

Linee guida per la realizzazione degli esami relativi ai percorsi triennali e quadriennali di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)

Regione Campania

fonte: <http://burc.regione.campania.it>

Competenze dell'area di base

Asse dei Linguaggi

- Padroneggiare i vari strumenti espressivi per comunicare in vari contesti
- Leggere, comprendere, interpretare testi verbali e non verbali di vario tipo e riconoscere i differenti linguaggi.
- Produrre testi verbali e non verbali di vario tipo in relazione ai differenti 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

Asse Matematico

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche graficamente
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
- Analizzare dati ed 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.
- Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone varianti e relazioni

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 garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Saper leggere il tessuto produttivo inerente il profilo professionale del proprio territorio utilizzando strumenti adeguati.

Competenze dell'area di indirizzo

(l'elencazione è meramente esemplificativa e dovrà essere integrata con le competenze specifiche di ciascuna figura professionale)

- Osservare, descrivere ed analizzare procedure appartenenti al settore produttivo di riferimento.
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati al settore produttivo di riferimento a partire dall'esperienza
- Essere consapevole delle modalità di utilizzo delle tecnologie rispetto al contesto di riferimento.

COMPETENZE MINISTERIALI

E SAPERI ESSENZIALI ESEMPLIFICATIVI

1° biennio

COMPET.	SAPERI ESSENZIALI
01	Agire nel sistema di qualità della produzione: viaggi, nazioni, trasporti, alloggi, brochures
02	Tecniche di lavorazione e gestione di prodotti e servizi: cibi e utensili; bevande
03	Competenze professionali e linguistiche: servire il cliente, parlare a telefono, prendere note
04	Promozione di tradizioni locali e internazionali: film, clima, routine, alimenti e tradizioni nazionali/ estere
05	Sicurezza – trasparenza – tracciabilità: leggi e cibo – etichette – igiene – elementi nutritivi -racconti al passato
06	Pianificazione/monitoraggio di beni e servizi: fasi di lavorazione (piatti, bevande, accoglienza) – descrizioni progetti futuri

2° BIENNIO

INDIRIZZO: ENOGASTONOMIA / PRODOTTI DOLCIARI

COMPET.	SAPERI ESSENZIALI
01	Agire nel sistema di qualità della produzione: brigata; tipi di ristorazione; legislazione del settore
02	Tecniche di lavorazione e gestione di prodotti e servizi: preparazione di condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni, dessert – ricette - cocktail
03	Competenze professionali e linguistiche: rapporti con clienti, fornitori, istituti di credito; spiegazione di ricette e menu
04	Promozione di tradizioni locali e internazionali: storia dell'alimentazione – cucina internazionale
05	Sicurezza – trasparenza – tracciabilità: pacchetto igiene – sistema HACCP – norme di distribuzione
06	Pianificazione/monitoraggio di beni e servizi: ordini – stoccaggio – gestione di qualità/quantità/costi -prezzi
07	Valorizzazione/ trasformazione/ conservazione e presentazione di prodotti: preparazione di piatti; tecniche di conservazione; cotture; caratteristiche ed elementi di cucine locali e internazionali; pasticceria e decorazioni
08	Controllo organolettico, nutrizionale e gastronomico di alimenti e bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali; vino e abbinamenti
09	Menu e necessità dietologiche: compilazione di menu; piramide alimentare
10	Produzione/vendita e mercato: cibo e religione – restrizioni alimentari

2° BIENNIO

INDIRIZZO: ACCOGLIENZA TURISTICA

COMPET.	SAPERI ESSENZIALI
01	Agire nel sistema di qualità della produzione: aziende turistiche, sicurezza –Legge 81/08
02	Tecniche di lavorazione e gestione di prodotti e servizi: <i>conciergerie</i> ; servizio ai piani; strumenti informatici e software di gestione (registrazioni, conti)
03	Competenze professionali e linguistiche: tecniche di comunicazione (lettere, e-mail, sms, siti web); "customer care"; comunicazione del menu
04	Promozione di tradizioni locali e internazionali: descrizione di un'azienda; itinerari; storia dell'ospitalità; marchi; risorse territoriali e pacchetti turistici
05	Sicurezza – trasparenza – tracciabilità: Legislazione – HACCP – sicurezza alimentare e hoteliera Stesura di menu a "km 0" e biologici; Ecoturismo, turismo sostenibile e turismo responsabile
06	Pianificazione/monitoraggio di beni e servizi: tendenze della ristorazione (<i>Nouvelle Cuisine, cucina etnica, macrobiotica, molecolare</i>); stesura di menu
07	Promozione turistica: strutture ricettive; ciclo del cliente (dal <i>check in</i> al <i>check out</i>)
08	Accoglienza e mercato: tipi di turismo e attrattive territoriali
09	Progettazione turistica e valorizzazione del territorio: pianificazione di eventi; brochure sulle risorse territoriali
10	Gestione economico-finanziaria dell'azienda turistica: pagamenti; fidelizzazione del cliente; gestione-contabilità; IVA

2° BIENNIO

INDIRIZZO: SALA / VENDITA

COMPET.	SAPERI ESSENZIALI
01	Agire nel sistema di qualità della produzione: punti di vendita; brigata; uniforme; sicurezza
02	Tecniche di lavorazione e gestione di prodotti e servizi: attrezzature; bevande alcoliche; cocktail; metodi di servizio
03	Competenze professionali e linguistiche: accoglienza: prenotazione; rapporti coi clienti
04	Promozione di tradizioni locali e internazionali: cibi regionali e stranieri (inglesi-francesi); vini, whisky e birre
05	Sicurezza – trasparenza – tracciabilità: HACCP; leggi alimentari e di distribuzione
06	Pianificazione/monitoraggio di beni e servizi: tendenze culinarie (<i>Nouvelle Cuisine, cucina etnica, macrobiotica, molecolare ...</i>); menu e prodotti OGM
07	Valorizzazione/ trasformazione/ conservazione e presentazione di prodotti: metodi di cottura
08	Controllo organolettico, nutrizionale e gastronomico di alimenti e bevande: vitigni e vini; abbinamenti; birre; etichette; liquori e distillati
09	Menu e necessità dietologiche: tipi:(<i>menu à la carte, carte d'hôte</i>); compilazione, descrizione

