

**COSTRUZIONE DI UN CURRICOLO QUINQUENNALE PER COMPETENZE, NELLE TRE  
ARTICOLAZIONI: ACCOGLIENZA TURISTICA, ENOGASTRONOMIA,  
SERVIZI DI SALA E VENDITA.**

In base all'allegato B3 del Regolamento degli istituti professionali a conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

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.

I diplomatici nelle articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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

Il Diplomatico nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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-artistiche, culturali ed 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.

Nelle tre articolazioni sono stati declinati i curricoli, per concorrere al raggiungimento delle competenze in termini di saperi essenziali, in quanto per loro connotazione i saperi essenziali sono indicati nella rubrica e rappresentano i saperi indispensabili al raggiungimento di quella/e determinata/e competenza/e. Garantiscono il legame con la realtà e integrano un certo numero di contenuti informativi, favorendo la loro elaborazione in conoscenze personali del soggetto. Sono connotati dal contributo della ricerca disciplinare e interdisciplinare. Vengono scelti, dai docenti riuniti in dipartimento, nelle discipline collegate all'asse e vengono indicati secondo una progressione formativa, di crescita, non come accumulo. Assieme ai compiti-problema, i saperi essenziali suggeriscono la mappa/sequenza delle Unità di Apprendimento.

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Articolazione<br/>"Accoglienza Turistica"</b> | 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse  | Primo biennio<br>Secondo biennio<br>Quinto anno |
|  | 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.   | Primo biennio<br>Secondo biennio<br>Quinto anno |
|  | 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.               | Primo biennio<br>Secondo biennio<br>Quinto anno |
|  | 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera   | Primo biennio<br>Secondo biennio<br>Quinto anno |
|  | 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.  | Primo biennio<br>Secondo biennio<br>Quinto anno |
|  | 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.  | Primo biennio<br>Secondo biennio<br>Quinto anno |
|  | 7. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera  | Secondo biennio<br>Quinto anno                  |
|  | 8. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela   | Secondo biennio<br>Quinto anno                  |
|  | 9. 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 | Secondo biennio<br>Quinto anno                  |
|  | 10. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere   | Secondo biennio<br>Quinto anno                  |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Articolazione<br/>“ Enogastronomia”</b> | 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse  | Primo biennio<br>Secondo biennio<br>Quinto anno |
|  | 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.   | Primo biennio<br>Secondo biennio<br>Quinto anno |
|  | 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. | Primo biennio<br>Secondo biennio<br>Quinto anno |
|  | 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera   | Primo biennio<br>Secondo biennio<br>Quinto anno |
|  | 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.  | Primo biennio<br>Secondo biennio<br>Quinto anno |
|  | 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.  | Primo biennio<br>Secondo biennio<br>Quinto anno |
|  | 7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici  | Secondo biennio<br>Quinto anno                  |
|  | 8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico  | Secondo biennio<br>Quinto anno                  |
|  | 9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.  | Secondo biennio<br>Quinto anno                  |
|  | 10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici  | Secondo biennio<br>Quinto anno                  |

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Articolazione<br/>“ Servizi di sala e vendita”</b> | 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse  | Primo biennio<br>Secondo biennio<br>Quinto anno |
|   | 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.   | Primo biennio<br>Secondo biennio<br>Quinto anno |
|   | 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. | Primo biennio<br>Secondo biennio<br>Quinto anno |
|   | 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera   | Primo biennio<br>Secondo biennio<br>Quinto anno |
|   | 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.  | Primo biennio<br>Secondo biennio<br>Quinto anno |
|   | 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.  | Primo biennio<br>Secondo biennio<br>Quinto anno |
|   | 7. Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici   | Secondo biennio<br>Quinto anno                  |
|   | 8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico  | Secondo biennio<br>Quinto anno                  |
|   | 9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.  | Secondo biennio<br>Quinto anno                  |
|   | 10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.   | Secondo biennio<br>Quinto anno                  |

Articolazione “Accoglienza turistica”

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilità<br/>Primo biennio</b>  | <b>Conoscenze<br/>Primo biennio</b>  |
|---|---|--|
| <p style="text-align: center;"><b>1°</b></p> <p><b>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Individuare le interazioni tra turismo ed economia.</li> <li>€ Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, enogastronomiche e dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate.</li> <li>€ Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità.</li> <li>€ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</li> <li>€ Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti.</li> <li>€ Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili.</li> <li>€ Rispettare le regole di pubblica sicurezza e del trattamento dei dati personali.</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Il fenomeno turistico, la domanda e l'offerta.</li> <li>€ Principali strutture ricettive, pubblici esercizi e figure professionali.</li> <li>€ La suddivisione in settori dei reparti d'albergo e di altre aziende dell'ospitalità, le attrezzature presenti e le relative figure professionali.</li> <li>€ Le attrezzature di laboratorio.</li> <li>€ Utensili e attrezzature in uso nei reparti</li> <li>€ Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</li> <li>€ Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro.</li> <li>€ Normative di pubblica sicurezza e di tutela della privacy per le aziende ricettive.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | <p>Testualità: strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, regolativi, con riferimento alla competenza testuale attiva e passiva degli studenti.</p> <p>Letture: lettura e comprensione di descrizioni, istruzioni, regole e procedure.</p> <p>Strategie diverse di lettura: natura, funzione e scopi comunicativi di un testo.</p> <p>Varietà linguistica: specificità dei linguaggi settoriali propri delle articolazioni alberghiere e ristorative.</p> <p>Interazione comunicativa verbale: comprensione e produzione di messaggi orali e scritti adatti al contenuto, al contesto, al destinatario e allo scopo.</p>   |  |
| <b>Storia</b>   | <p>Strutture e strumentazione, regole di lavoro in uso nel passato (specificare dove, quando) nell'ambito dei settori/di un settore/ di riferimento.</p> <p>Analisi fonti e documenti per ricavare informazioni relative alla produzione enogastronomica, all'ospitalità e agli strumenti di lavoro in uso in un determinato momento storico, nella dimensione locale.</p> <p>Riflessioni sul contributo apportato dalla tecnologia all'evoluzione delle condizioni di lavoro nei settori di riferimento.</p> <p>Aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente che influenzano il fenomeno turistico.</p> <p>Evoluzione nel tempo degli usi e costumi, delle abitudini del vivere quotidiano in rapporto all'oggi e all'esperienza personale.</p> |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | <p>Cenni di evoluzione storica della cucina e delle principali tecnologie. Il Reparto di Cucina: principali caratteristiche costruttive dei locali di cucina, suddivisione in reparti, il magazzino. Le attrezzature (per la preparazione, la cottura e la finitura). Gli utensili di cucina. La Cucina nelle diverse Strutture Organizzative.</p> <p>Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso.</p>  |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>  | <p>L'evoluzione storica della ristorazione sapendone cogliere gli aspetti fondamentali che hanno portato all'attuale sistema – Operare negli ambienti nel settore specifico di sala bar, muovendosi negli spazi rispettando le regole, riconoscendo e utilizzando con disinvoltura l'attrezzatura in uso.</p> <p>Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso.</p>   |  |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  | <p>Il turismo di massa; le tendenze attuali del turismo italiano; le tipologie di turismo; la normativa in materia di turismo; le strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere; nuove forme di ospitalità; l'azienda alberghiera: il settore room division; il front office: concetto di front office, layout, organizzazione del reparto e attrezzature; le agenzie di viaggio e turismo; vigilanza sulla moralità e sulla sicurezza dell'albergo.</p>   |  |

Articolazione “Accoglienza turistica”

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Lingua inglese</b></p>                                     | <p>Argomenti: Travelling and leisure. Jobs.<br/>                     Vocabolario: countries and nationalities, towns and villages, holidays, public transport and services; types of accommodation, rooms and furniture; time and dates, the weather, jobs.<br/>                     Funzioni linguistiche: chiedere e dire la propria nazionalità; descrivere un luogo; chiedere e dare indicazioni stradali; parlare di distanze e di quanto ci si impiega a coprirle; descrivere un locale con i vari componenti; esprimere ora, data; chiedere e parlare della posizione di persone ed oggetti; chiedere e parlare del tempo atmosferico; chiedere la professione di altri e parlare del proprio lavoro; dare suggerimenti. Chiedere e parlare del tempo libero.<br/>                     Corrispondenze: viaggiare in paesi diversi specialmente di lingua anglosassone, nazioni e nazionalità. Vacanze e tempo libero. Brochure di viaggio.</p>  |
| <p><b>Seconda lingua straniera Tedesco</b></p>                   | <p>Argomenti: Viaggiare, tempo libero e lavoro.<br/>                     Vocabolario: paesi e nazionalità; città e paesi; attività del tempo libero; mezzi di trasporto; orari e date; le professioni; gli edifici e/o monumenti di una città; attività svolte a casa (lavare, apparecchiare etc.).<br/>                     Funzioni linguistiche: chiedere l'ora e rispondere; chiedere, dare e comprendere informazioni su ora e luogo di un incontro; orari e date; produrre e comprendere semplici testi scritti relativi ad azioni abituali e/o programmate; dare e chiedere informazioni su mezzi di trasporto, treni, orari e biglietti; interagire a una conversazione telefonica; leggere e comprendere brevi testi su città e regioni; utilizzare correttamente le nozioni di tempo e di spazio; comprendere specifiche informazioni contenute in testi scritti di carattere formale e/o informale, relative a orari, percorsi, viaggi.</p> |
| <p><b>Seconda lingua straniera Francese</b></p>                  | <p>Argomenti: Viaggiare, tempo libero e lavoro.<br/>                     Vocabolario: paesi e nazionalità; città e paesi; attività del tempo libero; mezzi di trasporto; orari e date; le professioni; gli edifici e/o monumenti di una città; attività svolte a casa .<br/>                     Funzioni linguistiche: chiedere l'ora e rispondere; chiedere, dare e comprendere informazioni su ora e luogo di un incontro; orari e date; produrre e comprendere semplici testi scritti relativi ad azioni abituali e/o programmate; dare e chiedere informazioni su mezzi di trasporto, treni, orari e biglietti; interagire a una conversazione telefonica; leggere e comprendere brevi testi su città e regioni; utilizzare correttamente le nozioni di tempo e di spazio; comprendere specifiche informazioni contenute in testi scritti di carattere formale e/o informale, relative a orari, percorsi, viaggi.</p>                             |
| <p><b>Matematica</b></p>   | <p>Gli insiemi N, Z, Q, R : rappresentazioni, ordinamento, operazioni e loro proprietà. Le regole del calcolo letterale.</p>   |
| <p><b>Diritto ed economia</b></p>                                | <p>Economia: bisogni e beni (servizi); il consumo, la produzione; il mercato, le forme di mercato.<br/>                     Diritto: la norma giuridica, caratteri della norma giuridica, in particolare l'obbligatorietà. Tutela del lavoro e tutela della salute nella Costituzione.</p>   |
| <p><b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b></p> | <p>Ecologia e ambiente: l'atmosfera. Composizione, stratificazione e circolazione dell'atmosfera. Il buco dell'ozono. Temperatura dell'atmosfera ed effetti serra. Pressione atmosferica, venti. Precipitazioni atmosferiche, pioggia acida.<br/>                     I climi della terra. Habitat ed ecosistemi.<br/>                     Biodiversità: la classificazione biologica. Biodiversità animale e vegetale e conservazione. Valorizzazione della biodiversità.</p>   |
| <p><b>Scienza degli alimenti</b></p>                             | <p>Storia e cultura dell'alimentazione, educazione alimentare e abitudini alimentari; Definizione di alimenti; i principi nutritivi e le loro funzioni, analisi qualitativa e quantitativa della nutrizione.<br/>                     L'alimentazione equilibrata, i L.A.R.N. e la dieta.<br/>                     Le malnutrizioni. Qualità degli alimenti e frodi alimentari.</p>  |
| <p><b>Scienze integrate (Chimica)</b></p>                        | <p>Caratteri organolettici degli alimenti: odore, sapore, colore. Valutazione delle qualità organolettiche.<br/>                     Le biotecnologie, gli ogm, vantaggi e svantaggi.<br/>                     Analisi chimica dei principali alimenti per la determinazione della qualità.</p>  |
| <p><b>Scienze integrate (Fisica)</b></p>                         | <p>Termometro, bilancia, caraffa graduata,: La misura delle grandezze fisiche e l'incertezza della misura. Il Sistema Internazionale. Misure di peso, di temperatura e di capacità.<br/>                     Caratteristiche degli strumenti di misura in cucina.<br/>                     Cucchiaino e cucchiaino obliquo, forchettoni, palette e spatole: Le forze e l' equilibrio dei corpi rigidi; Lo schiaccianoci: il baricentro e le leve.<br/>                     Affettatrice, Tritacarne, Impastatrice a spirale, Planetaria, batticarne, vari tipi di coltelli: Forza peso e forza d' attrito.</p>   |

Articolazione “Accoglienza turistica”

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Scienze motorie e sportive</b></p>   | <p>Tutela della salute: lo sport e l'attività motoria come mezzo per raggiungere e preservare un buono stato di salute psicofisica.<br/>                 Fitness, sport, movimento e cura di sé come attività trainanti per il settore turistico/alberghiero.<br/>                 Alcune tra le possibili figure professionali collegate a queste attività: accompagnatore ciclo-turistico; intrattenitore/animatore/organizzatore di attività ludiche, motorie e sportive per la clientela di tutte le età; nuove figure professionali legate alla custodia, assistenza e manutenzione delle attrezzature o strutture sportive.<br/>                 Infortuni: prevenzione, primo soccorso e aspetti legali relativi all'infortunistica nei locali dell'albergo o durante la partecipazione ad attività organizzate di carattere ludico o sportivo (richiesta di certificazioni mediche per la partecipazione alle attività, responsabilità civili e penali in caso di infortuni, sicurezza nelle piscine e nelle spiagge.</p> |
| <p><b>Abilità<br/>Secondo biennio</b></p>  | <p><b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b></p>  |
| <p>€ Distinguere le situazioni di potenziale rischio per la pubblica sicurezza con approcci orientati alla prevenzione.<br/>                 € Applicare al contratto d'albergo le convenzioni internazionali e le normative sulla vendita dei prodotti e dei servizi e sulla tutela del turista. Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.<br/>                 € Comprendere il linguaggio giuridico ed utilizzare la normativa con particolare riferimento a quella di settore.</p> | <p>€ La legislazione sulla sicurezza sul lavoro.<br/>                 € La legislazione di pubblica sicurezza e custodia dei valori.<br/>                 € L'imprenditore e l'impresa.<br/>                 € Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva.<br/>                 € Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.<br/>                 € Legislazione di settore.</p>  |
| <p><b>Discipline coinvolte</b></p>   | <p><b>Saperi essenziali</b></p>   |
| <p><b>Lingua e letteratura italiana</b></p>  | <p>Lessico giuridico.<br/>                 Comprensione di un testo giuridico.<br/>                 Produzione di un questionario per la valutazione del sistema di gestione.</p>   |
| <p><b>Storia</b></p>   | <p>Nascita delle prime associazioni di lavoratori-artigiani per la tutela dei diritti.<br/>                 Le prime forme di tutela dei diritti dei lavoratori (analisi dei documenti).</p>  |
| <p><b>Lingua inglese</b></p>   | <p>Le aziende ristorativo-turistiche: il reparto di appartenenza e i vari ruoli<br/>                 Descrizione delle principali norme di sicurezza e igiene.</p>  |
| <p><b>Matematica</b></p>   | <p>Insieme R: ordinamento, operazioni e proprietà, regole di calcolo dei numeri reali.</p>  |
| <p><b>Scienze motorie e sportive</b></p>   | <p>Sicurezza e prevenzione nelle varie attività ludico/sportive.<br/>                 Ergonomia nel posto di lavoro: posture corrette e scorrette, stretching.</p>  |
| <p><b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b></p>   | <p>Qualità totale degli alimenti e prevenzione del rischio sanitario legato al consumo di alimenti e bevande.<br/>                 Il controllo di qualità ed il sistema di tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari.<br/>                 I prodotti enogastronomici del territorio (inteso come sistema turistico locale). Sistemi di coltura, conservazione, proprietà nutrizionali, peculiarità dei prodotti del territorio. Storia della cultura popolare dello stesso territorio (storia dell'arte, storia delle tradizioni popolari e geografia del paesaggio).</p>  |
| <p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b></p>  | <p>Normativa di settore nazionale e regionale. Contrattualistica turistica e convenzioni internazionali.<br/>                 Imprese turistiche: tipologie, costituzione, organizzazione e gestione.</p>   |
| <p><b>Tecniche di comunicazione</b></p>  | <p>Gli elementi del processo di comunicazione: la comunicazione come trasmissione di dati; la pragmatica della comunicazione e i suoi assiomi<br/>                 I fondamenti della comunicazione: le funzioni della comunicazione; il concetto della comunicazione; la comunicazione interpersonale e quella sociale.<br/>                 Comunicazione del sistema di qualità del prodotto turistico (qualità come promozione) verbale, scritta e iconografica.</p>  |

Articolazione “Accoglienza turistica”

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  | <p>Operatività in applicazione del Testo unico della sicurezza (TUS d.lgs. n° 81/08): principi generali, normativa antincendio.<br/>                 Il contratto d'albergo e il contratto di deposito: obblighi e responsabilità delle parti.<br/>                 Procedure per l'avvio di un'attività turistico-ricettiva.<br/>                 I modelli di organigramma nelle strutture turistico-ricettive: elemento statico e dinamico.<br/>                 Principali figure professionali settore turistico-ricettivo e principali mansioni.<br/>                 Tipologie di inquadramento del personale e di contratti di assunzione.<br/>                 La Legge turistico-ricettiva nazionale e regionale per quanto riguarda l'inserimento professionale nel sistema turistico.<br/>                 Sostenibilità e valorizzazione del territorio e prodotti tipici della regione di provenienza.<br/>                 Le imprese di viaggio e turismo e loro organizzazione.<br/>                 I diversi modelli di aggregazione fra imprese: le catene alberghiere.<br/>                 Storia e cultura dell'ospitalità turistica: organizzazione e sviluppo dell'accoglienza nelle varie strutture turistiche.</p> |  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | <p>L'albergo e le sue dotazioni: il reparto di appartenenza.<br/>                 Descrizione delle principali norme di sicurezza e igiene</p>  |  |
| <b>Abilità<br/>Quinto anno</b>  | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza.</li> <li>€ Proporre indicazioni sull'organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro.</li> <li>€ Scegliere le attrezzature e l'arredo in base a criteri tecnici, economici e organizzativi con riferimento alle certificazioni di qualità.</li> <li>€ Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro.</li> <li>€ Utilizzare le principali forme di contratto aziendale.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Piani di sicurezza aziendali.</li> <li>€ Caratteristiche tecniche e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera.</li> <li>€ Caratteristiche tecniche delle attrezzature.</li> <li>€ I fattori che determinano la qualità del servizio.</li> <li>€ Le certificazioni di qualità.</li> <li>€ Il contratto di lavoro.</li> <li>€ I principali contratti delle aziende enogastronomiche.</li> </ul>  |  |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | <p>Il testo giuridico: lettura, comprensione e stesura di un contratto<br/>                 Il manuale della qualità: caratteristiche e modalità di consultazione, stesura, costruzione (Piano HACCP)</p>   |  |
| <b>Storia</b>   | Storia del diritto del lavoro (la carta del lavoro)   |  |
| <b>Lingua inglese</b>   | <p>I diversi tipi di azienda turistico-ristorativa.<br/>                 Descrizione delle principali problematiche di avvio e gestione dell'azienda.<br/>                 Descrizione di norme di sicurezza e HACCP.<br/>                 La ricerca di un posto di lavoro: gli annunci su riviste di settore e online.<br/>                 Il curriculum vitae europeo, lettera di presentazione e il colloquio di lavoro.</p>   |  |
| <b>Matematica</b>   | Cenni sull'esistenza di altri insiemi numerici.   |  |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>   | Ergonomia nel posto di lavoro: posture corrette e scorrette, stretching.  |  |
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>   | <p>Igiene e sicurezza nei servizi ristorativi. Il sistema HACCP e la sicurezza alimentare (Reg CE 852 del 2004). Sicurezza sul lavoro (DLgs. 81/08).<br/>                 Ricerca e conoscenza territoriale di una carta alimentare coerente con le tradizioni e la cultura del territorio e dei corretti principi alimentari al fine della costruzione di pacchetti turistico-gastronomici.</p>  |  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | <p>I contratti di lavoro del settore turistico. Le norme di sicurezza TU 81/2008. Le certificazioni obbligatorie e volontarie: ISO 9000-14000-18000-HACCP ecc. La gestione dei SGQ e dei SGS. I marchi di qualità e i sistemi per la loro tutela.</p>   |  |
| <b>Tecniche di comunicazione</b>  | <p>Le comunicazioni efficaci in azienda.<br/>                 Storia del fattore umano in azienda: l'organizzazione scientifica del lavoro e la qualità di impresa; le teorie motivazionali.<br/>                 La selezione del personale nelle imprese turistiche.<br/>                 L'aspetto psicologico e sociologico della gestione delle risorse umane .</p>  |  |

