimento
Altro	Cucina sala e vendita Ricevimento

**Vengono considerati i seguenti indicatori:**

- **CONOSCENZA**
- **COMPrensIONE**
- **ESPRESSIONE**
- **APPLICAZIONE**
- **AUTONOMIA**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI DEL PRIMO BIENNIO, SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO**

INDICATORI		VALUTAZIONE
<b>CONOSCENZA SPECIFICA DEGLI ARGOMENTI</b>	<b>5</b>	<b>Completa ed approfondita</b>
	<b>4</b>	<b>Completa con qualche imprecisione</b>
	<b>3</b>	<b>Corretta ed essenziale</b>
	<b>2</b>	<b>Frammentaria e superficiale</b>
	<b>1</b>	<b>Scarsa e confusa</b>
	<b>0</b>	<b>Nulla</b>
<b>PADRONANZA DELLA LINGUA E PROPRIETA' DI LINGUAGGIO DISCIPLINARE</b>	<b>5</b>	<b>Codice puntuale-applicazione corretta</b>
	<b>4</b>	<b>Codice adeguato-applicazione con rare imprecisioni</b>
	<b>3</b>	<b>Codice imperfetto-applicazione con alcune imprecisioni</b>
	<b>2</b>	<b>Codice approssimativo-applicazione frammentaria e limitata</b>
	<b>1</b>	<b>Codice erroneo-applicazione confusa</b>
	<b>0</b>	<b>Codice inavaso-applicazione inesistente</b>

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE PRATICHE DEL PRIMO, SECONDO BIENNIO E DEL V ANNO**

	COMPETENZE	Valutazione	Giudizio	Punteggio	
ARGOMENTO DELLA LEZIONE:  DATA:	a) Etica professionale - Igiene b) Divisa	2-3	Ottimale		
		1-2	Adeguate		
		0-1	Inadeguata		
	c) Tecnica di esecuzione	2-3	Ottimale		
		1-2	Adeguate		
		0-1	Inadeguata		
	d) Capacità di relazione sul lavoro svolto e) Capacità di risolvere un eventuale problematica.	1-2	Molto chiara		
		½ - 1	Suff. chiara		
		0 - ½	Poco chiara		
	f) Presentazione e servizio	1-2	Ottimale		
		½ - 1	Adeguate		
		0 - ½	Inadeguata		
		Totale punti	10		

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE DEL PRIMO, SECONDO BIENNIO E DEL V ANNO**

Voto 0/1	<i>Consegna il compito senza aver svolta alcuna parte /non risponde ad alcuna delle domande di verifica</i>	
Voto 2/3	<i>Consegna un compito evidenziante uno svolgimento del tutto errato o appena abbozzato/risponde in maniera del tutto insufficiente e/o molto lacunosa alle domande di verifica.</i>	
Voto 4	<i>Consegna un compito evidenziante uno svolgimento con molti gravi errori e/o molto incompleto/risponde in modo insufficiente e lacunoso alle domande di verifica</i>	
Voto 5	<i>Consegna un compito evidenziante uno svolgimento con errori e/o parzialmente incompleto/ risponde in modo superficiale, a volte errato con poche lacune.</i>	
Voto 6	<i>Consegna un compito con alcuni errori, ma non lacunoso/risponde in modo impreciso ma abbastanza completo.</i>	
Voto 7/8	<i>Consegna un compito evidenziante uno svolgimento del tutto completo, con qualche imprecisione/ risponde in modo completo con un linguaggio appropriato.</i>	
Voto 9/10	<i>Consegna un compito evidenziante uno svolgimento completo, molto ordinato e del tutto competente rispetto alla griglia di verifica indicata / risponde in modo completo con un linguaggio puntuale e molto competente</i>	
<b>VALUTAZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>Tot. Punti Conseguiti</b>
Gravemente insufficiente	Da 0 a 3	
Insufficiente	Da 4 a 5	
Sufficiente	Da 5 a 6	
Discreto	Da 6 a 7	
Buono	Da 7 a 8	
Ottimo	Da 8 a 10	

Per quanto riguarda le iniziative di recupero e di rinforzo saranno fatte ogni qualvolta se ne presenterà l'esigenza alla fine di uno o più moduli.

Infine i docenti stabiliscono che il recupero sarà effettuato tenendo conto delle linee guida definite dal collegio dei docenti.

***Tutti i docenti sono tenuti a seguire quanto programmato e a comunicarlo agli studenti e alle famiglie secondo i criteri della chiarezza e della trasparenza.***

Del presente verbale viene data lettura alla fine della riunione, la seduta è tolta alle ore 17:00.