1. 
2. Ministero della Pubblica Istruzione, dell’Università e della Ricerca
3. Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici ed Ospitalità Alberghiera
4. **I.P.S.S.E.O.A. - “Raffaele Viviani”**

Cod. Fiscale 90039480638 -Cod. mecc. NARH09000Q -C/C postale 22564801

PEC: [NARH09000Q@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:narh09000q@pec.istruzione.it); E-mail: NARH09000Q@ISTRUZIONE.IT

Tel. 081 8714116- 081 8713843-Direzione:081 8716830 Fax: 081 0112257

**Castellammare di Stabia (NA):**

**Sede Centrale**: Via Annunziatella, 23; **Plessi**: Traversa Varo, via Annunziatella n°25

**Rovigliano,** via Cantieri Metallurgici - tel./fax 081 8700890 – 081818237 – CAP: 80053

**Agerola (NA):** Cod. Mecc: NARH09002T

**Sede Coordinata**: via Mulino n°3, tel./fax 081 8731681-**Plesso**: via Sariani c/o I.C. “DE NICOLA” di Agerola

Sito internet: http://www.alberghieroviviani.gov.it

**CERTIFICATO delle COMPETENZE**

**acquisite nell’assolvimento del secondo biennio di istruzione**

**secondo il Quadro europeo delle Qualifiche e dei Titoli (European Qualifications Framework)**

**N°\_\_\_\_\_\_\_\_**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Visto il regolamento emanato dal Ministro dell’Istruzione, Università e Ricerca (D.M. 22/08/2007 n. 139);

Visti gli atti di ufficio;

***certifica***

che lo/la studente/ssa

cognome \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nome \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

nato/a il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ , a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Stato \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

iscritto/a presso questo Istituto nella classe \_\_\_\_\_\_\_sez \_\_\_\_\_\_\_\_

articolazione “**Servizi di sala e vendita**”nell’anno scolastico \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

nell’assolvimento del secondo biennio di istruzione, della durata di dodici anni,

***ha acquisito***

le competenze indicate nel retrostante prospetto.

**Grado di padronanza relativo all’acquisizione delle competenze di ciascun asse:**

***(I) Grado di padronanza Basilare non raggiunto (N.R.)***

L’allievo non svolge compiti semplici neanche in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze frammentarie e lacunose ed abilità insufficienti.

***(II) Grado di padronanza Basilare***

L’allievo svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.

***(III) Grado di padronanza Adeguato***

Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.

***(IV) Grado di padronanza Eccellente***

Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell’uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenerle proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COMPETENZE E RELATIVI GRADI DI PADRONANZA RAGGIUNTI** | | |
| **ASSE DEI LINGUAGGI** | | **GRADO DI PADRONANZA** |
| **lingua italiana**   * Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico – letterario, scientifico, tecnologico e professionale * Analizzare e interpretare testi scritti divario tipo * Produrre testi di vario tipo | |  |
| **Lingue straniere**  Padroneggiare le lingue straniere **(francese e inglese)** per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale | |  |
| ***altri linguaggi***   * Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico * Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale anche con riferimento all’evoluzione sociale, scientifica e tecnologica * Saper operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale * Produrre oggetti multimediali | |  |
| **ASSEMATEMATICO** | | **GRADO DI PADRONANZA** |
| * Utilizzare correttamente e descrivere il funzionamento di sistemi e/o dispositivi complessi, anche di uso corrente * Gestire progetti | |  |
| **ASSESCIENTIFICO-TECNOLOGICO** | | **GRADO DI PADRONANZA** |
| * Utilizzare correttamente e descrivere il funzionamento di sistemi e/o dispositivi complessi, anche di uso corrente * Gestire progetti | |  |
| **ASSESTORICO-SOCIALE** | | **GRADO DI PADRONANZA** |
| * Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali * Condividere principi ei valori per l’esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana,di quella europea,della dichiarazioni universali dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente * Cogliere le implicazioni storiche, etiche, sociali, produttive ed economiche ed ambientali dell’innovazione scientifico tecnologica e, in particolare, il loro impatto sul mondo del lavoro e sulle dinamiche occupazionali | |  |
| **COMPETENZE PROFESSIONALI** | **LIVELLO EQF** | **GRADO DI PADRONANZA** |
| **1.** Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. | **3** |  |
| **2.** Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. | **3** |  |
| **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. | **3** |  |
| **4.** Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera | **3** |  |
| **5.** Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. | **3** |  |
| **6.** Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. | **3** |  |
| **7.** Svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici. | **3** |  |
| **8.** Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. | **3** |  |
| **9.** Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. | **3** |  |
| **10.** Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici . | **3** |  |

Le competenze relative agli assi culturali sopra richiamati sono state acquisite dallo studente con riferimento alle **competenze chiave di cittadinanza**: **1.** Imparare ad imparare; **2.** progettare; **3.** comunicare; **4.** Collaborare e partecipare; **5.** agire in modo autonomo e responsabile; **6.** Risolvere problemi; **7.** Individuare collegamenti e relazioni; **8.** Acquisire e interpretare informazioni.

Castellammare di Stabia, …………………… IL DIRIGENTE SCOLASTICO

prof.ssa **Giuseppina Principe**