Articolazione “Accoglienza turistica”

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b></p> | <p>Testo unico della sicurezza (TUS d.lgs. n° 81/08): Sistema istituzionale, sistema di rappresentanza, obblighi delle parti, apparato sanzionatorio. Cenni normativa sull'igiene e HACCP. Aree operative delle strutture ricettive.<br/>                 Struttura tecnica e procedure del reparto operativo di front office (disposizione dei locali e delle attrezzature). Concetto di qualità totale.<br/>                 Le certificazioni di qualità della struttura e del territorio (ECOLABEL, BANDIERA ARANCIONE ecc.)<br/>                 Le strutture di ricerca e offerta lavoro: tradizionali e informatici.<br/>                 Il curriculum vitae e il colloquio di lavoro.<br/>                 Principali contratti di assunzione settoriali: legge Biagi.<br/>                 Logistica della struttura turistico-ricettiva in sintonia con il territorio e la cultura locale.</p> |
| <p><b>Seconda lingua straniera</b></p>                        | <p>Descrizione di un processo di produzione di servizi in lingua.<br/>                 I diversi tipi di azienda turistico-ristorativa.<br/>                 Descrizione di norme di sicurezza e HACCP.<br/>                 La ricerca di un posto di lavoro: gli annunci su riviste di settore e on-line.<br/>                 Il curriculum vitae e il colloquio di lavoro.</p>  |

| <p><b>Competenze</b></p>   | <p><b>Abilità<br/>Primo biennio</b></p>   | <p><b>Conoscenze<br/>Primo biennio</b></p>   |
|--|---|--|
| <p><b>2°</b><br/> <b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Applicare le principali tecniche di cottura.</li> <li>€ Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</li> <li>€ Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici.</li> <li>€ Realizzare bevande analcoliche e di caffetteria.</li> <li>€ Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.</li> <li>€ Compilare la modulistica di reparto.</li> <li>€ Utilizzare software applicativi di settore.</li> <li>€ Gestire l'intero processo del ciclo cliente a livello base.</li> <li>€ Effettuare registrazioni base di contabilità alberghiera-clienti.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Tecniche di cottura degli alimenti.</li> <li>€ Tecniche di base di sala e di bar.</li> <li>€ Tecniche di base di cucina e di pasticceria.</li> <li>€ Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.</li> <li>€ La modulistica di reparto.</li> <li>€ Software applicativi di settore.</li> <li>€ Il ciclo cliente e le sue fasi.</li> <li>€ Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.</li> </ul> |
| <p><b>Discipline coinvolte</b></p>   |   | <p><b>Saperi essenziali</b></p>  |
| <p><b>Lingua e letteratura italiana</b></p>  | <p>Testualità: specificità dei testi di contenuto tecnico.<br/>                 Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Aspetti distintivi dei registri sociali-contestuali; registro formale nelle situazioni che lo richiedono.<br/>                 Lettura: riconoscere, comprendere strutture e funzioni di descrizioni tecniche, procedurali; descrizioni di prodotti, servizi; modulistica di reparto; organigrammi, mansionari.<br/>                 Scrittura: caratteristiche della comunicazione scritta e regole per la stesura di una lettera commerciale. Produzione di testi coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative di reparto/servizio: modulistica di settore, appunti, ricette, note, descrizioni di procedure, anche col supporto informatico. Rielaborazione delle informazioni.<br/>                 Interazione comunicativa: regole della comunicazione verbale e non verbale.<br/>                 Modalità di ascolto e di comunicazione con collaboratori e clienti, sia nell'interazione diretta in presenza, sia al telefono, o nella posta elettronica. Comprensione e formulazione di richieste, istruzioni, informazioni. Differenti registri comunicativi in un testo orale. Il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali.</p> |  |

Articolazione “Accoglienza turistica”

|  |   |
|--|---|
| <b>Storia</b>  | L'evoluzione storica della ristorazione, dell'ospitalità, del turismo. Confronto di aree/periodi diversi dal punto di vista dei processi di produzione, elaborazione, distribuzione, conservazione, consumo dei beni alimentari.<br>Consuetudini di accoglienza dell'ospite nelle società antiche, nel Medioevo. Nascita ed evoluzione delle strutture ricettive.<br>Diversità dei tempi storici nel confronto fra sistemi produttivi, abitudini di vita, tradizioni.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>       | I Principali Sistemi di Cottura. Gli Ortaggi e i Legumi. Le Erbe Aromatiche. I Condimenti Vegetali e Animali. I Fondi di Cottura e le Salse di Base. Le Minestre. Il Riso. I Farinacei. Il Latte. Le Uova. Gli Ingredienti della Pasticceria di base. Le Carni Bianche, Rosse e Alternative.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b> | Operare nella preparazione degli spazi operativi risolvendo basilari problematiche che sottintendono alla predisposizione della Mise En Place. Utilizzo basilare della modulistica e dei Software in uso nel ristorante e al bar. Predisporre il luogo di lavoro “Bar” alla preparazione di bevande calde (Caffetteria) e analcoliche. Preparazione di basilari Bevande in uso al Bar. Utilizzare i Vini del Territorio in Abbinamento alle pietanze preparate predisponendo il materiale di servizio necessario al suo utilizzo.   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>               | Il ricevimento; la portineria; la cassa; il centralino; il back office; gli addetti al front office e back office per le strutture alberghiere di piccole, medie e grandi dimensioni; mansioni delle varie figure professionali nei relativi reparti; organigrammi aziendali; le fasi del ciclo cliente: la fase ante, la fase di check in, la fase di live in, la fase di check out e post; la fase ante: lista arrivi, room rack, planning delle prenotazioni, notifica delle persone alloggiate e rilevazione statistica; la fase di live in: l'apertura del conto cliente, la registrazione degli addebiti del cliente.   |
| <b>Lingua inglese</b>  | Argomenti: food and beverages, technology, computers<br>Vocabolario: pasti, piatti, ingredienti, bevande; forme geometriche; misure (lungo, largo, spesso ecc.), utensili di cucina, modi di cottura (fry, grill ,bake boil), preparazione dei cibi (cut, /pee, mix, blend, slice etc.); checked, striped,<br>Funzioni linguistiche: descrivere e chiedere di abitudini alimentari; descrivere piatti, descrivere procedimenti in successione (preparazione di piatti); esprimere grandezze e forme; descrivere oggetti e posizionarli nello spazio: preposizioni di stato; fare confronti; dire ciò che si preferisce e non si preferisce; operazioni aritmetiche.<br>Corrispondenze: qualche piatto particolare e pasti caratteristici dei paesi di lingua anglosassone; siti internet ; cataloghi; commercials (spot pubblicitari). Grafici. |
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>                              | Argomenti: cibi, bevande.<br>Vocabolario: piatti, pasti, ingredienti, mise en place; menù; i composti con Lieblings-<br>Funzioni linguistiche: interagire in modo semplice in situazioni relative ai pasti in casa e fuori; dare e chiedere informazioni su gusti e preferenze relative al cibo; sostenere un semplice dialogo al ristorante con il cameriere e con gli altri commensali; offrire qualcosa; leggere e comprendere un menù; leggere e comprendere le informazioni contenute in pubblicità di ristoranti e/o alberghi; esprimere preferenze, indicare il susseguirsi di azioni; esprimere rammarico.  |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>                             | Argomenti: l'abbigliamento , i negozi, gli acquisti, il cibo, i pasti (piatti della cucina francese), i luoghi della ristorazione.<br>Vocabolario: abiti, negozi, piatti, pasti, ingredienti, mise en place; menù.<br>Funzioni linguistiche: interagire in modo semplice in situazioni relative ai pasti in casa e fuori; dare e chiedere informazioni su gusti e preferenze relative al cibo; sostenere un semplice dialogo al ristorante con il cameriere e con gli altri commensali; offrire qualcosa; leggere e comprendere un menù; leggere e comprendere le informazioni contenute in pubblicità di ristoranti e/o alberghi; esprimere preferenze, esprimere giudizi positivi o negativi, fare acquisti in un negozio, indicare il susseguirsi di azioni; reagire negativamente, protestare, scusarsi e accettare le scuse.               |
| <b>Matematica</b>  | Gli enti fondamentali della geometria. Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio. Il piano euclideo. Le principali trasformazioni geometriche e loro invarianti.   |
| <b>Diritto ed economia</b>   | Economia: il sistema economico, gli operatori del sistema economico. Le imprese: flussi reali e flussi monetari.<br>Diritto: il rapporto giuridico, situazioni giuridiche soggettive attive e passive.  |

Articolazione “Accoglienza turistica”

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> | Ecologia e ambiente: l'idrosfera, le acque dolci superficiali, le acque salate. I movimenti delle acque oceaniche.<br>Il suolo: la superficie vivente della litosfera. Energie e materie negli ecosistemi. Respirazione cellulare e fotosintesi-fermentazione.<br>Le relazioni fra gli organismi. Parassitismo. Mutualismo. Simbiosi.  |  |
| <b>Scienza degli alimenti</b>                             | Distribuzione dei flussi operativi all'interno di una struttura ristorativa.<br>La cottura degli alimenti: principali tecniche di cottura, modificazioni a carico dei principi nutritivi, modificazioni chimico fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura.<br>La conservazione degli alimenti: principali tecniche di conservazioni, modificazioni a carico dei principi nutritivi, modificazioni chimico fisiche che subiscono gli alimenti durante la conservazione.<br>Acqua, bevande alcoliche e analcoliche: aspetti generali e loro relazione con la salute.   |  |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                        | La chimica in cucina.<br>Analisi in laboratorio delle modificazioni dei principi nutritivi in seguito a trattamento mediante mezzi fisici e/o chimici<br>Le reazioni chimiche; le soluzioni; il pH, il pHmetro da laboratorio, misurazioni.<br>Gli acidi e le basi nell'alimentazione.<br>Le reazioni di ossidazione.  |  |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>                         | Piani di cottura, forni (statico, a convezione, a bassa densità termica), Fry-Top, friggitrice: La temperatura e l'equilibrio termico; Il calore e la sua trasmissione.<br>Le forme e i materiali delle pentole, sauteuse, sautoir, casseruola, padella, pesciera, rostiera, tegame, brasiera: buoni e cattivi conduttori.<br>La pentola a pressione e la caffettiera: La pressione e le sue applicazioni a solidi, liquidi e gas.<br>L'energia e le sue forme. Conservazione dell'energia. Il primo principio della termodinamica.<br>Piani di cottura elettrici: Le cariche e fenomeni elettrostatici. Le correnti elettriche.<br>Il forno a microonde: Lo spettro delle radiazioni elettromagnetiche. |  |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>                         | Sport e attività motorie in strutture turistiche/alberghiere   |  |
|   | <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>   | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>  |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Eseguire le mansioni di portineria conciergerie connesse alla tutela della sicurezza e della privacy.</li> <li>€ Coordinare il servizio governariato.</li> <li>€ Gestire lo schedario clienti ed ottimizzarne l'uso.</li> <li>€ Eseguire la riscossione dei conti con tutte le modalità di pagamento possibili.</li> <li>€ Redigere ordini di servizio destinati ai reparti e ai comparti turistico alberghieri.</li> <li>€ Utilizzare gli strumenti informatici, i software e le attrezzature di reparto.</li> <li>€ Descrivere il processo di produzione di servizi e le iterazioni in lingua straniera.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Lessico professionale.</li> <li>€ Gli ordini di servizio e i movimenti periodici.</li> <li>€ La portineria-conciergerie, il suo ruolo e le sue mansioni.</li> <li>€ Il servizio piani.</li> <li>€ La gestione dello schedario clienti.</li> <li>€ I prezzi nel mercato turistico alberghiere e le modalità di riscossione dei conti.</li> <li>€ La gestione dei sospesi.</li> <li>€ Strumenti informatici, software applicativi evoluti e attrezzature di reparto.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>                               | <b>Saperi essenziali</b>   |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>                      | Forme sintetiche ed efficaci nella comunicazione scritta ed orale per la distribuzione dei compiti nell'azienda.<br>Il Galateo: utilizzo di formule di cortesia e uso corretto dei titoli.   |  |
| <b>Storia</b>   | Storia della portineria: conciergerie  |  |
| <b>Lingua inglese</b>                                     | Spiegare menu, carta dei vini e delle altre bevande.<br>Descrivere processi produttivi e di servizi.<br>Gestire particolari esigenze della clientela.  |  |
| <b>Matematica</b>   | Costruzione di grafici di funzioni lineari, quadratiche e di proporzionalità inversa.  |  |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>                         | (Elaborazione di schede personalizzate per accedere alle attività ricreative/ludico/sportive proposte dalle strutture alberghiere).  |  |

Articolazione “Accoglienza turistica”

|   |  |
|---|--|
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>   | Certificazione e gestione della qualità dei prodotti eno-gastronomici (sistema ISO e Vision 2000).<br>Elaborazione della carta alimentare da inserire nei pacchetti turistici.   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Privacy: Dlgs 196/2003. Organizzazione del lavoro. I mezzi di pagamento nel settore turistico. La determinazione dei prezzi di vendita e la verifica della remuneratività dei prezzi di vendita fissati dal mercato.   |
| <b>Tecniche di comunicazione</b>  | Le comunicazioni efficaci in azienda: le comunicazioni interne; i flussi di comunicazione esterna.<br>Tecniche di comunicazione esterna del prodotto turistico costruito.  |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  | Organigramma del settore room division: figure professionali e ruolo.<br>Il reparto housekeeping: tipologia di unità abitative.<br>L'attenzione al guest: courtesy service, i gadgets, la modulistica nelle unità abitative.<br>Modulistica obbligatoria e non rispetto al ciclo cliente. Terminologia di settore.<br>Principali software per la gestione del front e back office. Utilizzo dei mezzi di pagamento. Concetto di sospesi (voucher e carte di credito).<br>La comunicazione con il cliente che con l'uso dello strumento informatico in ogni momento del ciclo cliente (guest satisfaction, newsletter e twitter).<br>Strumenti multimediali ai fini della costruzione, presentazione e promozione dei prodotti turistici. Strumenti informatici, i software e le attrezzature dei reparti dell'impresa turistica. |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | La micro lingua di settore per spiegare un menu e la carta dei vini.<br>Descrizione di processi produttivi e di servizi.<br>Gestione di particolari esigenze della clientela.  |
| <b>Abilità Quinto anno</b>  |  |
| <b>Conoscenze Quinto anno</b>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti complessi.</li> <li>€ Produrre ordini di servizio elettronici.</li> <li>€ Gestire le prenotazioni complesse (gruppi e congressi) e il relativo ciclo cliente.</li> <li>€ Gestire l'outsourcing di servizio.</li> <li>€ Utilizzare strumenti informatici per la gestione del settore.</li> <li>€ Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il ciclo cliente nelle prenotazioni complesse (gruppi e congressi).</li> <li>€ L'esternalizzazione dei servizi.</li> <li>● Le convenzioni e i contratti.</li> <li>● Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici.</li> </ul>   |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | La comunicazione referenziale: l'attenzione al cliente.<br>Ordini di servizio elettronici<br>Testi per pubblicizzare prodotti del territorio.  |
| <b>Storia</b>   | I prodotti del territorio loro storia e collegamenti con la storia del territorio.   |
| <b>Lingua inglese</b>   | Il centro congressi: descrizione delle varie dotazioni e dei servizi offerti.<br>Interazione con i partecipanti al congresso dall'accoglienza alla fine.<br>Valorizzazione di eventi e servizi con brochure, dépliant, annunci pubblicitari.<br>Valorizzazione di manifestazioni locali e mostre.  |
| <b>Matematica</b>   | Costruzione del grafico di una funzione in una variabile.  |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>   | Elaborazione di schede personalizzate per accedere alle attività proposte dalle strutture alberghiere  |
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>   | Qualità ed etichettatura dei prodotti eno-gastronomici. Le norme obbligatorie delle etichette alimentare e quelle facoltative che ne valorizzano la qualità/tipicità di un prodotto consentite dall'UE.<br>Comprendere e applicare la sinergia tra la carta alimentare e il prodotto turistico nel quale andrà inserita.   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | La gestione del ciclo cliente.<br>L'outsourcing come strumento di ottimizzazione dei costi: valutazione.   |
| <b>Tecniche di comunicazione</b>  | La comunicazione efficace in azienda: L'immagine aziendale; comunicazione e fattore umano come elementi di qualità nel settore turistico<br>La Comunicazione interna ed esterna nelle diverse tipologie di pacchetto turistico.  |

Articolazione “Accoglienza turistica”

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b></p> | <p>Principali software per la gestione booking diretto e indiretto.<br/>                     I Global Distribution System e le problematiche ivi connesse.<br/>                     Gli intermediari nel WEB: figure e problematiche.<br/>                     La gestione dei congressi e degli eventi in azienda: i green meeting.<br/>                     I contratti di collaborazione fra intermediari e strutture ricettive.<br/>                     La collaborazione fra istituzioni territoriali e strutture ricettive per la progettazione di eventi atti alla valorizzazione di elementi culturali ed enogastronomici del territorio.<br/>                     La comunicazione degli eventi: modalità (dépliant, brochure, pagine web).<br/>                     Gestione della vendita delle diverse tipologie di pacchetto turistico.</p> |
| <p><b>Seconda lingua straniera</b></p>                        | <p>Il centro congressi: descrizione delle varie dotazioni e dei servizi offerti.<br/>                     Valorizzazione degli eventi con brochure, dépliant, annunci pubblicitari.<br/>                     Le manifestazioni locali e le mostre.</p>  |

| <p><b>Competenze</b></p>   | <p><b>Abilità<br/>Primo biennio</b></p>  | <p><b>Conoscenze<br/>Primo biennio</b></p>   |
|--|--|--|
| <p><b>3°</b><br/>                     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</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</li> <li>€ Esporre in modo corretto le ricette/procedure di base.</li> <li>€ Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera.</li> <li>€ Redigere menu semplici in italiano e in lingua straniera.</li> <li>€ Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio.</li> <li>€ Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>€ Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.</li> <li>€ I principali menu e la successione delle portate.</li> <li>€ Modulistica e tecniche di comunicazione in presenza e a distanza.</li> <li>€ Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all’assistenza clienti.</li> <li>€ Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico e dell’ospitalità.</li> <li>€ L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie.</li> <li>€ Codice deontologico professionale.</li> </ul> |
| <p><b>Discipline coinvolte</b></p>   | <p><b>Saperi essenziali</b></p>  |  |