10	Produzione/vendita e mercato: cibi e vini italiani e stranieri; <i>slow food</i> ; cibo e religioni
-----------	---

5° ANNO

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA / PRODOTTI DOLCIARI

COMPET.	SAPERI ESSENZIALI
01	Agire nel sistema di qualità della produzione: catering (tipi, industria, ciclo, contratti di lavoro); certificazioni di qualità
02	Tecniche di lavorazione e gestione di prodotti e servizi: industrie alimentari internazionali; sistemi di conservazione (sottovuoto, <i>Cook and Chill</i> , congelamento, ecc...)
03	Competenze professionali e linguistiche: offrire nuovi prodotti; promozioni con grafici, opuscoli, schemi; preferenze del cliente; analisi della domanda di mercato
04	Promozione di tradizioni locali e internazionali: piatti tradizionali; ingredienti locali/internazionali (erbe, spezie); ricerche di mercato e segmentazione
05	Sicurezza – trasparenza – tracciabilità: storia e analisi dell'HACCP; normative dell'UE
06	Pianificazione/monitoraggio di beni e servizi: tipi di <i>catering</i> : (per scuole, ospedali, da asporto, a domicilio)
07	Valorizzazione/ trasformazione/ conservazione e presentazione di prodotti: eventi e preparazione di <i>buffet</i> e <i>banqueting</i>
08	Controllo organolettico, nutrizionale e gastronomico di alimenti e bevande: abbinamento vino e cibi; vini italiani ed esteri; etichette; altre bevande: liquori, caffè, tè ...
09	Menu e necessità dietologiche: malattie (diabete, celiachia, allergie) e disturbi alimentari (bulimia, anoressia); diete speciali (vegetariana, vegana; sportiva)
10	Produzione/vendita e mercato: imprese di ospitalità ed enogastronomia; lavoro: preparare un CV, una lettera di presentazione.

5° ANNO

INDIRIZZO: ACCOGLIENZA

COMPET.	SAPERI ESSENZIALI
01	Agire nel sistema di qualità della produzione: tipi di azienda turistica e ristorativa; ricerca di lavoro e CV
02	Tecniche di lavorazione e gestione di prodotti e servizi: congressi ed eventi; <i>brochures</i> , <i>dépliants</i> , annunci pubblicitari
03	Competenze professionali e linguistiche: descrizione di prodotti locali; <i>marketing</i> e <i>case study</i>
04	Promozione di tradizioni locali e internazionali: flussi turistici; piatti tipici nazionali ed esteri
05	Sicurezza – trasparenza – tracciabilità: HACCP; incendi: chiamare ambulanza, polizia, vigli del fuoco
06	Pianificazione/monitoraggio di beni e servizi: <i>catering privato</i> , <i>contract catering</i> , <i>banqueting</i> : pianificazione e pubblicità
07	Promozione turistica: stesura di menu e diete speciali; tabelle, lettere, <i>brochures</i> ; <i>turismo termale</i>
08	Accoglienza e mercato: mercato turistico globale: turismo balneare, montano, lacustre, religioso, culturale (città d'arte); bstagionalità
09	Progettazione turistica e valorizzazione del territorio: Descrivere eventi enogastronomici; dare indicazioni stradali; pubblicità e promozione durante la bassa stagione

10	Gestione economico-finanziaria dell'azienda turistica: Monitoraggio qualità : Customer service; customer/guest satisfaction; gestione e bilancio.
-----------	---

5° ANNO

INDIRIZZO: SALA/ VENDITA

COMPET.	SAPERI ESSENZIALI
01	Agire nel sistema di qualità della produzione: Tipi di catering; tecniche progettuali; qualità e certificazioni; contratti di aziende enogastronomiche
02	Tecniche di lavorazione e gestione di prodotti e servizi: buffet; piano dei posti e dei tavoli; preparazione della tavola e disposizione del cibo
03	Competenze professionali e linguistiche: Organizzazione dello staff; tipi di ristorazione e gestione del personale; qualità del servizio
04	Promozione di tradizioni locali e internazionali: tecniche di marketing; fisiologia degli alimenti e accostamenti promozione di piatti tipici nazionali ed esteri (<i>slow food, British food, American food...</i>)
05	Sicurezza – trasparenza – tracciabilità: HACCP: progettazione, applicazione, pratiche e modulistica
06	Pianificazione/monitoraggio di beni e servizi: bar non convenzionali; caffetterie e mense; organigrammi; standard di qualità, efficienza ed efficacia
07	Valorizzazione/ trasformazione/ conservazione e presentazione di prodotti: ricette originarie e variazioni; menu dei banchetti; organizzazione di eventi
08	Controllo organolettico, nutrizionale e gastronomico di alimenti e bevande: vini e additivi; enologia ed elementi funzionali; etichette; gamme di vini nazionali ed esteri; altre bevande
09	Menu e necessità dietologiche: cibo e salute; cibo e malattie; disturbi e menu specifici
10	Produzione/vendita e mercato: ricerche di mercato; colloquio di lavoro e redazione del CV