## Articolazione “Accoglienza turistica”

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Lingua e letteratura italiana</b></p>                                 | <p>Testualità: concetti di coerenza e coesione del testo. Produzione di testi descrittivi, narrativi, argomentativi, espositivi di contenuto tecnico/professionale in uso nel settore di servizio. Testi letterari in prosa e in versi.</p> <p>Variabilità linguistica: il lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Gli aspetti distintivi dei registri sociali-contestuali; uso del registro formale nelle situazioni che lo richiedono.</p> <p>Interazione comunicativa: comunicazione verbale e non verbale, nozioni di segno, codice, significante, significato, contesto, scopo. Funzioni del linguaggio verbale, atti linguistici.</p> <p>Ascolto: l'intenzione comunicativa del parlante; il ruolo psicologico e sociale che il parlante ha o si attribuisce, il suo punto di vista. L'intenzione comunicativa attraverso gli indicatori: intonazione; enfasi, scelta dei lessemi; selezione delle informazioni, spazio dato alle singole informazioni; uso di particolari espressioni di contatto, di inizio e conclusione del discorso, di collegamento; uso delle formule di cortesia; elementi non verbali (espressione del volto, gesti).</p> <p>Comprensione dei messaggi espliciti; operare semplici inferenze.</p> <p>Orientare il discorso del parlante attraverso reazioni non verbali (gestuali, espressive) e verbali (brevi domande, esclamazioni, parole-contatto).</p> <p>Selezione di informazioni significative per porre domande durante o alla fine del discorso.</p> <p>Parlato: elementi della comunicazione (centrale e di supporto).</p> <p>La comunicazione mirata allo scopo, agli interlocutori e al loro ruolo psicologico e sociale. Individuazione ed uso della varietà contestuale (sottocodice) in relazione all'oggetto della comunicazione. Attenzione agli interlocutori con l'uso delle parole-contatto, brevi domande, variazioni del tono.</p> <p>Riferimento verbale (elementi deittici) e non verbale (gesti) al contesto non linguistico.</p> <p>Scrittura: appunti, note e verbali.</p> |
| <p><b>Storia</b></p>  | <p>Conquista del linguaggio verbale nel processo di omizzazione. Origini, diffusione delle lingue in uso nell'Europa odierna.</p> <p>Origini della scrittura.</p> <p>Confronto tra aree geografiche e periodi diversi; evoluzione nel tempo degli usi e costumi, delle abitudini del vivere quotidiano in rapporto all'oggi e all'esperienza personale.</p>   |
| <p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b></p>       | <p>Il personale di cucina: gerarchia e figure professionali della brigata (definizioni e mansionario), organizzazione e organigramma di una brigata, i rapporti con gli altri reparti (cucina – economato, cucina – sala, cucina – ricevimento).</p> <p>L'etica professionale.</p> <p>Il menù: definizione ed evoluzione storica, i pasti della giornata, i diversi tipi di menù (fisso e à la carte); principali aspetti tecnici e gastronomici per la stesura di un menù.</p>   |
| <p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b></p> | <p>Il personale di sala: gerarchia e figure professionali della brigata (definizioni e mansionario), organizzazione e organigramma di una brigata, i rapporti con gli altri reparti (cucina – ricevimento –bar – economato). L'etica professionale.</p> <p>Le regole basilari per lavorare in gruppo, riuscendo a inserirsi in un gruppo di lavoro predisposto. Accogliere il cliente utilizzando modalità e terminologie corrette al contesto. Approcciarsi in maniera corretta al cliente utilizzando le corrette tecniche comunicative</p>   |
| <p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b></p>               | <p>L'importanza della micro lingua di settore; la comunicazione telefonica: il contatto telefonico, le principali regole della comunicazione telefonica, tipologie di telefonate in entrata e in uscita; la comunicazione in fase di check in; le importanti regole della comunicazione; l'uso dei titoli durante un colloquio o l'accoglienza del cliente; l'arrivo, la registrazione, l'accompagnamento del cliente in camera; le attività professionali riconosciute nel settore del turismo: le figure professionali classiche e le figure emergenti; opportunità e sbocchi professionali; regole e modalità della comunicazione scritta: gli elementi essenziali della lettera commerciale, principali abbreviazioni commerciali.</p>  |

Articolazione “Accoglienza turistica”

|   |   |                                       |
|---|---|---------------------------------------|
| <b>Lingua inglese</b>                                     | <p>Argomenti: shopping, promotion, guest and customers, money and conversion, Vocabolario: vari tipi di negozi e di articoli (musica, vestiario, gioielli, gadget, ecc.) , vari tipi di servizi.</p> <p>Funzioni linguistiche: chiedere ed offrire in modo formale ed informale; leave a tip, pay the bill; lay the table; dare suggerimenti; offrirsi di fare qualcosa; trattare il cliente al ristorante, bar, negozio ecc. in modo formale; essere clienti al ristorante, bar ecc. ; invitare, esortare, accettare, rifiutare; riportare conversazioni; espressioni formali ed informali. Parlare al telefono; presentarsi e presentare qualcuno.</p> <p>Corrispondenze: monete e cambi; monete dei paesi di lingua anglosassone; centri commerciali; nuove tendenze nello shopping. Customer service: compilare un semplice questionario.</p> |                                       |
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>                   | <p>Argomenti: shopping, monete</p> <p>Vocabolario: vari tipi di negozi, vestiti, regali, colori, fiori etc.</p> <p>Funzioni linguistiche: interagire in dialoghi in negozi; esprimere ciò che è possibile/impossibile fare; indicare colori; esprimere rincrescimento, assenso e dare conferma; chiedere e dare indicazioni sulle dimensioni; gestire quantità, misure e costi; esprimere opinioni relative a prodotti e chiedere informazioni; esprimere gusti , preferenze e desideri.</p>  |                                       |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>                  | <p>Argomenti: “les courses”, i vestiti, monete</p> <p>Vocabolario: vari tipi di negozi, vestiti, regali, colori, fiori etc.;</p> <p>Funzioni linguistiche: interagire in dialoghi in negozi e strutture ristorative; trattare con il cliente; esprimere ciò che è possibile/ impossibile fare; indicare colori; esprimere rincrescimento, assenso e dare conferma; chiedere e dare indicazioni sulle dimensioni; gestire quantità, misure e costi; esprimere opinioni relative a prodotti e chiedere informazioni; esprimere gusti , preferenze e desideri.</p>   |                                       |
| <b>Matematica</b>   | <p>Il linguaggio specifico e simbolico. Comprensione e memorizzazione del significato dei termini specifici e autonomia nella ricerca del significato dei termini non noti. Il valore di verità delle proposizioni e i connettivi. I quantificatori. Condizioni necessarie e sufficienti ed esempi.</p>   |                                       |
| <b>Diritto ed economia</b>                                | <p>I fattori della produzione. Costi fissi e costi variabili.</p> <p>Il fattore lavoro. La retribuzione.</p> <p>L'organigramma aziendale.</p> <p>Diritto: i soggetti del diritto e le varie capacità, la responsabilità penale, la responsabilità civile, la responsabilità indiretta.</p>  |                                       |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> | <p>Coordinate geografiche: latitudine, longitudine, paralleli, meridiani. La cartografia.</p> <p>Litosfera: fenomeni endogeni ed esogeni.</p> <p>Minerali e proprietà fisiche; le rocce e il suolo.</p> <p>Idrosfera: acque continentali e marine.</p> <p>I livelli di organizzazione molecolare e cellulare.</p>   |                                       |
| <b>Scienza degli alimenti</b>                             | <p>La pubblicità alimentare, i mezzi di comunicazione pubblicitaria: giornali e riviste, televisione, radio, internet e nuove tecnologie.</p> <p>Marketing e comunicazione.</p>   |                                       |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                        | <p>La chimica di base per la descrizione del prodotto alimentare</p> <p>La filtrazione, la cristallizzazione, la distillazione.</p>   |                                       |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>                         | <p>Il linguaggio specifico. Descrizione di esperimenti, o dell' applicazione delle leggi fisiche alle attività di laboratorio professionalizzanti.</p>  |                                       |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>                         | <p>Il linguaggio del corpo. La postura e il linguaggio non verbale.</p> <p>Attività di drammatizzazione, teatro, role playing</p>   |                                       |
| <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>                        |   | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b> |

## Articolazione “Accoglienza turistica”

| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi.</li> <li>€ Effettuare comunicazioni professionali efficaci in lingua straniera.</li> <li>€ Usare le tecniche di comunicazione telematica.</li> <li>€ Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda.</li> <li>€ Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente.</li> <li>€ Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito.</li> <li>€ Collaborare con i reparti della struttura ricettiva.</li> <li>€ Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dell'obiettivo.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione.</li> <li>€ Tecniche di comunicazione in lingue straniere ad uso professionale.</li> <li>€ Lessico professionale in italiano e in lingua straniera.</li> <li>€ Comunicazione per e-mail, sms, sito web.</li> <li>€ Criteri ed elementi di comunicazione del menù.</li> <li>€ Tecnica di stesura di algoritmi e relazioni.</li> <li>€ L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela, i fornitori e gli istituti di credito.</li> <li>€ Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.</li> </ul>   |
|---|--|
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | <p>La lingua italiana in tutte le occasioni comunicative dell'ambiente di lavoro. Stesura del menu adeguato alle varie tipologie dell'offerta turistica. Testi pubblicitari; figure retoriche. Regole specifiche di composizione di testi (menù, programma convegno, articolo giornale, invito, comunicato stampa).</p>  |
| <b>Storia</b>   | <p>Analisi del cambiamento e dell'evoluzione in relazione agli usi, alle abitudini quotidiane in rapporto all'attualità.</p>   |
| <b>Lingua inglese</b>   | <p>Terminologia di settore per l'accoglienza del cliente<br/>         Il live-in del cliente: interagire in lingua in diverse situazioni anche impreviste. Gestire i reclami.<br/>         La corrispondenza commerciale : dall'offerta alla conferma di prenotazione.</p>   |
| <b>Matematica</b>   | <p>Linguaggio simbolico e linguaggio specifico: comprensione, memorizzazione ed uso di nuovi simboli e della terminologia appropriata.</p>   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>   | <p>Comunicazione non verbale: linguaggio corporeo.<br/>         Presentare il proprio lavoro o il lavoro di gruppo utilizzando la giusta terminologia non solo in forma pratica ma anche cartacea e/o multimediale.</p>  |
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>   | <p>Qualità e prodotti tipici. I prodotti tipici certificati europei (DOP, IGP, STG) e non certificati italiani (PAT). I presidi slow-food.<br/>         Abbinare in modo corretto i prodotti del territorio.<br/>         Differenziare la realtà locale e i relativi prodotti del territorio</p>  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | <p>Rapporti tra l'impresa turistica e i finanziatori, i fornitori, i clienti. Marketing strategico e operativo.<br/>         Il marketing mix: prodotto, prezzo, promozione, distribuzione, personale, politica.</p>   |
| <b>Tecniche di comunicazione</b>  | <p>La comunicazione verbale e non verbale: le caratteristiche di una buona comunicazione verbale, il paraverbale, la postura, la mimica, la gestualità, la prossemica.<br/>         L'assertività: il comportamento abituale nelle relazioni e l'atteggiamento assertivo.<br/>         L'ascolto efficace: concentrarsi e selezionare in modo debito le informazioni.<br/>         L'ascolto attivo. Rispondere con feedback appropriati.<br/>         La comunicazione interna nell'impresa turistica (rapporti interpersonali interni).<br/>         La comunicazione esterna (rapporti con i clienti)</p>   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  | <p>La comunicazione verbale e non verbale e paraverbale- applicazione.<br/>         Gli stili comunicativi efficaci (ascolto attivo ed empatia) anche nelle principali lingue straniere- applicazione.<br/>         La comunicazione tradizionale e con il supporto informatico (e-mailing ecc.)<br/>         Il menu: percorso grafico-figurativo come elemento di vendita.<br/>         La comunicazione nelle strutture ricettive: interna (fra reparti) ed esterna (con il cliente e i fornitori di servizi) – applicazione.<br/>         Produzione dei pacchetti turistici come strumento di commercializzazione del territorio. Utilizzo degli strumenti telematici di comunicazione.</p> |

Articolazione “Accoglienza turistica”

| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Terminologia di settore per l'accoglienza del cliente.<br>Valorizzazione del prodotto locale.<br>Il live-in del cliente: interagire in lingua in diverse situazioni anche impreviste.<br>I reclami.<br>La corrispondenza commerciale e IT: dall'offerta alla conferma di prenotazione.   |
|--|--|
| <b>Abilita'</b><br><b>Quinto anno</b>  | <b>Conoscenze</b><br><b>Quinto anno</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera.</li> <li>€ Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico-enogastronomiche del territorio in cui opera.</li> <li>€ Gestire un reclamo con autonomia operativa.</li> <li>€ Presentare la politica aziendale al cliente.</li> <li>€ Interagire in lingua straniera in un'ampia gamma di situazioni professionali anche impreviste, con più forme comunicative.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Offerte turistiche locali, nazionali e internazionali.</li> <li>€ Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio.</li> <li>€ Tecniche di routine di gestione dei reclami.</li> <li>€ Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente.</li> <li>€ Tecnica di stesura di tabelle, manuali, regolamenti, lettere e corrispondenza.</li> <li>€ La gestione delle risorse umane.</li> <li>€ Lessico professionale in lingua straniera.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Lessico e stile appropriati per la stesura di offerte turistiche, pacchetti enogastronomici.<br>Varie tipologie di testi argomentativi.  |
| <b>Storia</b>  | Tecniche di indagine del territorio (storia e cultura) reperimento delle fonti e loro utilizzo nella realizzazione di un itinerario.   |
| <b>Lingua inglese</b>  | Descrizione e valorizzazione del prodotto locale.<br>Descrizione dei principi fondamentali del marketing, attraverso esemplificazioni e case study.  |
| <b>Matematica</b>  | Linguaggio simbolico e linguaggio specifico: comprensione, memorizzazione ed uso di nuovi simboli e della terminologia appropriata.  |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>  | Comunicazione non verbale: linguaggio corporeo .<br>Dalla pratica alla teoria: le varie tipologie di ambienti sportivi (piscina – palestra fitness – attività presenti sul territorio).<br>Adattare le attività ricreative, ludiche e sportive sia interne che esterne alla struttura ricettiva, alle esigenze del cliente.  |
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>  | Comunicare il valore dei prodotti tipici ed il loro legame con il territorio.<br>Significato dei prodotti biologici e normativa europea in vigore che li tutela.<br>Conoscenza della filiera produttiva dei prodotti del territorio, del Paese e del Mondo.  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Analisi di dettaglio degli elementi del marketing mix. Analisi di marketing del Territorio di appartenenza. Impostazione di marketing con simulazioni legate al Territorio.<br>I marchi di qualità come fonte di attrazione turistica per il Territorio.   |
| <b>Tecniche di comunicazione</b>   | La risposta efficace: la capacità di inviare messaggi in modo chiaro e costruttivo.<br>La qualità della relazione. La comunicazione riuscita.<br>Strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto delle diversificate strutture turistiche. Presentazione dell'azienda al cliente.<br>Gestire il rapporto con il cliente in tutte le situazioni.  |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>   | Stesura di pacchetti e preventivi di eventi che valorizzano gli elementi tipici del territorio (enogastronomia, cultura, percorsi sostenibili)<br>La comunicazione istituzionale di eventi.<br>Le ricerche di mercato: lettura dati di tabelle per individuare strategie operative efficaci.<br>Gestione dei rapporti con gli enti Locali al fine di costruire il Sistema di Relazioni Economiche nel territorio necessario per lo sviluppo turistico dello stesso.  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Descrizione e valorizzazione del prodotto locale.<br>Descrizione dei principi fondamentali del marketing, attraverso esemplificazioni.<br>Le risorse umane atte alla vendita: strategie efficaci e procedure di comunicazione in lingua straniera.   |

Articolazione “Accoglienza turistica”

| <b>Competenze</b>  | <b>Abilita’<br/>Primo biennio</b>  | <b>Conoscenze<br/>Primo biennio</b>  |
|--|--|--|
| <p><b>4°</b></p> <p><b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Distinguere i piatti, i vini regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</li> <li>€ Presentare i piatti, le bevande e i prodotti enogastronomici, nel rispetto delle regole tecniche</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Elementi di enogastronomia regionale e nazionale, con particolare riguardo a quella locale.</li> <li>€ La disposizione delle vivande nei piatti.</li> <li>€ Il servizio dei prodotti enogastronomici</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Nuclei fondanti / saperi essenziali</b>   |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | <p>Testualità: specificità dei testi descrittivi, narrativi, regolativi. Comprensione e produzione di testi di argomento specifico, utilizzando le tipologie adatte alle circostanze e allo scopo. Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale e frasarario in uso nei contesti lavorativi. Aspetti distintivi dei registri linguistici; il registro formale nelle situazioni che lo richiedono. Lettura: descrizioni inerenti il prodotto, il servizio enogastronomico, le tradizioni locali e nazionali.</p> <p>Parlato e scrittura: regole per stendere un testo di presentazione e modalità di comunicazione orale del testo. Produzione di testi coerenti e adeguati alla situazione comunicativa. Utilizzazione di programmi di videoscrittura e presentazione. Elaborazione di informazioni, secondo le modalità richieste dalla presentazione. Linguaggio iconico e linguaggio verbale, a supporto dell’informazione.</p> <p>Interazione comunicativa: regole della comunicazione verbale e non verbale da utilizzare nell’ambiente scolastico, nell’occasione di scambi di dati/esperienze tra studenti, simulazioni, presentazione in pubblico di prodotti, servizi enogastronomici.</p>  |  |
| <b>Storia</b>  | <p>Il cambiamento nel tempo, la diversità nello spazio degli usi e costumi enogastronomici. Confronto di aree e periodi diversi: caccia e raccolta, origini e diffusione delle pratiche agricole, selezione di piante commestibili.</p> <p>Rilevazione dei cambiamenti sociali introdotti dalle nuove produzioni.</p> <p>Sapere metodologico e significato da dare alla storia come processo di costruzione della conoscenza controllabile sul passato.</p> <p>LABORATORIO 1 Identificazione degli elementi significativi per confrontare aree e periodi diversi: itinerari fra cibo e cultura nella preistoria, nell’antichità, nel Medioevo. Esempi: stato di salute, speranza di vita secondo le disponibilità alimentari. Mangiar crudo o cotto, il cibo dei ricchi e dei poveri, sacrifici religiosi e banchetti rituali.</p> <p>Letture - anche in modalità multimediale – di differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche, con riferimento alle tematiche sopra elencate. Sintesi di informazioni ed esposizione per iscritto o tramite presentazioni, cartelloni.</p> <p>LABORATORIO 2 Comprensione del cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale: rilevazione delle abitudini alimentari odierne di un gruppo sociale, per confrontarle con le abitudini di gruppi diversi nel tempo, nello spazio.</p> |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | <p>Il piatto: stesura di una ricetta, la ricetta originaria e le possibili varianti, catalogazione di ricette, come leggere una ricetta. La cucina regionale e locale: caratteristiche basilari della cucina regionale, i principali piatti della cucina della propria provincia e i prodotti tipici del territorio. La cucina nazionale: caratteristiche salienti della cucina italiana con riferimento ai piatti e ai prodotti tipici.</p>   |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>  | <p>Individuare e promuovere i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le nozioni storiche e la classificazione di qualità. I criteri produttivi dei prodotti enologici locali sapendone prendere spunto per poterli vendere al cliente. Lavorare, sotto supervisione diretta, in una sala ristorante utilizzando le corrette metodologie inerenti al servizio e al momento.</p>  |  |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>   | <p>Tecniche di elaborazione di menu</p>  |  |

Articolazione “Accoglienza turistica”

|   |  |                                    |                                       |
|---|--|------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Lingua inglese</b>   | <p>Argomenti: The media ,newspapers, TV programmes, cinema and films geography, the environment (natural world and human inventions), the climate.</p> <p>Vocabolario: termini geografici ed ambientali; fenomeni climatici ed atmosferici; qualche termine che si riferisce alla storia ed alla cultura; qualche termine della cultura culinaria; termini relativi alla varietà filmografica;</p> <p>Funzioni linguistiche: descrivere e chiedere di abitudini alimentari; parlare e chiedere della daily routine; parlare brevemente della storia e delle tradizioni; parlare delle proprie esperienze; parlare di durata; raccontare del passato; abitudini al passato.</p> <p>Corrispondenze: mettere in relazione le proprie abitudini alimentari e le abitudini alimentari di altri; abitudini alimentari dei paesi anglosassoni, particolari festività; abitudini alimentari di paesi diversi confrontandoli con la propria cultura alimentare; programmi TV. La cultura e la tradizione culinaria nel nostro paese ed in paesi vicini e lontani.</p> <p>Multietnicità.</p> |                                    |                                       |
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>   | <p>Argomenti: feste e tradizioni; uffici pubblici.</p> <p>Vocabolario: qualche nozione di geografia; qualche notizia storica del paese di cui si studia la lingua; cibi tradizionali, dolci tipici.</p> <p>Funzioni linguistiche: conoscere le principali festività tedesche e compararle con quelle italiane; usanze e tradizioni; chiedere e comprendere informazioni sul modo di spedire corrispondenza e pacchi; esprimere speranza che avvenga qualcosa.</p>  |                                    |                                       |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>  | <p>Argomenti: feste e tradizioni; geografia del paese straniero.</p> <p>Vocabolario: qualche nozione di geografia; qualche notizia storica del paese di cui si studia la lingua; conoscere i principali monumenti di due città francesi.</p> <p>Funzioni linguistiche: conoscere le principali festività francesi e compararle con quelle italiane; usanze e tradizioni; leggere la corrispondenza , scrivere lettere e messaggi, esprimere intenzioni o azioni future., situare nel tempo e nello spazio.</p>   |                                    |                                       |
| <b>Matematica</b>   | Costruzione e interpretazione di tabelle di dati. Rappresentazioni grafiche di distribuzioni statistiche e loro interpretazione. Valori medi e indicatori di dispersione dei dati.   |                                    |                                       |
| <b>Diritto ed economia</b>  | I marchi di tutela dei prodotti tipici: DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT, Marchio Biologico Art. 9 Costituzione (gastronomia come componente del patrimonio storico)   |                                    |                                       |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b>   | <p>Gli ecosistemi: catene e reti alimentari.</p> <p>La terra e la vita dai primordi ad oggi.</p> <p>Litosfera: fenomeni endogeni ed esogeni; minerali, rocce e suolo in riferimento al territorio locale.</p> <p>Idrosfera: acque continentali e marine in riferimento al territorio locale.</p> <p>Atmosfera: composizione, stratificazione e circolazione in riferimento al territorio locale.</p> <p>Climi. Biomi locali e loro evoluzione. Biodiversità.</p>   |                                    |                                       |
| <b>Scienza degli alimenti</b>   | <p>La filiera agroalimentare.</p> <p>I marchi di qualità: DOC, DOCG, DOP, IGT, agricoltura biologica.</p> <p>Le combinazioni alimentari per la realizzazioni di piatti che rispettano le linee guida per una sana alimentazione.</p> <p>Le tecniche innovative di cottura e di conservazione degli alimenti.</p> <p>Fattori che influenzano le abitudini alimentari di una popolazione.</p>  |                                    |                                       |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>  | La composizione chimica degli alimenti.  |                                    |                                       |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>   | <p>La materia: stati di aggregazione, i miscugli: leghe, sospensioni, emulsioni, aerosol, soluzioni.</p> <p>Le operazioni di separazione dei miscugli: setacciatura, filtrazione, decantazione, centrifugazione, cromatografia, distillazione, estrazione con solvente. Dissoluzione e soluzioni. La concentrazione delle soluzioni. Massa su volume. La densità.</p> <p>Campo magnetico; interazione tra magneti e fra corrente elettrica e magneti. Induzione elettromagnetica.</p>  |                                    |                                       |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>   | <p>Il territorio e le sue caratteristiche: valorizzare gli spazi naturali e le risorse ambientali ed architettoniche caratteristici del territorio come risorsa per il turismo.</p> <p>Le attività motorie in ambiente naturale e i possibili itinerari alla scoperta del territorio e delle sue tradizioni.</p>   |                                    |                                       |
| <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;"><b>Abilità<br/>Secondo biennio</b></td> <td style="width: 50%; text-align: center;"><b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b></td> </tr> </table> |  | <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b> | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b> |
| <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>  | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>  |                                    |                                       |

Articolazione “Accoglienza turistica”

|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione e dei servizi di ospitalità.</li> <li>€ Identificare i principali personaggi dell'enogastronomia e dell'industria dell'ospitalità.</li> <li>€ Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica.</li> <li>€ Valorizzare le risorse enogastronomiche del territorio, considerando anche gli aspetti culturali ad essi legati e riconoscere le nuove tendenze della cucina per contestualizzarle in pacchetti di turismo enogastronomico.</li> <li>€ Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia e del turismo italiano e dei Paesi di riferimento della lingua.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Storia dell'alimentazione, dell'industria dell'ospitalità e dei relativi personaggi.</li> <li>€ Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia e del turismo.</li> <li>€ Il cibo come alimento e prodotto culturale.</li> <li>€ I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.</li> <li>€ Il territorio locale e le sue risorse naturali, artistiche, culturali, enogastronomiche; strutture ricettive e servizi complementari.</li> <li>€ Tecniche di realizzazione e di vendita di un pacchetto turistico.</li> <li>€ Cenni di storia dell'alimentazione e degli alimenti tipici dei Paesi di cui si studiano le lingue.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Cultura gastronomica del territorio attraverso la consultazione delle fonti storiche , letterarie, orali e scritte.<br>Elementi di storia dell'arte e normativa della gestione dei beni culturali, artistici e naturalistici.<br>Mappa del territorio con descrizione delle peculiarità ambientali.  |
| <b>Storia</b>   | Storia dell'alimentazione del territorio.<br>Storia del territorio inserita nel più ampio contesto storico dello stato.  |
| <b>Lingua inglese</b>   | Localizzazione dell'azienda ricettiva, il territorio circostante ,i suoi prodotti tipici regionali in base alla stagionalità.<br>Descrizione e valorizzazione delle tradizioni locali.<br>Itinerario di una visita culturale, tecnica, di settore, del viaggio di studio.<br>Lo stage: relazione, anche multimediale, sull'esperienza.<br>Cenni storici sull'evoluzione dell'industria dell'ospitalità.  |
| <b>Matematica</b>   | Il concetto di funzione in una variabile e relativa terminologia.  |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>   | Attività ludico/sportive legate alle tradizioni del luogo (dalla ricerca storica alla pratica: giochi antichi, ballate popolari)   |
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>   | Qualità reale e qualità percepita di un prodotto eno-gastronomico. Come riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agro-alimentare.<br>Storia dell'alimentazione, dell'industria dell'ospitalità e dei relativi personaggi dei diversi territori locali e nazionali. Conoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica. Il territorio locale e le sue risorse naturali, artistiche, culturali, enogastronomiche, strutture ricettive e servizi complementari.  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Creazione di “ prodotti turistici” coerenti con il Territorio di appartenenza e le sue risorse enogastronomiche. Analisi swot di alcuni prodotti turistici locali, nazionali e internazionali e confronti tra essi. Creazione di un piano di marketing legato ai prodotti turistici creati. Determinazione del prezzo di vendita dei prodotti creati coerenti con il mercato. I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti.   |
| <b>Tecniche di comunicazione</b>  | Le comunicazioni di massa: la società di massa; comunicazioni interpersonali e comunicazioni di massa; i new media; internet.<br>L'approccio comunicativo alle diverse tipologie di turista.<br>Il turista legato ai prodotti enogastronomici.   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  | Evoluzione storica dell'ospitalità e della gastronomia del territorio.<br>Nuove tendenze di gestione dell'ospitalità, dell'accoglienza e dell'enogastronomia.<br>Progettazione di eventi e itinerari di valorizzazione delle tipicità del luogo in strutture caratteristiche e di origine dei prodotti (anche in lingua straniera).<br>Canali di vendita dei pacchetti turistici.<br>La ristorazione nelle strutture ricettive agrituristiche.<br>Tecniche di realizzazione e di vendita di un pacchetto turistico locale e nazionale.   |

Articolazione “Accoglienza turistica”

| <b>Seconda lingua straniera</b>   | Localizzazione dell’azienda ricettiva, il territorio circostante e i suoi prodotti tipici regionali in base alla stagionalità.<br>Le tradizioni locali.<br>Itinerario di una visita culturale, tecnica, di settore, del viaggio di studio.<br>Lo stage: esperienza raccontata con relazione multimediale.<br>Cenni storici sull’evoluzione dell’industria dell’ospitalità  |
|---|--|
| <b>Abilita’<br/>Quinto anno</b>   | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Acquisire una mentalità orientata al marketing.</li> <li>€ Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici.</li> <li>€ Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell’enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua, tenendo presente anche le nuove tendenze enogastronomiche.</li> <li>€ Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici, anche in lingua straniera.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Principi e teoria del marketing</li> <li>€ Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici.</li> <li>€ Destination Marketing.</li> <li>€ I principali piatti della tradizione e usi dei Paesi di cui si studiano le lingue.</li> </ul>   |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | La lingua italiana come elemento di valorizzazione nel Marketing: gli stili comunicativi in relazione al target.<br>Descrizione di piatti e menu con prodotti tipici.  |
| <b>Storia</b>   | Dalla cucina antica ai nostri giorni in Italia e in Europa. L’evoluzione del gusto.<br>Storia di un prodotto turistico in funzione del marketing   |
| <b>Lingua inglese</b>   | I flussi turistici europei ed extraeuropei.<br>Studio della storia dell’alimentazione nei paesi anglosassoni e delle attuali tendenze.<br>Comparazione con le abitudini alimentari italiane e degli altri paesi di cui si studia la lingua. Descrizione di piatti e menù con prodotti tipici.  |
| <b>Matematica</b>   | Il concetto di funzione e terminologia relativa:approfondimenti.   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>   | Saper organizzare e programmare un momento ricreativo specifico sul territorio   |
| <b>Scienze e cultura dell’alimentazione</b>   | La filiera quale strumento essenziale e obbligatoria secondo la normativa UE vigente per migliorare: la sicurezza del prodotto agro-alimentare; il disciplinare di produzione; il legame con il territorio; il controllo dell’Autorità Alimentare Europea (EFSA con sede in Parma).<br>Storia dell’alimentazione, dell’industria dell’ospitalità e dei relativi personaggi dei territori internazionali. Conoscere le nuove tendenze dell’enogastronomia e della domanda turistica a livello internazionale. Il territorio internazionale e le sue risorse naturali, artistiche, culturali, enogastronomiche, strutture ricettive e servizi complementari. |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Il marketing delle destinazioni, il marketing dei viaggi leisure , il marketing dei viaggi d’affari , il marketing dei viaggi di istruzione, il marketing dei viaggi enogastronomici e agrituristici,il marketing degli itinerari naturalistici, il marketing del turismo congressuale.  |
| <b>Tecniche di comunicazione</b>  | La comunicazione e il marketing: il prodotto turistico e nuove tendenze del movimento turistico. Il processo di scelta della vacanza. L’offerta turistica alberghiera.<br>Tecniche di comunicazione orientate alla valorizzazione dei prodotti tipici di un territorio.<br>Le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici.  |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  | Caratteristiche della destinazione turistica ai fini della valorizzazione di aspetti della cultura locale. I piatti regionali: stesura di menu anche in lingua.<br>Tecniche di realizzazione e di vendita di un pacchetto turistico internazionale.  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | I flussi turistici europei ed extraeuropei.<br>Studio della storia dell’alimentazione del Paese di cui si studia la lingua.<br>Le abitudini alimentari degli italiani. I piatti regionali. I piatti con prodotti tipici.<br>Comparazione delle abitudini alimentari degli italiani con quelle dei Paesi di cui si studia la lingua.  |

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilità<br/>Primo biennio</b>   | <b>Conoscenze<br/>Primo biennio</b>   |
|---|--|---|
| <p><b>5°</b></p> <p><b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Rispettare le Buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale, la preparazione, cottura e conservazione dei prodotti.</li> <li>€ Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande.</li> <li>€ Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro.</li> <li>€ Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione.</li> <li>€ Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni.</li> <li>€ Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti.</li> <li>€ Distinguere i materiali di imballaggio per il loro smaltimento e la tracciabilità dei prodotti.</li> <li>€ Leggere e interpretare le etichette alimentari.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Legislazione specifica di settore .</li> <li>€ Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</li> <li>€ Tecniche di conservazione degli alimenti.</li> <li>€ Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</li> <li>€ Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</li> <li>€ Principi di chimica organica.</li> <li>€ Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | <p>Testualità: conoscere, comprendere testi di contenuto normativo, tecnico, scientifico, descrittivo.</p> <p>Lettura: leggere e interpretare correttamente norme, istruzioni, descrizioni di procedure, descrizioni di prodotti.</p> <p>Interazione comunicativa: comprendere regole, istruzioni; adeguare il comportamento e la comunicazione alle regole previste nella pratica laboratoriale.</p>  |   |
| <b>Storia</b>   | <p>Tappe significative dell'innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione tecnologica.</p> <p>Il cambiamento introdotto nella vita umana e nella pratica lavorativa dalle scoperte della biologia e della chimica, dalle tecniche di conservazione.</p> <p>Confronto di periodi storici diversi sotto gli aspetti inerenti igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti, igiene dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.</p>  |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | <p>L'igiene: concetto di igiene, l'idoneità sanitaria, l'abbigliamento professionale, l'igiene del personale di cucina. L'igiene dei prodotti alimentari (buone pratiche di conservazione, lavorazione e cottura). Igiene dell'ambiente e delle attrezzature: metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie. Introduzione all'HACCP.</p> <p>Etichettatura dei prodotti alimentari (cenni)</p>  |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>   | <p>L'igiene: concetto di igiene, l'idoneità sanitaria, l'abbigliamento professionale, l'igiene del personale di sala bar. Operare correttamente in un contesto lavorativo di sala e bar applicando le corrette norme di igiene. Applicare, con la visione di un superiore, le operazioni relative alla manipolazione di alimenti, sapendone cogliere i punti critici.</p> <p>Etichettatura dei prodotti alimentari (cenni).</p>  |   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  | <p>Dall'abbigliamento alla divisa; igiene della persona; igiene dei locali; igiene delle attrezzature</p>  |   |
| <b>Lingua inglese</b>   | <p>Argomenti: laws and regulations, science (chemical and physical phenomena), food and nutrition, labels, health and fitness, sports.</p> <p>Vocabolario: qualche termine scientifico (chimico e fisico); qualche termine relativo a leggi e regole; sport, attività fisiche, malattie più comuni; qualche principio nutritivo (vitamins, protein, carbohydrates etc.); aggettivi che descrivono l'aspetto fisico e psicologico.</p> <p>Funzioni linguistiche: parlare di azioni in svolgimento; parlare di problemi alimentari; esprimere bisogni; esprimere capacità; esprimere la propria condizione fisica e psicologica.</p> <p>Corrispondenze: la piramide alimentare (semplice descrizione e regole fondamentali), qualche semplice informazione sulle malattie e le disfunzioni dei teenagers legate al cibo; le etichette; uso del dizionario bilingue.</p>  |   |

Articolazione “Accoglienza turistica”

|   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>   | Argomenti: sport e progetti;<br>Vocabolario: attività fisiche;<br>Funzioni linguistiche: fare e rifiutare proposte motivando il rifiuto e suggerendo proposte alternative; chiedere notizie sulla disponibilità di una persona; chiedere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e/o programmate, chiedere quando apre/chiude un locale; comprendere le informazioni principali di materiali pubblicitari relativi a mostre, avvenimenti musicali, palestre etc.   |   |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>  | Argomenti: sport e progetti, “loisirs”;<br>Vocabolario: attività fisiche e abitudini alimentari. Cibo e nutrizione.<br>Funzioni linguistiche: fare e rifiutare proposte motivando il rifiuto e suggerendo proposte alternative; chiedere notizie sulla disponibilità di una persona; chiedere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e il tempo libero, comprendere le informazioni principali di materiali pubblicitari relativi a mostre, avvenimenti musicali, palestre etc., parlare di un progetto futuro. |   |
| <b>Matematica</b>   | Frazioni – Proporzioni – Percentuali.  |   |
| <b>Diritto ed economia</b>  | Lo Stato istituzione, lo Stato apparato e i suoi rapporti con gli organismi internazionali (in relazione alla funzione sia di produzione delle norme che regolano il settore alberghiero e ristorativo, sia di controllo della loro applicazione).<br>Origine dei prodotti in etichetta.   |   |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b>   | I microrganismi: batteri, funghi, lieviti, virus, le muffe. I parassiti animali.<br>Origine della vita. Teorie evolutive. I Virus.<br>Cellula procariote: struttura e funzioni.  |   |
| <b>Scienza degli alimenti</b>   | Igiene dei locali e delle attrezzature: igiene degli ambienti di lavoro, igiene del personale, sistema di controllo HACCP, normativa sull’igiene dei prodotti alimentari.<br>Tossinfezioni e malattie da contaminazione biologica degli alimenti.<br>Qualità degli alimenti e frodi alimentari. Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. Gli OGM.   |   |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>  | La sicurezza nei laboratori di analisi.<br>Le sostanze chimiche utilizzate per le analisi.<br>La tossicità delle sostanze chimiche e le classi di pericolosità.  |   |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>   | Abbattitori di temperatura, frigoriferi, celle frigorifere, congelatori, bollitori, bagnomaria: Il calore e i passaggi di stato.<br>La struttura microscopica della materia e le leggi dei gas.<br>Centrifuga, pelapatate, taglia verdure: la descrizione del moto, velocità e accelerazione; il moto circolare.   |   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>   | Igiene e pulizia del proprio corpo, dell’ambiente circostante e degli alimenti   |   |
| <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>  |  | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche.</li> <li>€ Comprendere l’importanza dell’autocontrollo sul processo.</li> <li>€ Applicare in modo autonomo il metodo HACCP.</li> <li>€ Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione.</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Legislazione alimentare.</li> <li>€ Il “pacchetto igiene”, il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia.</li> <li>€ La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Stesura di menu a chilometri zero-mappa concettuale della tracciabilità di un alimento.  |   |
| <b>Storia</b>   | Le tecniche di conservazione dei cibi dall’antichità ad oggi.<br>Evolversi del concetto di igiene.   |   |
| <b>Lingua inglese</b>   | Stesura di menu km 0 e biologici.<br>Il turismo sostenibile.<br>Ecoturismo e turismo responsabile.   |   |
| <b>Matematica</b>   | Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo, fattorizzabili, intere e fratte.   |   |
| <b>Scienze e cultura dell’alimentazione</b>   | Igiene chimica, microbiologica e fisica dei prodotti agro-alimentari. Come prevenire il rischio di contaminazione alimentare.<br>Adempimenti richiesti all’operatore nell’ambito dell’igiene e della sicurezza alimentare.<br>La distribuzione diretta e indiretta del cibo: le regole vigenti da rispettare.<br>La conservazione degli alimenti.  |   |

Articolazione “Accoglienza turistica”

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Normativa nazionale ed europea sulla sicurezza alimentare e la tracciabilità del prodotto. La sicurezza alimentare e l'igiene come strumento di marketing.   |   |
| <b>Tecniche di comunicazione</b>   | La comunicazione aziendale e la tracciabilità dei prodotti nelle confezioni. Comunicare la sicurezza e l'igiene all'interno e all'esterno dell'impresa come tecniche efficaci di promozione.   |   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>   | Lettura dei principali simboli merceologici degli alimenti. Problematiche dei menu negli alberghi semoventi (aerei, navi ecc.). Strumenti informatici e multimediali per la comunicazione interna ed esterna del concetto di igiene e sicurezza alimentare.  |   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Valorizzazione di menu km 0 e biologici. Valorizzazione delle risorse umane, territoriali, culturali nel turismo sostenibile.  |   |
| <b>Abilita' Quinto anno</b>  |  | <b>Conoscenze Quinto anno</b>   |
| € Realizzare un manuale di autocontrollo igienico, compilare e gestire la modulistica relativa.<br>€ Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro. |  | € Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica. |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Tipologie testuali: il manuale di autocontrollo (struttura e linguaggio specifico) Stesura di alcune pagine del manuale di autocontrollo. La lingua italiana utilizzata in modo sintetico ed efficace per ottimizzare il controllo igienico nel lavoro del personale di un'azienda.  |   |
| <b>Storia</b>  | Il concetto di igiene: il suo evolversi nel tempo  |   |
| <b>Lingua inglese</b>  | Become familiar with HACCP.<br>Learn the emergency fire do's.<br>Learn how to contact an ambulance, the fire brigade or the police.  |   |
| <b>Matematica</b>  | Calcolo di limiti delle funzioni razionali fratte anche con forme di indeterminazioni.   |   |
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>  | Pianificazione del sistema HACCP con formazione dell'HACCP-team. Applicazione dei 7 principi HACCP: 1. Individuazione dei pericoli ed analisi del rischio; 2. Individuazione dei CCP (punti critici di controllo); 3. Definizione dei Limiti Critici; 4. Definizione delle attività di monitoraggio; 5. Definizione delle azioni correttive; 6. Definizione delle attività di verifica; 7. Gestione della documentazione. Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica |   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Le normative nazionali ed internazionali in ambito sicurezza e tracciabilità dei prodotti.   |   |
| <b>Tecniche di comunicazione</b>   | Le comunicazioni efficaci in azienda: le comunicazioni interne. Comunicare la sicurezza e l'igiene all'interno e all'esterno dell'impresa come tecniche efficaci di promozione.  |   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>   | Legge sull'igiene e la sicurezza nelle aree produttive. Lettura di etichette e simbologia nei packaging (alimenti, materiali di pulizia ecc.)  |   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Il sistema HACCP in lingua straniera. Strutturare ricette in sicurezza, organizzando i vari ruoli e fasi.  |   |

Articolazione “Accoglienza turistica”

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilità<br/>Primo biennio</b>  | <b>Conoscenze<br/>Primo biennio</b>   |
|---|---|---|
| <b>6°</b><br><b>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di cucina, sala-vendita e di accoglienza.</li> <li>€ Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi.</li> </ul>  | Tecniche e procedure di settore (cucina, sala-vendita e di accoglienza) in relazione al compito da svolgere |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | <p>Testualità: interpretazione di testi descrittivi, regolativi, schemi di controllo delle procedure, questionari di autoanalisi.</p> <p>Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale, frasario in uso nei contesti lavorativi.</p> <p>Ascolto-Lettura/ Comprensione di istruzioni, ordini, descrizioni di procedure tecniche; lessico di settore.</p> <p>Scrittura: produzione di testi coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative di reparto/servizio. Appunti, ricette, note, schemi per fissare istruzioni e procedure apprese, allo scopo di utilizzarli per programmare o migliorare il lavoro assegnato.</p> <p>Interazione comunicativa: riconoscere il proprio ruolo e quello degli altri nel lavoro di cucina, sala-vendita e di accoglienza; uso del lessico e del frasario professionale.</p> |   |
| <b>Storia</b>   | <p>L'evoluzione storica della ristorazione, dell'ospitalità, del turismo.</p> <p>Confronto di aree e periodi diversi in relazione ai processi di produzione, elaborazione, distribuzione, conservazione, consumo dei beni alimentari.</p> <p>Consuetudini di accoglienza dell'ospite nelle società antiche, nel Medioevo.</p> <p>Nascita ed evoluzione delle strutture ricettive.</p> <p>Diversità dei tempi storici al confronto fra sistemi produttivi, abitudini di vita, credenze, tradizioni.</p>  |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | Attività di laboratorio. Ortaggi e legumi: preparazioni preliminari, tecniche di taglio, cotture di base. Riso, pasta, crespelle e gnocchi (tecniche e ricette di base). La carne (sezionatura, tagli, preparazioni di base e cotture). Le uova (uso e ricette di base). Le preparazioni tipiche delle piccole colazioni. La pasticceria (creme, salse e impasti di base)   |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>   | Operare nel contesto lavorativo di sala bar, cogliendo le regole che stanno alla base della pianificazione di un evento. Operare nel servizio al ristorante e al bar con una certa autonomia seguendo indicazioni date da un supervisore – Lavorare in sufficiente autonomia o seguendo indicazioni date nel tranciare frutta, pesce e carne e predisporre attrezzatura per la cucina di sala. Lavorare in sufficiente autonomia o seguendo indicazioni date al bar nella preparazione di preparazioni a base caffè, bevande a base di frutta, coppe gelato e preparazioni basilari di American Bar.  |   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  | Le diverse tipologie di prenotazione; la tariffazione; cambi, cancellazioni e tecniche di gestione; la fase precedente all'arrivo; l'arrivo del cliente; assegnazione della camera; gli adempimenti obbligatori per legge; modulistica di reparto; attività di front office e le necessità personali dell'ospite durante il soggiorno; i servizi offerti in front office alla clientela durante il soggiorno degli ospiti in base alle tipologie e classificazione della struttura ricettiva.   |   |
| <b>Lingua inglese</b>   | <p>Argomenti: appearance and personality, personal plans.</p> <p>Vocabolario: aggettivi indicanti aspetto fisico, sentimenti, personalità;</p> <p>Funzioni linguistiche: parlare di sé, del proprio aspetto fisico e del proprio carattere; parlare e chiedere gli aspetti personali di altre persone; fare piani futuri; fare previsioni; parlare di condizioni; parlare di desideri ed ambizioni; fare promesse; esprimere decisioni immediate. Parlare di probabilità.</p> <p>Corrispondenze: Job applications. Annunci di lavoro. Domande ed interviste di lavoro; lettere e e-mail; questionari.</p>   |   |

Articolazione “Accoglienza turistica”

| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>   | Argomenti: l'aspetto fisico e la personalità.<br>Vocabolario: oggetti personali, vestiario, colori; sentimenti, personalità.<br>Funzioni linguistiche: parlare di sé, del proprio aspetto fisico e del proprio carattere; parlare e chiedere gli aspetti personali di altre persone; descrivere la propria giornata.  |
|---|---|
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>  | Argomenti: sport e progetti, “loisirs”;<br>Vocabolario: attività fisiche e abitudini alimentari. Cibo e nutrizione.<br>Funzioni linguistiche: fare e rifiutare proposte motivando il rifiuto e suggerendo proposte alternative; chiedere notizie sulla disponibilità di una persona; chiedere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e il tempo libero, comprendere le informazioni principali di materiali pubblicitari relativi a mostre, avvenimenti musicali, palestre etc., parlare di un progetto futuro.  |
| <b>Matematica</b>   | Equazioni e disequazioni di primo e di secondo grado.<br>Sistemi di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.<br>Il concetto di funzione. Il piano cartesiano e le funzioni: lineare, quadratica, di proporzionalità diretta e inversa.  |
| <b>Diritto ed economia</b>  | Gli obiettivi d'impresa.<br>La legge della domanda e dell'offerta.<br>L'equilibrio del produttore, costi fissi, costi variabili, costi totali, ricavi.<br>Effetti delle variazioni dei prezzi sui costi e sui ricavi.   |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b>   | Conoscere, leggere, analizzare ed interpretare tabelle, grafici ed immagini.<br>Rielaborare i dati ottenuti. L'evoluzione del pianeta e della vita.<br>Il corpo umano e i principali apparati.<br>Risorse rinnovabili e non rinnovabili.  |
| <b>Scienza degli alimenti</b>   | La catena del freddo e del caldo. Le tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.<br>L'abbattitore termico. I punti critici di controllo nel sistema HACCP e il loro monitoraggio.<br>Le confezioni e le etichette alimentari.   |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>  | Il metodo scientifico.<br>La pianificazione in laboratorio delle analisi chimiche.<br>Le misurazione delle grandezze e il sistema internazionale.   |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>   | Ottica edibile: la rifrazione della luce attraverso le lenti di gelatina.<br>Intensità, altezza e timbro del suono. “Suonare” con i calici.   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>   | Valutazione e autovalutazione: caratteristiche, finalità, possibili modalità e requisiti del processo valutativo.<br>Il lavoro di gruppo: la cooperazione per un fine comune e il “gioco di squadra”, le possibili modalità di organizzazione di gruppo, la divisione del lavoro, il rispetto dei ruoli e delle gerarchie, la condivisione delle informazioni, i vari tipi di feedback.   |
| <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo.</li> <li>€ Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato.</li> <li>€ Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito.</li> <li>€ Gestire il processo di approvvigionamento.</li> <li>€ Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.</li> <li>€ Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione.</li> <li>€ Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.</li> </ul> | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>€ Organizzazione della produzione di beni e servizi “per regole”.</li> <li>€ Principi di organizzazione aziendale.</li> <li>€ Lineamenti di organizzazione del lavoro.</li> <li>€ La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione.</li> <li>€ Metodologie e strumenti della programmazione del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti).</li> <li>€ I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Tipologie testuali: la procedura nel sistema di gestione tecnica di stesura di una procedura efficace.  |
| <b>Storia</b>   | L'organizzazione del lavoro nel tempo.  |
| <b>Lingua inglese</b>   | Descrivere le varie tendenze della ristorazione: nouvelle cuisine, cucina etnica, macrobiotica, molecolare, con particolare riferimento ai paesi anglosassoni<br>Stendere menu completi di prezzi.  |

Articolazione “Accoglienza turistica”

|   |   |
|---|---|
| <b>Matematica</b>   | Matematica finanziaria: l'interesse e il montante, lo sconto e il valore attuale, la capitalizzazione multiperiodale.<br>Le principali trasformazioni geometriche dal punto di vista analitico  |
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>   | Classificazione degli alimenti secondo il codice europeo EU. Classificazione degli alimenti in base alla classificazione INRAN (5 e 7 gruppi).<br>Ricerca e scelta dei prodotti da inserire nella carta alimentare in coerenza con la realtà sociale del territorio.  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Analisi critica dell'organizzazione aziendale (simulazioni). Gestione economica: Analisi dei costi aziendali. Gestione amministrativa: Contabilità e bilancio d'esercizio.<br>Pianificazione, programmazione della gestione aziendale e controllo di gestione.  |
| <b>Tecniche di comunicazione</b>  | Comunicare i prezzi di vendita e la costruzione dei listini prezzi come tecniche efficaci di posizionamento e promozione.   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  | Organizzazione ed organigrammi nelle aziende di servizi turistici: elementi statici e dinamici. Sistemi motivazionali in azienda Monitoraggio dei bisogni aziendali e delle risorse umane. Il controllo della qualità.<br>Il prezzo di vendita dei servizi alberghieri ed enogastronomici: calcoli e procedure<br>Caratteristiche e compiti dell'ufficio acquisti. La selezione dei fornitori.<br>Analisi sociologica del territorio per l'interpretazione e la definizione dei prezzi di vendita dei prodotti turistici.<br>Strumenti informatici e multimediali per la realizzazione di manuali e segnaletica inerenti i sistemi di gestione della qualità aziendale.   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | I prodotti BIO e i prodotti a KM O: i prezzi a confronto.<br>Descrivere le varie tendenze della ristorazione: nouvelle cuisine, cucina etnica, macrobiotica, molecolare, con particolare riferimento ai paesi di cui si studia la lingua<br>Stendere menu completi di prezzi.   |
| <b>Abilità Quinto anno</b>  |   |
| <b>Conoscenze Quinto anno</b>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza.</li> <li>€ Gestire la documentazione relativa a catering e banqueting in differenti contesti.</li> <li>€ Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</li> <li>€ Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta.</li> <li>€ Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</li> <li>€ Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo.</li> <li>€ Leggere un bilancio e analizzare gli indici finanziari e patrimoniali.</li> <li>€ Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative.</li> <li>€ Scegliere i finanziamenti più adeguati alla situazione ipotizzata.</li> <li>€ Stilare un budget.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>€ Organizzazione del lavoro.</li> <li>€ Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi).</li> <li>€ Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione.</li> <li>€ La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti.</li> <li>€ La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi.</li> <li>€ Le forme di finanziamento aziendale.</li> <li>€ I principali indici per l'analisi finanziaria, patrimoniale ed economica del bilancio.</li> <li>€ La contabilità analitica.</li> <li>€ I finanziamenti a breve, medio e lungo termine.</li> <li>€ La programmazione a breve, medio e lungo termine.</li> <li>€ Il budget.</li> <li>€ L'outsourcing.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Tipologie testuali: stesura di un organigramma.<br>Stesura di schede tecniche. utilizzo di linguaggio sintetico.  |
| <b>Storia</b>   | Classi sociali e risorse umane.   |
| <b>Lingua inglese</b>   | Descrivere l'organizzazione di operazioni di catering privato, contract catering, banqueting<br>Descrivere operazioni di pianificazione di marketing e comunicazione pubblicitaria.   |
| <b>Matematica</b>   | Situazioni economiche e principio di equivalenza finanziaria; esempi di problemi di ottimizzazione; esempi di programmazione lineare. Significato di probabilità e sue valutazioni.   |

Articolazione “Accoglienza turistica”

|  |  |
|--|--|
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>                        | Gli elementi che definiscono un menu completo ed equilibrato dal punto di vista nutrizionale per un adulto in normali condizioni di salute.<br>Costruire e presentare la carta degli alimenti in occasione di un evento.   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> | Gestione amministrativa: analisi finanziaria, economica e patrimoniale del bilancio d'esercizio. Gestione finanziaria: i finanziamenti più adatti all'impresa turistica, valutazione delle politiche di finanziamento e della loro influenza sul reddito. Gestione delle risorse umane. Pianificazione e controllo: pianificazione, programmazione, produzione e analisi degli scostamenti di un budget. |
| <b>Tecniche di comunicazione</b>                                   | Le comunicazioni efficaci in azienda.<br>Sviluppo dal punto di vista comunicativo della gestione degli eventi.   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>             | Teorie dell'organizzazione (Taylor, Fayol, Mayo, Herzberg).<br>Concetto di efficienza ed efficacia produttiva.<br>I sistemi premianti e la motivazione del personale.<br>Le ricerche di mercato come fonte di informazione strategica per il miglioramento qualitativo aziendale: analisi. Il fabbisogno finanziario in azienda: casi.<br>Saper organizzare e gestire eventi.                            |
| <b>Seconda lingua straniera</b>                                    | Descrivere l'organizzazione di operazioni di catering privato, contract catering, banqueting<br>Descrivere operazioni di pianificazione di marketing e comunicazione pubblicitaria.  |

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>   | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>   |
|---|--|---|
| <b>7</b><br><b>Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Eseguire le operazioni relative alle fasi del ciclo cliente: ante, check in, live in, check out e post.</li> <li>€ Comprendere un ordine di servizio e usare il lessico professionale.</li> <li>€ Applicare tecniche di promozione, vendita, informazione e intermediazione alberghiera.</li> <li>€ La progettazione grafica del menù.</li> <li>€ Sviluppare le procedure anche in lingua straniera.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Le imprese turistiche.</li> <li>€ Microlingua di settore.</li> <li>€ Tecniche di stesura di documenti e modulistica.</li> <li>€ Le operazioni del ciclo cliente.</li> <li>€ Tecniche di comunicazione professionale relative alla vendita.</li> <li>€ Booking, overbooking e vendita di servizi.</li> <li>€ Intermediazione turistica.</li> <li>€ Software applicativi e attrezzature di reparto.</li> <li>€ Creazione di menù.</li> <li>€ Gestione delle mailing list.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Le tecniche della comunicazione efficace.<br>Il linguaggio pubblicitario.<br>Pubblicizzazione del prodotto e servizio in relazione al target.  |   |
| <b>Storia</b>   | Nascita del turismo e dell'impresa turistica.  |   |
| <b>Lingua inglese</b>   | Le diverse strutture ricettive nel contesto territoriale.<br>Le fasi dell'interazione con il cliente: ante, check-in, live-in, check-out, post.  |   |
| <b>Matematica</b>   | Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo fattorizzabili intere e fratte, con valore assoluto e irrazionali.<br>Sistemi di disequazioni.  |   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>   | Conoscere il linguaggio specifico: comprendere i comandi e applicare il gesto richiesto; interpretare in modo corretto le rappresentazioni scritte e grafiche di attività sportive.<br>Pratica e progettazione grafica di attività sportive, di un percorso o altro (preparazione di depliant o cartina per l'orienteeing)   |   |
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>   | Il menù tradizionale realizzato con prodotti tipici del territorio ed il menù innovativo realizzato con prodotti biologici e funzionali (pre-biotici, pro-biotici, nutraceutici).<br>Sviluppo e creazione di un menù legato al territorio locale e nazionale.  |   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Le strategie e la gestione della promozione, della vendita, del post-vendita.<br>Il contratto d'agenzia.   |   |

Articolazione “Accoglienza turistica”

|  |  |
|--|--|
| <b>Tecniche di comunicazione</b>   | La comunicazione aziendale nel turismo<br>L'efficacia comunicativa di un messaggio pubblicitario.<br>Tecniche di comunicazione nelle fasi del ciclo cliente.   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>   | Il cliente: gestione, anche in lingua, dalla fase di prenotazione alla fase post.<br>Modulistica settoriale obbligatoria e non relativa al ciclo cliente anche con software operativi. Problematiche relative alla gestione del ciclo cliente.<br>Le strategie di vendita: empatia e up grading. Gli intermediari tradizionali e via internet. Il mailing e il cliente: tempi, modalità, motivazioni.<br>Eseguire le operazioni relative alla fasi del ciclo cliente: ante, check in, live in, check out e post. |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Le diverse strutture ricettive nel contesto territoriale.<br>Microlingua di settore relative alle fasi del cliente: ante, check-in, live-in, check-out, post.  |
| <b>Abilita' Quinto anno</b>  |  |
| <b>Conoscenze Quinto anno</b>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Predisporre menù in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche.</li> <li>€ Applicare tecniche di comunicazione nella corrispondenza commerciale, alberghiera, di promozione, vendita e fidelizzazione.</li> <li>€ Interagire e sviluppare le procedure anche in lingua straniera.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Le intolleranze alimentari.</li> <li>€ Le malattie legate all'alimentazione.</li> <li>€ La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</li> <li>€ Tecniche di stesura di tabelle, lettere, brochure turistico-alberghiere.</li> </ul>  |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Testi specifici per la promozione di un prodotto-servizio o evento.  |
| <b>Storia</b>  | Dal turismo d'élite al turismo di massa.   |
| <b>Lingua inglese</b>  | L'interazione con la clientela in tutte le fasi.<br>Il turismo termale, con particolare riferimento al territorio di appartenenza.<br>Stesura di menù per particolari diete e prescrizioni.  |
| <b>Matematica</b>  | Elementi di analisi matematica , conoscenza del significato geometrico di derivata prima e seconda di una funzione.<br>Calcolo di limiti nelle funzioni continue. Regole di derivazione.   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>  | Cibo e sport.  |
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>  | Alimentazione equilibrata (per un adulto in normali condizioni di salute) e menu rotativo settimanale che tenga conto della stagionalità dei prodotti.<br>Sviluppo e creazione di un menu legato al territorio tenendo presente i flussi turistici internazionali.   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Gli strumenti di comunicazione esterna: ufficio stampa e gli altri strumenti efficaci per l'impresa turistica.   |
| <b>Tecniche di comunicazione</b>   | La segmentazione del mercato turistico in base ai bisogni.<br>Tecniche di fidelizzazione del cliente nelle aziende turistiche e alberghiere.<br>Le tecniche di comunicazione nella corrispondenza commerciale, di promozione, di vendita e per la fidelizzazione dei soggetti interni ed esterni all'azienda.  |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>   | Il menù nelle strutture particolari (di cura o termali): elaborazione grafica.<br>Le combinazioni alimentari positive: principi general.i<br>Progettazione di eventi gastronomici monotematici .<br>Customer Relationship Management: comunicazione con il cliente e fidelizzazione.<br>Conoscere le tecniche per gestire i flussi turistici internazionali.   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Microlingua di settore relative alle fasi del ciclo cliente.<br>Gli alberghi termali: tra cucina macrobiotica e dietetica.   |

| <b>Competenze</b>  | <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>   | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>   |
|--|--|---|
| <b>8</b><br><br><b>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda.</li> <li>€ Interpretare i dati contabili, amministrativi, statistici e di mercato al fine di operare scelte efficaci nella politica dei prezzi nel breve, nel medio e nel lungo periodo.</li> <li>€ Elaborare i dati di mercato e di vendita utilizzandoli al fine di conseguire la migliore distribuzione delle presenze nel tempo per migliorare il fatturato.</li> <li>€ Riconoscere le situazioni di criticità produttiva con approcci orientati al problem solving.</li> <li>€ Gestire l'intero processo del ciclo cliente in base alle diverse situazioni.</li> <li>€ Interpretare dati statistici e di mercato al fine di operare scelte efficaci nella produzione e nella vendita dei servizi turistici.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Il mercato turistico e i suoi principali segmenti.</li> <li>€ Caratteristiche dei bisogni e dei desideri del turista-consumatore.</li> <li>€ Le diverse tipologie di turismo.</li> <li>€ La gestione del ciclo del cliente individuale e dei gruppi.</li> <li>€ Economia turistica.</li> <li>€ La rigidità dei costi fissi del prodotto turistico-alberghiero.</li> <li>€ Strategie orientate al prodotto e strategie orientate al mercato.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Microlingua e utilizzo corretto dei termini nei servizi di accoglienza e ospitalità.   |   |
| <b>Storia</b>  | Il grand tour, l'evoluzione del turismo nel XX secolo.   |   |
| <b>Lingua inglese</b>  | Le attrattive turistiche del proprio contesto territoriale.<br>Le diverse tipologie di turismo ( business travel, incentive trips, cultural religious, spa, tours).  |   |
| <b>Matematica</b>  | Le funzioni in una variabile: concetto ed individuazione delle diverse caratteristiche. Determinazione di dominio, intersezioni con gli assi coordinati e segno, utilizzando le conoscenze già acquisite.  |   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>  | L'ambiente che ci circonda e le potenzialità ricettive/ricreative.<br>Sperimentare e organizzare percorsi sportivi, gite, orienteering in città o zone limitrofe alla struttura ricettiva, uscite in bici, simulate in base alla richiesta del cliente.  |   |
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>  | Il menù in una dieta equilibrata in funzione delle varie età della clientela (giovani, adulti, sportivi, anziani, ecc.) ed in considerazione di esigenze nutrizionali particolari (menù leggero, ricco di fibra, disintossicante l'organismo).<br>Valorizzazione delle peculiarità territoriali locali e nazionali sull'interpretazione del mercato turistico.   |   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Gli strumenti di decisione dell'imprenditore: l'analisi delle statistiche di settore. L'individuazione dei mercati obiettivo. Gli strumenti per la ricerca di mercato. Costruzione di questionari e analisi degli stessi. Il direct marketing.<br>La tecnica del problem solving applicata alla gestione dell'impresa turistica.   |   |
| <b>Tecniche di comunicazione</b>   | L'offerta turistica e alberghiera.<br>Comunicazione rivolta al mercato locale e nazionale.   |   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>   | Proposte turistiche in relazione alle motivazioni del target.<br>Strategie comunicative per la vendita di pacchetti turistici.<br>Interpretare i dati statistici e di mercato ai fini dell'individuazione dei bisogni dei clienti e delle tendenze del mercato.  |   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Le attrattive turistiche del proprio contesto territoriale.<br>Le diverse tipologie di turismo ( business travel, incentive trips, cultural religious, spa, tours)   |   |

Articolazione “Accoglienza turistica”

| <b>Abilità<br/>Quinto anno</b>  |   | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>   |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Collegare i fenomeni storici del turismo con le evoluzioni dei servizi di ospitalità.</li> <li>€ Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo.</li> <li>€ Individuare i cambiamenti che il mercato globale ha prodotto sull'operatività e sulla struttura dell'azienda.</li> <li>€ Analizzare il mercato turistico ed individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</li> </ul> |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Le nuove forme di ospitalità nel comparto turistico-alberghiero locale, nazionale e internazionale.</li> <li>€ L'evoluzione del turismo e dei servizi di ospitalità nei diversi contesti.</li> <li>€ L'andamento del mercato turistico - alberghiero locale, nazionale e internazionale.</li> <li>€ Evoluzione del mercato globale e relative incidenze sulle figure professionali.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Lettura di stampa settoriale.<br>Analisi ed interpretazione di dati statistici di mercato.<br>Turismo e letteratura.  |   |
| <b>Storia</b>   | Evoluzione del turismo negli ultimi anni.   |   |
| <b>Lingua inglese</b>   | Il mercato turistico locale, nazionale e internazionale: la riviera adriatica e il turismo balneare. Il turismo nei principali laghi italiani.<br>Il turismo annuale: le città d'arte. Il turismo montano: bi stagionalità.<br>Il turismo religioso.  |   |
| <b>Matematica</b>   | La derivata di una funzione e suo studio con individuazione di crescita, decrescenza, massimi e minimi assoluti e relativi, concavità e flessi.   |   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>   | Dall'analisi del territorio alla progettazione di attività ludico/sportive  |   |
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>   | Dieta equilibrata e menu tipici in funzione della finalità che si propone il prodotto turistico (turismo prevalentemente culturale; turismo religioso; turismo alla riscoperta dei sapori del territorio).<br>Valorizzazione delle peculiarità territoriali sull'interpretazione del mercato turistico internazionale.  |   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Analizzare il mercato turistico attraverso le statistiche e gli altri dati. Studiare le possibili evoluzioni del mercato turistico anche attraverso contatti con gli Enti preposti.<br>Proporre nuovi prodotti e nuovi mercati.   |   |
| <b>Tecniche di comunicazione</b>  | La comunicazione e il marketing: il prodotto turistico e nuove tendenze del movimento turistico. Comunicazione rivolta al mercato internazionale.   |   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  | Panorama attuale delle forme di accoglienza turistica locale, nazionale e internazionale.<br>Analisi di dati relativi al settore (tabelle ISTAT ecc.) relativo al flusso turistico locale, nazionale, internazionale. Le figure professionali emergenti e richieste nel settore.<br>I siti di richiesta e offerta di lavoro settoriale.<br>Interpretare i dati statistici e di mercato ai fini dell'individuazione dei bisogni dei clienti e delle tendenze del mercato internazionale. |   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | Il mercato turistico locale, nazionale e internazionale: la riviera adriatica e il turismo balneare. Il turismo nei principali laghi italiani.<br>Il turismo annuale: le città d'arte. Il turismo montano: bi stagionalità.<br>Il turismo religioso.  |   |

Articolazione “Accoglienza turistica”

| <b>Competenze</b>  | <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>  | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>  |
|--|---|--|
| <b>9</b><br><br><b>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</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Comporre menù ed usarli efficacemente come strumento di vendita.</li> <li>€ Distinguere i piatti ed i vini e valorizzare i piatti della tradizione.</li> <li>€ Applicare tecniche di marketing.</li> <li>€ Valorizzare e promuovere i servizi dell'impresa turistico-alberghiera unitamente alle risorse storico-artistico, culturali ed enogastronomiche.</li> <li>€ Creare pacchetti turistici di eventi e manifestazioni turistiche.</li> <li>€ Elaborare e pubblicizzare un pacchetto turistico legato a un'area o percorsi turistici.</li> <li>€ Fornire informazioni in italiano e in lingua straniera, su località del territorio nazionale relative a valorizzarne le risorse ambientali, storico-artistico, culturali ed enogastronomiche.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Principi e tecniche di marketing.</li> <li>€ Il territorio regionale e le sue risorse naturali, artistiche, culturali, enogastronomiche, le strutture ricettive ed i servizi complementari.</li> <li>€ Tecniche di realizzazione e di vendita di un pacchetto turistico.</li> <li>€ Tecniche di ricerca di eventi turistici e culturali.</li> <li>€ I club di prodotto, le unioni di prodotto, le aziende di promozione turistica, i sistemi turistici locali.</li> <li>€ Il territorio nazionale e le sue risorse ambientali, artistiche, culturali, enogastronomiche.</li> <li>€ La brochure.</li> <li>€ I mezzi di trasporto.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Costruzione di itinerari letterari e storico-artistici.   |  |
| <b>Storia</b>  | Cronologia di un territorio: tracce e monumenti.  |  |
| <b>Lingua inglese</b>  | Gli eventi enogastronomici monotematici regionali.<br>Pianificazione eventi in generale nelle varie fasi.<br>Indicazioni sui mezzi di trasporto della regione di appartenenza, nazionali.   |  |
| <b>Matematica</b>  | Utilizzare e gestire tecniche di calcolo nella risoluzione di disequazioni, sistemi e studio di funzioni lineari, quadratiche e di proporzionalità diretta ed inversa.  |  |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>  | Dall'analisi del territorio alla progettazione di attività ludico/sportive (feste popolari, ballate, gite)  |  |
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>  | Le risorse eno-gastronomiche del territorio e la valorizzazione di uno stile alimentare che tuteli la salute del consumatore. La piramide alimentare mediterranea e l'importanza dei prodotti tipici dell'area mediterranea. Le nuove proposte della piramide mediterranea. Valorizzare e promuovere i servizi dell'impresa turistico-alberghiera unitamente alle risorse storico-artistico, culturali ed enogastronomiche.   |  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Gli strumenti per superare le difficoltà dell'impresa turistica italiana: (es: l'aggregazione d'impresa). Analisi delle aggregazioni d'impresa esistenti. La creazione di “prodotti turistici” per i diversi target di clienti della Regione di appartenenza curando l'approccio marketing, di programmazione e calcolo della redditività. La normativa turistica.  |  |
| <b>Tecniche di comunicazione</b>   | Marketing mix e promozione turistica: il linguaggio della pubblicità; l'efficacia comunicativa di un messaggio pubblicitario; la pubblicità turistica; gli oggetti della pubblicità; la pubblicità sulla carta stampata, in televisione, radio e cinema; la pubblicità su internet; le agenzie turistiche on line; il mercato delle vendite on line; la vendita per contatto on line.<br>Elaborare e pubblicizzare un pacchetto turistico legato a un'area o percorsi turistici.  |  |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>   | Le risorse turistiche del territorio di appartenenza.<br>Strategie operative di marketing per la valorizzazione delle risorse del territorio: posizionamento, consolidamento, mantenimento e vendita.<br>Progettazione di pacchetti turistici ed eventi del territorio anche con associazioni no profit locali. Elaborazione di materiale informativo e pubblicitario di pacchetti turistici.<br>I vettori del territorio e mobilità sostenibile.<br>Tecniche di ricerca di eventi turistici e culturali. I club di prodotto, le unioni di prodotto, le aziende di promozione turistica, i sistemi turistici locali.  |  |

Articolazione “Accoglienza turistica”

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>Seconda lingua straniera</b>                                    | Gli eventi enogastronomici monotematici regionali.<br>Indicazioni sui mezzi di trasporto della regione di appartenenza, nazionali ed internazionali.  |  |
|  | <b>Abilita’<br/>Quinto anno</b>   | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>  |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Utilizzare padronanze lessicali nella stesura e creazione di messaggi informativi e nella corrispondenza di presentazione, promozione e vendita di servizi di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>€ Utilizzare strategie di vendita finalizzate al cliente e valorizzare le risorse turistico-enogastronomiche del territorio in cui si opera.</li> <li>€ Valorizzare l’offerta turistica con tecniche di promozione e commercializzazione on line.</li> <li>€ Organizzare e realizzare eventi a tema in rapporto alle varie situazioni che si presentano.</li> <li>€ Utilizzare con padronanza l’e-commerce di settore.</li> <li>€ Creare una destinazione, sviluppare un’ipotesi di sistema turistico locale, creare un club di prodotto.</li> <li>€ Pianificare anche in lingua straniera, servizi turistici in località internazionali valorizzandone le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Tecniche di stesura di tabelle, manuali, depliant, lettere commerciali.</li> <li>€ Progettazione di pacchetti turistici/ristorativi predisposti dall’azienda in relazione al territorio.</li> <li>€ Tecniche di marketing.</li> <li>€ La comunicazione professionale applicata alla vendita di servizi e prodotti turistico-alberghieri.</li> <li>€ Strumenti del marketing web, e-commerce.</li> <li>€ Località internazionali di grande risonanza turistica.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>                               | Il lessico professionale relativo a marketing e vendita dei servizi.<br>La stampa settoriale. Analisi dei siti web relativi a località internazionali.  |  |
| <b>Storia</b>  | I flussi turistici e i cambiamenti delle destinazioni da fine ‘800 ad oggi.   |  |
| <b>Lingua inglese</b>  | Descrivere eventi enogastronomici monotematici nazionali ed internazionali.<br>Dare indicazioni sui mezzi di trasporto per i collegamenti nazionali e internazionali.<br>Valorizzare i prodotti d’eccellenza con pubblicità mirata.<br>Promuovere offerte per il periodo di bassa stagione  |  |
| <b>Matematica</b>  | Utilizzare e gestire tecniche di calcolo individuando le caratteristiche di una funzione per costruirne uno studio completo.  |  |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>                                  | Dall’analisi del territorio alla progettazione di attività ludico/sportive (feste popolari, ballate, gite)  |  |
| <b>Scienze e cultura dell’alimentazione</b>                        | Cibo e salute collegato al binomio cibo e cultura; cibo e territorio. Gli elementi enogastronomici che concorrono a pianificare una offerta turistica di qualità.<br>Valorizzare le risorse turistico-enogastronomiche del territorio in cui si opera tenendo presente l’internazionalità del turismo.  |  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b> | L’organizzazione di eventi anche a tema, la gestione degli stessi, la rendicontazione e l’analisi del grado di soddisfazione.   |  |
| <b>Tecniche di comunicazione</b>                                   | Marketing mix e promozione turistica: la strategia pubblicitaria e la scelta dei media; il piano media; la campagna pubblicitaria; il telemarketing.<br>La comunicazione professionale applicata alla vendita di servizi e prodotti turistico-alberghieri.  |  |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>             | Il sito come strumento di vendita dei servizi turistico-alberghieri: elementi per la progettazione del sito<br>Posizionamento di mercato e psicologico.<br>Percorso figurativo nel web ai fini della vendita dei servizi.<br>Le strategie comunicative via web.<br>Organizzare e realizzare eventi a tema in rapporto alle varie situazioni che si presentano.<br>Località internazionali di grande risonanza turistica.  |  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>                                    | Descrivere eventi enogastronomici monotematici nazionali ed internazionali.<br>Dare indicazioni sui mezzi di trasporto per i collegamenti nazionali e internazionali.<br>Valorizzare i prodotti d’eccellenza con pubblicità mirata.<br>Promuovere offerte per il periodo di bassa stagione  |  |

Articolazione “Accoglienza turistica”

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilita’<br/>Secondo biennio</b>  | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>  |
|---|--|--|
| <b>10</b><br><b>Sovrintendere<br/>all’organizzazione<br/>dei servizi di<br/>accoglienza e di<br/>ospitalità,<br/>applicando le<br/>tecniche di<br/>gestione<br/>economica e<br/>finanziaria alle<br/>aziende turistico-<br/>alberghiere</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.</li> <li>€ Organizzare il lavoro complessivo in funzione delle caratteristiche del servizio proposto alla clientela.</li> <li>€ Effettuare registrazioni base di contabilità alberghiera e conti d’albergo.</li> <li>€ Redigere una fattura, fare un bonifico bancario e una ricevuta bancaria.</li> <li>€ Effettuare tutte le operazioni legate alla fase di check out.</li> <li>€ Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle fasi del ciclo clienti.</li> <li>€ Predisporre contratti di allotment.</li> <li>€ Applicare la politica dei prezzi in relazione alle fluttuazioni di mercato e realizzare preventivi-offerta.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Tecniche di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>€ Elementi di organizzazione aziendale.</li> <li>€ L’inventario.</li> <li>€ Elementi di base della gestione economica e finanziaria.</li> <li>€ Elementi di contabilità alberghiera e sue applicazioni.</li> <li>€ La chiusura del conto e modalità di pagamento.</li> <li>€ Software di gestione alberghiera.</li> <li>€ L’IVA, le fatture, la ricevuta fiscale.</li> <li>€ Il capitale dell’azienda dal punto di vista qualitativo e quantitativo.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Il linguaggio settoriale, anche per via informatica.<br>L’evoluzione delle strutture ricettive nel territorio.   |  |
| <b>Storia</b>   | L’evoluzione di un territorio turistico.   |  |
| <b>Lingua inglese</b>   | Effettuare le operazioni di pagamento, metodi di pagamento, fattura computerizzata.<br>La fidelizzazione del cliente .   |  |
| <b>Matematica</b>   | Riconoscere, costruire ed interpretare grafici di semplici funzioni economiche e di scienza degli alimenti.  |  |
| <b>Scienze e cultura dell’alimentazione</b>   | I prodotti eno-gastronomici e le offerte di mercato. Come scegliere nel mercato il prodotto che a prezzi più vantaggiosi offre le migliori garanzie di qualità e salubrit . Selezionare i prodotti e organizzare la filiera produttiva.  |  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | I diversi tipi di “prodotti turistici”. Le procedure atte a gestirli. I documenti contabili necessari alle rilevazione amministrative degli eventi.<br>La determinazione dei prezzi.   |  |
| <b>Tecniche di comunicazione</b>  | Il gruppo e le sue dinamiche: il concetto di gruppo e di dinamica del gruppo; le caratteristiche fondanti i gruppi: interdipendenza, coesione, ruoli.<br>La leadership: le funzioni della leadership; vari tipi di leadership.<br>La comunicazione efficace nei gruppi di lavoro: comunicare con feedback costruttivi.<br>Tecnica di organizzazione del lavoro, efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.   |  |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  | I capi settore e servizio: ruoli, mansioni e mantenimento della qualit .<br>Le strategie comunicative interpersonali.<br>La gestione contabile del soggiorno cliente (maincourante)anche con l’ausilio di software settoriali. La fase di check-out: dall’estratto conto all’incasso del conto.<br>Gestione dei sospesi: contabilizzazione e corrispondenza per l’incasso.<br>Modalit  di pagamento: compilazione. Compilazione dei documenti fiscali: fattura e ricevuta fiscale. L’ applicazione dell’IVA.<br>Predisporre contratti di allotment. Organizzare il lavoro complessivo in funzione delle caratteristiche del servizio proposto alla clientela.  |  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | Effettuare le operazioni di pagamento, metodi di pagamento, fattura computerizzata, La fidelizzazione del cliente .  |  |
|   | <b>Abilita’<br/>Quinto anno</b>  | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>  |

### Articolazione “Accoglienza turistica”

|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Realizzare il controllo di gestione con autonomia operativa.</li> <li>€ Valutare la programmazione del lavoro in relazione alla risorse economiche e al servizio proposto.</li> <li>€ Valutare il prezzo più opportuno in base al periodo ed al cliente.</li> <li>€ Riconoscere le forme di contratto ricorrenti nella gestione aziendale e gli adempimenti amministrativi collegati.</li> <li>€ Realizzare proposte di convenzione e contratto.</li> <li>€ Amministrare le provvigioni per procurata vendita.</li> <li>€ Riconoscere una clausola vessatoria in un contratto.</li> <li>€ Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro.</li> <li>€ Orientarsi nelle principali forme di contratto aziendali.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Concetti di qualità, standard ed efficienza.</li> <li>€ Controllo delle qualità.</li> <li>€ La gestione dell'impresa turistica e dei servizi offerti.</li> <li>€ Leggere un bilancio di esercizio ed elaborare analisi, indici e flussi.</li> <li>€ Principi di analisi finanziaria-patrimoniale.</li> <li>€ I principali contratti delle aziende turistico-alberghiere.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Redazione di una convenzione in modo chiaro, completo e corretto.<br>Costruzione di strumenti di controllo della qualità e comunicazione dei dati.   |
| <b>Storia</b>   | I diritti e doveri dei lavoratori.   |
| <b>Lingua inglese</b>   | Monitoraggio qualità : customer/guest satisfaction.<br>Customer service.   |
| <b>Matematica</b>   | Rappresentazioni grafiche di funzioni in base ai risultati calcolati.<br>Lettura ed interpretazione di grafici.  |
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>   | La qualità alimentare (soprattutto sensoriale ma anche con semplici analisi chimiche) con la politica dei prezzi. Come confrontare bevande e cibi tra loro dalla semplice lettura delle etichette. Controllo e assicurazione della qualità dei prodotti.   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Gestione dell'impresa: programmazione, contabilità, bilancio d'esercizio, controllo di gestione.<br>Applicazione a casi concreti.  |
| <b>Tecniche di comunicazione</b>  | La comunicazione efficace nei gruppi di lavoro: i momenti di supervisione del lavoro.<br>La comunicazione dei dati aziendali come strumento di promozione.   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  | La gestione contabile dell' IVA. Contratti alberghieri per efficienza produttiva.<br>Monitoraggio della qualità in azienda: i circoli di qualità, le guest satisfaction interne ecc.customer satisfaction. Conoscere le convenzioni e i contratti che un'impresa turistica può stringere con gli Enti e le altre imprese.  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | Monitoraggio qualità : customer/guest satisfaction.<br>Customer service.   |

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilita’<br/>Primo biennio</b>   | <b>Conoscenze<br/>Primo biennio</b>  |
|---|---|--|
| <p style="text-align: center;"><b>1°</b></p> <p><b>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Individuare le interazioni tra turismo ed economia.</li> <li>€ Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, enogastronomiche e dell’ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate.</li> <li>€ Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell’ospitalità.</li> <li>€ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</li> <li>€ Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti.</li> <li>€ Rispettare le regole di sicurezza nell’uso delle attrezzature e degli utensili.</li> <li>€ Rispettare le regole di pubblica sicurezza e del trattamento dei dati personali.</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Il fenomeno turistico, la domanda e l’offerta.</li> <li>€ Principali strutture ricettive, pubblici esercizi e figure professionali.</li> <li>€ La suddivisione in settori dei reparti d’albergo e di altre aziende dell’ospitalità, le attrezzature presenti e le relative figure professionali.</li> <li>€ Le attrezzature di laboratorio.</li> <li>€ Utensili e attrezzature in uso nei reparti</li> <li>€ Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</li> <li>€ Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro.</li> <li>€ Normative di pubblica sicurezza e di tutela della privacy per le aziende ricettive.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | <p>Testualità: strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, regolativi, con riferimento alla competenza testuale attiva e passiva degli studenti.</p> <p>Letture: lettura e comprensione di descrizioni, istruzioni, regole e procedure.</p> <p>Strategie diverse di lettura: natura, funzione e scopi comunicativi di un testo.</p> <p>Varietà linguistica: specificità dei linguaggi settoriali propri delle articolazioni alberghiere e ristorative.</p> <p>Interazione comunicativa verbale: comprensione e produzione di messaggi orali e scritti adatti al contenuto, al contesto, al destinatario e allo scopo.</p>   |  |
| <b>Storia</b>   | <p>Strutture e strumentazione, regole di lavoro in uso nel passato (specificare dove, quando) nell’ambito dei settori/di un settore/ di riferimento.</p> <p>Analisi fonti e documenti per ricavare informazioni relative alla produzione enogastronomica, all’ospitalità e agli strumenti di lavoro in uso in un determinato momento storico, nella dimensione locale.</p> <p>Riflessioni sul contributo apportato dalla tecnologia all’evoluzione delle condizioni di lavoro nei settori di riferimento.</p> <p>Aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente che influenzano il fenomeno turistico.</p> <p>Evoluzione nel tempo degli usi e costumi, delle abitudini del vivere quotidiano in rapporto all’oggi e all’esperienza personale.</p> |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | <p>Cenni di evoluzione storica della cucina e delle principali tecnologie. Il Reparto di Cucina: principali caratteristiche costruttive dei locali di cucina, suddivisione in reparti, il magazzino. Le attrezzature (per la preparazione, la cottura e la finitura). Gli utensili di cucina. La Cucina nelle diverse Strutture Organizzative.</p> <p>Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso.</p>  |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>   | <p>L’evoluzione storica della ristorazione sapendone cogliere gli aspetti fondamentali che hanno portato all’attuale sistema – Operare negli ambienti nel settore specifico di sala bar, muovendosi negli spazi rispettando le regole, riconoscendo e utilizzando con disinvoltura l’attrezzatura in uso.</p> <p>Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso.</p>   |  |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  | <p>Il turismo di massa; le tendenze attuali del turismo italiano; le tipologie di turismo; la normativa in materia di turismo; le strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere; nuove forme di ospitalità; l’azienda alberghiera: il settore room division; il front office: concetto di front office, layout, organizzazione del reparto e attrezzature; le agenzie di viaggio e turismo; vigilanza sulla moralità e sulla sicurezza dell’albergo.</p>   |  |



Articolazione “Enogastronomia”

|   |  |
|---|--|
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>   | Termometro, bilancia, caraffa graduata,: La misura delle grandezze fisiche e l'incertezza della misura. Il Sistema Internazionale. Misure di peso, di temperatura e di capacità. Caratteristiche degli strumenti di misura in cucina.<br>Cucchiaino e cucchiaino obliquo, forchettoni, palette e spatole: Le forze e l'equilibrio dei corpi rigidi; Lo schiaccianoci: il baricentro e le leve.<br>Affettatrice, Tritacarne, Impastatrice a spirale, Planetaria, batticarne, vari tipi di coltelli: Forza peso e forza d' attrito   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>   | Tutela della salute: lo sport e l'attività motoria come mezzo per raggiungere e preservare un buono stato di salute psicofisica.<br>Fitness, sport, movimento e cura di sé come attività trainanti per il settore turistico/alberghiero.<br>Alcune tra le possibili figure professionali collegate a queste attività: accompagnatore ciclo-turistico; intrattenitore/animatore/organizzatore di attività ludiche, motorie e sportive per la clientela di tutte le età; nuove figure professionali legate alla custodia, assistenza e manutenzione delle attrezzature o strutture sportive.<br>Infortuni: prevenzione, primo soccorso e aspetti legali relativi all'infortunistica nei locali dell'albergo o durante la partecipazione ad attività organizzate di carattere ludico o sportivo (richiesta di certificazioni mediche per la partecipazione alle attività, responsabilità civili e penali in caso di infortuni, sicurezza nelle piscine e nelle spiagge. |
| <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>  |  |
| <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.</li> <li>€ Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.</li> <li>€ Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ La legislazione sulla sicurezza sul lavoro.</li> <li>€ L'imprenditore e l'impresa.</li> <li>€ Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva</li> <li>€ Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.</li> <li>€ Legislazione di settore.</li> <li>€ Tecnica professionale enogastronomica</li> </ul>  |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Lessico giuridico. Comprensione di un testo giuridico.<br>Produzione di strumenti per la valutazione del sistema di gestione. Lettura, analisi e diffusione dei dati.<br>Analisi di testi letterari sulla vita in azienda e sulle relazioni in ambiente di lavoro.   |
| <b>Storia</b>   | Nascita delle prime associazioni di lavoratori-artigiani per la tutela dei diritti.<br>Le prime forme di tutela dei diritti dei lavoratori (analisi dei documenti).  |
| <b>Lingua inglese</b>   | Types of outlets (restaurants, bars, café etc.)<br>The kitchen Brigade: staff and duties.<br>Kitchen area, heavy equipment, tools and appliances.<br>Uniforms and personal hygiene.<br>Safety at work: a safe kitchen.   |
| <b>Matematica</b>   | Insieme R: ordinamento, operazioni e proprietà, regole di calcolo dei numeri reali.  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Normativa di settore nazionale e regionale.<br>Contrattualistica ristorativi.<br>Imprese turistiche: tipologie, costituzione, organizzazione e gestione.   |
| <b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>   | Qualità totale degli alimenti e prevenzione del rischio sanitario legato al consumo di alimenti e bevande.<br>Il controllo di qualità ed il sistema di tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | Gli atteggiamenti propri e altrui che prevengono possibili infortuni.<br>Il piano antincendio, di evacuazione, di prevenzione e protezione dei rischi.<br>Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore in materia di sicurezza.  |



Articolazione “Enogastronomia”

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Seconda lingua straniera</b> | <p>Descrizione di un processo di produzione di servizi in lingua.<br/>I diversi tipi di azienda turistico-ristorativa.<br/>Descrizione di norme di sicurezza e HACCP.<br/>La ricerca di un posto di lavoro: gli annunci su riviste di settore e online.<br/>curriculum vitae e il colloquio di lavoro.<br/>Conoscere la legislazione relativa al paese della lingua straniera in materia di lavoro e compararla con quella italiana.</p> |
|---------------------------------|--|

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilita’<br/>Primo biennio</b>  | <b>Conoscenze<br/>Primo biennio</b>   |
|---|--|---|
| <b>2°<br/>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Applicare le principali tecniche di cottura.</li> <li>€ Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</li> <li>€ Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici.</li> <li>€ Realizzare bevande analcoliche e di caffetteria</li> <li>€ Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.</li> <li>€ Compilare la modulistica di reparto.</li> <li>€ Utilizzare software applicativi di settore</li> <li>€ Gestire l'intero processo del ciclo cliente a livello base.</li> <li>€ Effettuare registrazioni base di contabilità alberghiera-clienti.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Tecniche di cottura degli alimenti.</li> <li>€ Tecniche di base di sala e di bar</li> <li>€ Tecniche di base di cucina e di pasticceria...</li> <li>€ Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.</li> <li>€ La modulistica di reparto.</li> <li>€ Software applicativi di settore.</li> <li>€ Il ciclo cliente e le sue fasi.</li> <li>€ Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | <p>Testualità: specificità dei testi di contenuto tecnico.<br/>Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Aspetti distintivi dei registri sociali-contestuali; registro formale nelle situazioni che lo richiedono.<br/>Lettura: riconoscere, comprendere strutture e funzioni di descrizioni tecniche, procedurali; descrizioni di prodotti, servizi; modulistica di reparto; organigrammi, mansionari.<br/>Scrittura: caratteristiche della comunicazione scritta e regole per la stesura di una lettera commerciale. Produzione di testi coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative di reparto/servizio: modulistica di settore, appunti, ricette, note, descrizioni di procedure, anche col supporto informatico. Rielaborazione delle informazioni.<br/>Interazione comunicativa: regole della comunicazione verbale e non verbale.<br/>Modalità di ascolto e di comunicazione con collaboratori e clienti, sia nell'interazione diretta in presenza, sia al telefono, o nella posta elettronica. Comprensione ed espressione di richieste, istruzioni, informazioni. Differenti registri comunicativi di un testo orale. Il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali.</p> |   |
| <b>Storia</b>   | <p>L'evoluzione storica della ristorazione, dell'ospitalità, del turismo. Confronto di aree/periodi diversi dal punto di vista dei processi di produzione, elaborazione, distribuzione, conservazione, consumo dei beni alimentari.<br/>Consuetudini di accoglienza dell'ospite nelle società antiche, nel Medioevo. Nascita ed evoluzione delle strutture ricettive.<br/>Diversità dei tempi storici nel confronto fra sistemi produttivi, abitudini di vita, tradizioni.</p>   |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | <p>I Principali Sistemi di Cottura. Gli Ortaggi e i Legumi. Le Erbe Aromatiche. I Condimenti Vegetali e Animali. I Fondi di Cottura e le Salse di Base. Le Minestre. Il Riso. I Farinacei. Il Latte. Le Uova. Gli Ingredienti della Pasticceria di base. Le Carni Bianche, Rosse e Alternative.</p>  |   |

Articolazione “Enogastronomia”

|  |  |
|--|--|
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b> | Operare nella Preparazione degli Spazi Operativi risolvendo basilari problematiche che sottintendono alla predisposizione della Mise En Place. Utilizzo basilare della modulistica e dei Software in uso nel Ristorante e al Bar – Predisporre il luogo di lavoro “Bar” alla preparazione di Bevande Calde (Caffetteria) e Analcoliche. Preparazione di basilari Bevande in uso al Bar. Utilizzare i Vini del Territorio in Abbinamento alle Pietanze Preparate predisponendo il Materiale di Servizio necessario al suo utilizzo.   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>               | Il ricevimento; la portineria; la cassa; il centralino; il back office; gli addetti al front office e back office per le strutture alberghiere di piccole, medie e grandi dimensioni; mansioni delle varie figure professionali nei relativi reparti; organigrammi aziendali; le fasi del ciclo cliente: la fase ante, la fase di check in, la fase di live in, la fase di check out e post; la fase ante: lista arrivi, room rack, planning delle prenotazioni, notifica delle persone alloggiate e rilevazione statistica; la fase di live in: l’apertura del conto cliente, la registrazione degli addebiti del cliente;  |
| <b>Lingua inglese</b>  | Argomenti: food and beverages, technology, computers<br>Vocabolario: pasti, piatti, ingredienti, bevande; forme geometriche; misure (lungo, largo, spesso ecc.), utensili di cucina, modi di cottura (fry, grill ,bake boil), preparazione dei cibi(cut, peel, mix, blend, slice etc.); checked, striped,<br>Funzioni linguistiche: descrivere e chiedere di abitudini alimentari; descrivere piatti, descrivere procedimenti in successione (preparazione di piatti); esprimere grandezze e forme; descrivere oggetti e posizionarli nello spazio: preposizioni di stato; fare confronti;<br>dire ciò che si preferisce e non si preferisce; operazioni aritmetiche;<br>Corrispondenze: qualche piatto particolare e pasti caratteristici dei paesi di lingua anglosassone; siti internet ; cataloghi; commercials (spot pubblicitari). Grafici.... |
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>                              | Argomenti: cibi, bevande.<br>Vocabolario: piatti, pasti, ingredienti, mise en place; menù; i composti con Lieblings-<br>Funzioni linguistiche: interagire in modo semplice in situazioni relative ai pasti in casa e fuori; dare e chiedere informazioni su gusti e preferenze relative al cibo; sostenere un semplice dialogo al ristorante con il cameriere e con gli altri commensali; offrire qualcosa; leggere e comprendere un menù; leggere e comprendere le informazioni contenute in pubblicità di ristoranti e/o alberghi; esprimere preferenze, indicare il susseguirsi di azioni; esprimere rammarico.   |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>                             | Argomenti: l’abbigliamento , i negozi, gli acquisti, il cibo, i pasti (piatti della cucina francese), i luoghi della ristorazione.<br>Vocabolario: abiti, negozi, piatti, pasti, ingredienti, mise en place; menù.<br>Funzioni linguistiche: interagire in modo semplice in situazioni relative ai pasti in casa e fuori; dare e chiedere informazioni su gusti e preferenze relative al cibo; sostenere un semplice dialogo al ristorante con il cameriere e con gli altri commensali; offrire qualcosa; leggere e comprendere un menù; leggere e comprendere le informazioni contenute in pubblicità di ristoranti e/o alberghi; esprimere preferenze, esprimere giudizi positivi o negativi, fare acquisti in un negozio, indicare il susseguirsi di azioni; reagire negativamente, protestare, scusarsi e accettare le scuse.                    |
| <b>Matematica</b>  | Gli enti fondamentali della geometria. Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio. Il piano euclideo. Le principali trasformazioni geometriche e loro invarianti.  |
| <b>Diritto ed economia</b>   | Economia: il sistema economico, gli operatori del sistema economico.<br>Le imprese: flussi reali e flussi monetari.<br>Diritto: il rapporto giuridico, situazioni giuridiche soggettive attive e passive.  |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b>            | Ecologia e ambiente: l’idrosfera, le acque dolci superficiali, le acque salate.<br>I movimenti delle acque oceaniche.<br>Il suolo: la superficie vivente della litosfera. Energie e materie negli ecosistemi.<br>Respirazione cellulare e fotosintesi-fermentazione.<br>Le relazioni fra gli organismi. Parassitismo. Mutualismo. Simbiosi.  |

Articolazione “Enogastronomia”

|                                      |   |   |
|--------------------------------------|---|---|
| <b>Scienza degli alimenti</b>        | <p>Distribuzione dei flussi operativi all'interno di una struttura ristorativa.</p> <p>La cottura degli alimenti: principali tecniche di cottura, modificazioni a carico dei principi nutritivi, modificazioni chimico fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura.</p> <p>La conservazione degli alimenti: principali tecniche di conservazioni, modificazioni a carico dei principi nutritivi, modificazioni chimico fisiche che subiscono gli alimenti durante la conservazione.</p> <p>Acqua, bevande alcoliche e analcoliche: aspetti generali e loro relazione con la salute.</p>   |   |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>   | <p>La chimica in cucina.</p> <p>Analisi in laboratorio delle modificazioni dei principi nutritivi in seguito a trattamento mediante mezzi fisici e/o chimici</p> <p>Le reazioni chimiche; le soluzioni; il pH, il pHmetro da laboratorio, misurazioni. Gli acidi e le basi nell'alimentazione.</p> <p>Le reazioni di ossidazione.</p>   |   |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>    | <p>Piani di cottura, forni (statico, a convezione, a bassa densità termica), Fry-Top, friggitrice: La temperatura e l'equilibrio termico; Il calore e la sua trasmissione.</p> <p>Le forme e i materiali delle pentole, sauteuse, sautoir, casseruola, padella, pesciera, rostiera, tegame, brasiera: buoni e cattivi conduttori.</p> <p>La pentola a pressione e la caffettiera: La pressione e le sue applicazioni a solidi, liquidi e gas.</p> <p>L'energia e le sue forme. Conservazione dell'energia. Il primo principio della termodinamica.</p> <p>Piani di cottura elettrici: Le cariche e fenomeni elettrostatici. Le correnti elettriche.</p> <p>Il forno a microonde: Lo spettro delle radiazioni elettromagnetiche.</p> |   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>    | Sport e attività motorie in strutture turistiche/alberghiere  |   |
|                                      | <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>  | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>   |
|                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.</li> <li>€ Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base.</li> <li>€ Elaborare prodotti di pasticceria e di gelateria, dessert a carattere regionale, nazionale e internazionale.</li> <li>€ Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.</li> <li>€ Elaborare i principali cocktail internazionali.</li> <li>€ Descrivere il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Lessico professionale.</li> <li>€ Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni.</li> <li>€ Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria, lavorazioni evolute come quelle del cioccolato e dello zucchero.</li> <li>€ Tipologie di servizio al cliente.</li> <li>€ Cocktail internazionali.</li> <li>€ Tecnica di stesura delle ricette</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>          | <b>Saperi essenziali</b>  |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b> | <p>Il testo regolativo: ricette ed elaborazione del menu. Utilizzo corretto del lessico professionale nella stesura della ricetta.</p> <p>Il frasario in uso nei contesti lavorativi. Modulistica di reparto, organigrammi e mansioni.</p> <p>Modalità di comunicazione con collaboratori, clienti, fornitori.</p> <p>Realizzazione e presentazione di un ricettario con prodotti locali.</p> <p>Ricavare da dei testi narrativi un ricettario.</p>   |   |
| <b>Storia</b>                        | <p>Storia della cucina italiana e straniera. Storia delle varie tipologie di menu</p> <p>Personaggi illustri della storia legati all'enogastronomia.</p>  |   |

Articolazione “Enogastronomia”

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Lingua inglese</b>  | <p>In the kitchen:<br/>                     food preparation: starters, entrees, main courses, desserts etc. and related vocabulary.<br/>                     In the restaurant room:<br/>                     Types of services, vocabulary related to services, restaurant area and restaurant equipment.<br/>                     At the bar counter:<br/>                     International cocktails: recipes, equipment and tools.<br/>                     Build up a dish: writing and explaining a recipe; introducing a dish: ingredients, procedure, pointing out allergens if any.<br/>                     The use of specific bilingual and monolingual dictionary<br/>                     Giving and following instructions.</p> |   |
| <b>Matematica</b>  | Costruzione di grafici di funzioni lineari, quadratiche e di proporzionalità inversa.  |   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Privacy: Dlgs 196/2003. Organizzazione del lavoro. I mezzi di pagamento nel settore ristorativi. La determinazione dei prezzi di vendita e la verifica della remuneratività dei prezzi di vendita fissati dal mercato.   |   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>                          | Individuazione delle tecniche di cottura che meglio si adattano a salvaguardare il valore nutritivo degli alimenti freschi e surgelati.  |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>       | Utilizzo di prodotti freschi, congelati, surgelati e semilavorati in cucina. Elaborare prodotti di base della cucina locale, nazionale ed internazionale con costruzione di un menù.<br>Tecniche di servizio di cucina.  |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b> | Organizzare, allestire e gestire eventi.<br>Le moderne tecnologie e strumenti di controllo della guest- satisfaction .<br>Allestimenti speciali della sala.<br>Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici.  |   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>                                      | Lessico degli alimenti; elencare e quantificare gli ingredienti; presentare i piatti.<br>Elaborazione di ricette in lingua straniera.<br>Utilizzare il dizionario gastronomico.  |   |
|  | <b>Abilità<br/>Quinto anno</b>   | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti anche di elevata complessità e produrre schemi riassuntivi.</li> <li>€ Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica.</li> <li>€ Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle ricette e della modulistica di cucina.</li> <li>€ Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Preparazioni enogastronomiche di complessità anche elevata, compresi i piatti da buffet.</li> <li>€ Il sottovuoto nella produzione enogastronomica.</li> <li>€ Il sistema Cook &amp; Chill.</li> <li>€ Le innovazioni tecnologiche in cucina.</li> <li>€ Gli strumenti informatici di gestione della produzione e del servizio enogastronomici.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>                                 | Il galateo ed il cerimoniale nelle occasioni ufficiali.<br>La stesura dei menu: correttezza linguistica e confronto di culture.<br>Produzione di schemi riassuntivi delle fasi di lavorazione.<br>Realizzazione di un depliant con un menù.  |   |
| <b>Storia</b>  | Le decorazioni nella iconografia locale, nazionale ed europea.   |   |
| <b>Lingua inglese</b>  | Food preparation at an industrial level;<br>New technologies in food processing;<br>International food industries;<br>IT in food processing;<br>Food preservation: vacuum packing; cook and chill system; blast chilling and blast freezing; etc.<br>Understanding and describing procedures in food processing.   |   |
| <b>Matematica</b>  | Costruzione del grafico di una funzione in una variabile.  |   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>                          | Elaborazione di un diagramma di flusso produttivo che evidenzia le principali trasformazioni di un alimento durante i processi di cottura (modificazioni da cottura) e di conservazione (con metodi fisici, chimici e biologici).  |   |

Articolazione “Enogastronomia”

|  |  |
|--|--|
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | La gestione del ciclo cliente.<br>L'outsourcing come strumento di ottimizzazione dei costi: valutazione.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>       | I modelli tradizionali ed innovativi dell'impianto di cucina.<br>Il buffet, il cocktail party e il coffee break.<br>Utilizzo del sistema cook and chill, della cucina sottovuoto e della cucina di assemblaggio.<br>Utilizzo della modulistica e dei software in cucina.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b> | La promozione del prodotto, tipologie di promozione eno-gastronomica; la realtà attuale.<br>L'individuazione dei bisogni dell'individuo; sistemi di incentivazione del collaboratore; le riunioni di gruppo; tecniche di coordinamento fra reparti e all'interno del reparto stesso.<br>Articolazione dell'offerta gastronomica.<br>Programmazione dell'offerta in funzione della domanda. |
| <b>Seconda lingua straniera</b>                                      | Conoscere il processo di produzione del formaggio e conosce i formaggi tipici.<br>Usare il dizionario bilingue.<br>Sviluppare capacità di sintesi e di scrittura.  |

| <b>Competenze</b>  | <b>Abilità<br/>Primo biennio</b>   | <b>Conoscenze<br/>Primo biennio</b>   |
|--|--|---|
| <b>3°<br/>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</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</li> <li>€ Esporre in modo corretto le ricette/procedure di base.</li> <li>€ Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera.</li> <li>€ Redigere menu semplici in italiano e in lingua straniera.</li> <li>€ Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio.</li> <li>€ Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>€ Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.</li> <li>€ I principali menu e la successione delle portate.</li> <li>€ Modulistica e tecniche di comunicazione in presenza e a distanza</li> <li>€ Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.</li> <li>€ Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico e dell'ospitalità.</li> <li>€ L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie.</li> <li>€ Codice deontologico professionale.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>   |   |

## Articolazione “Enogastronomia”

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Lingua e letteratura italiana</b></p>                                 | <p>Testualità: concetti di coerenza e coesione del testo. Produzione di testi descrittivi, narrativi, argomentativi, espositivi di contenuto tecnico/professionale in uso nel settore di servizio. Testi letterari in prosa e in versi.</p> <p>Variabilità linguistica: il lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Gli aspetti distintivi dei registri sociali-contestuali; uso del registro formale nelle situazioni che lo richiedono.</p> <p>Interazione comunicativa: comunicazione verbale e non verbale, nozioni di segno, codice, significante, significato, contesto, scopo. Funzioni del linguaggio verbale, atti linguistici.</p> <p>Ascolto: l'intenzione comunicativa del parlante; il ruolo psicologico e sociale che il parlante ha o si attribuisce, il suo punto di vista. L'intenzione comunicativa attraverso gli indicatori: intonazione; enfasi, scelta dei lessemi; selezione delle informazioni, spazio dato alle singole informazioni; uso di particolari espressioni di contatto, di inizio e conclusione del discorso, di collegamento; uso delle formule di cortesia; elementi non verbali (espressione del volto, gesti).</p> <p>Comprensione dei messaggi espliciti; operare semplici inferenze.</p> <p>Orientare il discorso del parlante attraverso reazioni non verbali (gestuali, espressive) e verbali (brevi domande, esclamazioni, parole-contatto).</p> <p>Selezione di informazioni significative per porre domande durante o alla fine del discorso.</p> <p>Parlato: elementi della comunicazione (centrale e di supporto).</p> <p>La comunicazione mirata allo scopo, agli interlocutori e al loro ruolo psicologico e sociale. Individuazione ed uso della varietà contestuale (sottocodice) in relazione all'oggetto della comunicazione. Attenzione agli interlocutori con l'uso delle parole-contatto, brevi domande, variazioni del tono.</p> <p>Riferimento verbale (elementi deittici) e non verbale (gesti) al contesto non linguistico.</p> <p>Scrittura: appunti, note e verbali.</p> |
| <p><b>Storia</b></p>  | <p>Conquista del linguaggio verbale nel processo di ominazione. Origini, diffusione delle lingue in uso nell'Europa odierna.</p> <p>Origini della scrittura.</p> <p>Confronto tra aree geografiche e periodi diversi; evoluzione nel tempo degli usi e costumi, delle abitudini del vivere quotidiano in rapporto all'oggi e all'esperienza personale.</p>  |
| <p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b></p>       | <p>Il personale di cucina: gerarchia e figure professionali della brigata (definizioni e mansionario), organizzazione e organigramma di una brigata, i rapporti con gli altri reparti (cucina – economato, cucina – sala, cucina – ricevimento).</p> <p>L'etica professionale.</p> <p>Il menù: definizione ed evoluzione storica, i pasti della giornata, i diversi tipi di menù (fisso e à la carte); principali aspetti tecnici e gastronomici per la stesura di un menù.</p>   |
| <p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b></p> | <p>Il personale di sala: gerarchia e figure professionali della brigata (definizioni e mansionario), organizzazione e organigramma di una brigata, i rapporti con gli altri reparti (cucina – ricevimento –bar – economato). L'etica professionale.</p> <p>Le regole basilari per lavorare in gruppo, riuscendo a inserirsi in un gruppo di lavoro predisposto. Accogliere il cliente utilizzando modalità e terminologie corrette al contesto. Approcciarsi in maniera corretta al cliente utilizzando le corrette tecniche comunicative</p>   |
| <p><b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b></p>               | <p>L'importanza della micro lingua di settore; la comunicazione telefonica: il contatto telefonico, le principali regole della comunicazione telefonica, tipologie di telefonate in entrata e in uscita; la comunicazione in fase di check in; le importanti regole della comunicazione; l'uso dei titoli durante un colloquio o l'accoglienza del cliente; l'arrivo, la registrazione, l'accompagnamento del cliente in camera; le attività professionali riconosciute nel settore del turismo: le figure professionali classiche e le figure emergenti; opportunità e sbocchi professionali; regole e modalità della comunicazione scritta: gli elementi essenziali della lettera commerciale, principali abbreviazioni commerciali</p>   |

Articolazione “Enogastronomia”

|   |  |
|---|--|
| <b>Lingua inglese</b>                                     | Argomenti: shopping, promotion, guest and customers, money and conversion, Vocabolario: vari tipi di negozi e di articoli (musica, vestiario, gioielli, gadget, ecc.) , vari tipi di servizi.<br>Funzioni linguistiche: chiedere ed offrire in modo formale ed informale; leave a tip, pay the bill; lay the table; dare suggerimenti; offrirsi di fare qualcosa; trattare il cliente al ristorante, bar, negozio ecc. in modo formale; essere clienti al ristorante, bar ecc. ; invitare, esortare, accettare, rifiutare; riportare conversazioni; espressioni formali ed informali. Parlare al telefono; presentarsi e presentare qualcuno;<br>Corrispondenze: monete e cambi; monete dei paesi di lingua anglosassone; centri commerciali; nuove tendenze nello shopping. Customer service: compilare un semplice questionario. |
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>                   | Argomenti: shopping, monete<br>Vocabolario: vari tipi di negozi, vestiti, regali, colori, fiori etc.<br>Funzioni linguistiche: interagire in dialoghi in negozi; esprimere ciò che è possibile/impossibile fare; indicare colori; esprimere rincrescimento, assenso e dare conferma; chiedere e dare indicazioni sulle dimensioni; gestire quantità, misure e costi; esprimere opinioni relative a prodotti e chiedere informazioni; esprimere gusti , preferenze e desideri.  |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>                  | Argomenti: “les courses”, i vestiti, monete<br>Vocabolario: vari tipi di negozi, vestiti, regali, colori, fiori etc.;<br>Funzioni linguistiche: interagire in dialoghi in negozi e strutture ristorative; trattare con il cliente; esprimere ciò che è possibile/ impossibile fare; indicare colori; esprimere rincrescimento, assenso e dare conferma; chiedere e dare indicazioni sulle dimensioni; gestire quantità, misure e costi; esprimere opinioni relative a prodotti e chiedere informazioni; esprimere gusti , preferenze e desideri.   |
| <b>Matematica</b>   | Il linguaggio specifico e simbolico. Comprensione e memorizzazione del significato dei termini specifici e autonomia nella ricerca del significato dei termini non noti. Il valore di verità delle proposizioni e i connettivi. I quantificatori. Condizioni necessarie e sufficienti ed esempi.   |
| <b>Diritto ed economia</b>                                | I fattori della produzione. Costi fissi e costi variabili.<br>Il fattore lavoro. La retribuzione.<br>L’organigramma aziendale.<br>Diritto: i soggetti del diritto e le varie capacità, la responsabilità penale, la responsabilità civile, la responsabilità indiretta.  |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> | Coordinate geografiche: latitudine, longitudine, paralleli, meridiani. La cartografia.<br>Litosfera: fenomeni endogeni ed esogeni<br>Minerali e proprietà fisiche; le rocce e il suolo.<br>Idrosfera: acque continentali e marine.<br>I livelli di organizzazione molecolare e cellulare.  |
| <b>Scienza degli alimenti</b>                             | La pubblicità alimentare, i mezzi di comunicazione pubblicitaria: giornali e riviste, televisione, radio, internet e nuove tecnologie.<br>Marketing e comunicazione.   |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                        | La chimica di base per la descrizione del prodotto alimentare<br>La filtrazione, la cristallizzazione, la distillazione.   |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>                         | Il linguaggio specifico. Descrizione di esperimenti, o dell’ applicazione delle leggi fisiche alle attività di laboratorio professionalizzanti.  |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>                         | Il linguaggio del corpo. La postura e il linguaggio non verbale.<br>Attività di drammatizzazione, teatro, role playing   |
| <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>                        |  |
| <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>                     |  |

Articolazione “Enogastronomia”

|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi.</li> <li>€ Effettuare comunicazioni professionali efficaci in lingua straniera.</li> <li>€ Usare le tecniche di comunicazione telematica.</li> <li>€ Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda.</li> <li>€ Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente.</li> <li>€ Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta.</li> <li>€ Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica.</li> <li>€ Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dello scopo.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione.</li> <li>€ Tecniche di comunicazione in lingue straniere ad uso professionale.</li> <li>€ Lessico professionale in italiano e in lingua straniera.</li> <li>€ Criteri ed elementi di comunicazione del menu</li> <li>€ Tecnica di stesura di algoritmi, ricette e relazioni.</li> <li>€ L’azienda alberghiera e i rapporti con la clientela, i fornitori e gli istituti di credito.</li> <li>€ Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Utilizzo corretto della lingua italiana nella comunicazione scritta ed orale con il cliente e con i colleghi<br>Adeguare il menù alle varie tipologie dell’offerta turistica.<br>Progettare, schematizzare, realizzare un menù scritto.  |
| <b>Storia</b>  | Analisi del cambiamento e dell’evoluzione in relazione agli usi, alle abitudini quotidiane in rapporto all’attualità   |
| <b>Lingua inglese</b>  | Interacting with kitchen brigade and restaurant staff;<br>Interacting with customers in the restaurant room; understand customers’ needs and preferences;<br>Functions and vocabulary related to communication with customers:   |
| <b>Matematica</b>  | Linguaggio simbolico e linguaggio specifico: comprensione, memorizzazione ed uso di nuovi simboli e della terminologia appropriata.  |
| <b>Scienza e cultura dell’alimentazione</b>  | Individuare i mezzi di comunicazione pubblicitaria e le suggestioni della pubblicità.<br>Decodificazione del messaggio pubblicitario alimentare.   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Rapporti tra l’impresa turistica e i finanziatori, i fornitori, i clienti.<br>Marketing strategico e operativo.<br>Il marketing mix: prodotto, prezzo, promozione, distribuzione, personale, politica.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | I rapporti con gli altri reparti: sala – bar, economato, amministrazione.<br>La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione.<br>Schematizzare e produrre dei menù, conoscendo la successione delle portate e codificando i piatti.<br>Progettare un menù: fare le previsioni e programmare, organizzare, coordinare, controllare e valutare l’attività in riferimento al tipo di clientela.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b>   | Saper ascoltare il cliente per formulare l’offerta ottimale, attraverso il menù come strumento di comunicazione interno (produzione) ed esterno (vendita).<br>La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione.<br>Criteri ed elementi di comunicazione del menù.<br>Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Chiedere e offrire aiuto in sala e in cucina<br>Conoscere e fornire spiegazioni sulla brigata di cucina e quella di sala   |
| <b>Abilità<br/>Quinto anno</b>   | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>  |

## Articolazione “Enogastronomia”

| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera.</li> <li>€ Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico-enogastronomiche del territorio in cui opera.</li> <li>€ Gestire un reclamo con autonomia operativa.</li> <li>€ Presentare la politica aziendale al cliente..</li> <li>€ Interagire in lingua straniera in un'ampia gamma di situazioni professionali anche impreviste, con più forme comunicative.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Offerte turistiche locali, nazionali e internazionali.</li> <li>€ Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio.</li> <li>€ Tecniche e routine di gestione dei reclami.</li> <li>€ Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente.</li> <li>€ Tecnica di stesura di tabelle, manuali, regolamenti, lettere e corrispondenza.</li> <li>€ La gestione delle risorse umane.</li> <li>€ Lessico professionale, in lingua straniera.</li> </ul> |
|---|--|
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Lessico e stile appropriati per presentare un prodotto enogastronomico. Varie tipologie di testi argomentativi di settore nella letteratura dell'800 e '900. Realizzare pacchetti enogastronomici turistici da pubblicizzare con depliant e in internet.   |
| <b>Storia</b>   | Studio della filiera del prodotto locale.<br>Studio della storia del marketing, attraverso esemplificazioni e case study.  |
| <b>Lingua inglese</b>   | Analyzing local food products, understanding customers' preferences and trends; offering new food products and highlighting the traditional ones; analyzing demand; promoting food products and outlets; some elements of customer service and customer care; promotion, offers, dealing with complaints; writing charts, schemes; correspondence and brochures.   |
| <b>Matematica</b>   | Linguaggio simbolico e linguaggio specifico:comprensione, memorizzazione ed uso di nuovi simboli e della terminologia appropriata.   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>   | Il linguaggio nutrizionale della pubblicità alimentare (aspetti positivi e aspetti negativi). L'importanza della lettura dell'etichetta alimentare generica e con indicazioni nutrizionali (facoltative) per comprendere la qualità di un prodotto alimentare.   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Analisi di dettaglio degli elementi del marketing mix. Analisi di marketing del territorio di appartenenza. Piano di marketing con simulazioni legate al territorio. I marchi di qualità come fonte di attrazione turistica per il territorio.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | Promuovere e determinare la soddisfazione del cliente attraverso la scelta dei piatti. L'importanza della degustazione e dell'accostamento dei sapori. Pratica di degustazione. Le dinamiche del gusto. La cucina fra tradizione ed innovazione. Le cucine del mondo. La cucina di ricerca.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b>  | Ottimizzare la comunicazione professionale in funzione dei livelli aziendali richiesti. La strategia di vendita applicata alla customer satisfaction. L'offerta ristorativa: locale, nazionale e internazionale. Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio. Tecniche e routine di gestione dei reclami. Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente. La gestione delle risorse umane.  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | Conoscere la realtà geografica e le tipicità gastronomiche del paese straniero. Capacità di lettura e di sintesi.  |

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilita’<br/>Primo biennio</b>  | <b>Conoscenze<br/>Primo biennio</b>  |
|---|--|--|
| <p style="text-align: center;"><b>4°</b><br/><b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Distinguere i piatti, i vini regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</li> <li>€ Presentare i piatti, le bevande e i prodotti enogastronomici, nel rispetto delle regole tecniche</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Elementi di enogastronomia regionale e nazionale, con particolare riguardo a quella locale.</li> <li>€ La disposizione delle vivande nei piatti.</li> <li>€ Il servizio dei prodotti enogastronomici</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | <p>Testualità: specificità dei testi descrittivi, narrativi, regolativi. Comprensione e produzione di testi di argomento specifico, utilizzando le tipologie adatte alle circostanze e allo scopo. Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale e frasario in uso nei contesti lavorativi. Aspetti distintivi dei registri linguistici; il registro formale nelle situazioni che lo richiedono. Lettura: descrizioni inerenti il prodotto, il servizio enogastronomico, le tradizioni locali e nazionali.</p> <p>Parlato e scrittura: regole per stendere un testo di presentazione e modalità di comunicazione orale del testo. Produzione di testi coerenti e adeguati alla situazione comunicativa. Utilizzazione di programmi di videoscrittura e presentazione. Elaborazione di informazioni, secondo le modalità richieste dalla presentazione. Linguaggio iconico e linguaggio verbale, a supporto dell’informazione.</p> <p>Interazione comunicativa: regole della comunicazione verbale e non verbale da utilizzare nell’ambiente scolastico, nell’occasione di scambi di dati/esperienze tra studenti, simulazioni, presentazione in pubblico di prodotti, servizi enogastronomici.</p>  |  |
| <b>Storia</b>   | <p>Il cambiamento nel tempo, la diversità nello spazio degli usi e costumi enogastronomici. Confronto di aree e periodi diversi: caccia e raccolta, origini e diffusione delle pratiche agricole, selezione di piante commestibili.</p> <p>Rilevazione dei cambiamenti sociali introdotti dalle nuove produzioni.</p> <p>Sapere metodologico e significato da dare alla storia come processo di costruzione della conoscenza controllabile sul passato.</p> <p>LABORATORIO 1 Identificazione degli elementi significativi per confrontare aree e periodi diversi: itinerari fra cibo e cultura nella preistoria, nell’antichità, nel Medioevo. Esempi: stato di salute, speranza di vita secondo le disponibilità alimentari. Mangiar crudo o cotto, il cibo dei ricchi e dei poveri, sacrifici religiosi e banchetti rituali.</p> <p>Letture - anche in modalità multimediale – di differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche, con riferimento alle tematiche sopra elencate. Sintesi di informazioni ed esposizione per iscritto o tramite presentazioni, cartelloni.</p> <p>LABORATORIO 2 Comprensione del cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale: rilevazione delle abitudini alimentari odierne di un gruppo sociale, per confrontarle con le abitudini di gruppi diversi nel tempo, nello spazio.</p> |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | <p>Il piatto: stesura di una ricetta, la ricetta originaria e le possibili varianti, catalogazione di ricette, come leggere una ricetta. La cucina regionale e locale: caratteristiche basilari della cucina regionale, i principali piatti della cucina della propria provincia e i prodotti tipici del territorio. La cucina nazionale: caratteristiche salienti della cucina italiana con riferimento ai piatti e ai prodotti tipici.</p>   |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>   | <p>Individuare e promuovere i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le nozioni storiche e la classificazione di qualità. Tecniche produttive dei prodotti enologici locali.</p> <p>Lavorare, sotto supervisione diretta, in una sala ristorante utilizzando le corrette metodologie inerenti al servizio e al momento.</p> <p>Strategie di promozione e presentazione del prodotto.</p>  |  |

Articolazione “Enogastronomia”

|   |   |                                       |
|---|---|---------------------------------------|
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>    | Tecniche di elaborazione di menù.   |                                       |
| <b>Lingua inglese</b>                                     | <p>Argomenti: The media ,newspapers, TV programmes, cinema and films geography, the environment (natural world and human inventions), the climate.</p> <p>Vocabolario: termini geografici ed ambientali; fenomeni climatici ed atmosferici; qualche termine che si riferisce alla storia ed alla cultura; qualche termine della cultura culinaria; termini relativi alla varietà filmografica;</p> <p>Funzioni linguistiche: descrivere e chiedere di abitudini alimentari; parlare e chiedere della daily routine; parlare brevemente della storia e delle tradizioni; parlare delle proprie esperienze; parlare di durata; raccontare del passato; abitudini al passato.</p> <p>Corrispondenze: mettere in relazione le proprie abitudini alimentari e le abitudini alimentari di altri; abitudini alimentari dei paesi anglosassoni, particolari festività; abitudini alimentari di paesi diversi confrontandoli con la propria cultura alimentare; programmi TV. La cultura e la tradizione culinaria nel nostro paese ed in paesi vicini e lontani. Multietnicità.</p> |                                       |
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>                   | <p>Argomenti: feste e tradizioni; uffici pubblici.</p> <p>Vocabolario: qualche nozione di geografia; qualche notizia storica del paese di cui si studia la lingua; cibi tradizionali, dolci tipici.</p> <p>Funzioni linguistiche: conoscere le principali festività tedesche e compararle con quelle italiane; usanze e tradizioni; chiedere e comprendere informazioni sul modo di spedire corrispondenza e pacchi; esprimere speranza che avvenga qualcosa.</p>   |                                       |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>                  | <p>Argomenti: feste e tradizioni; geografia del paese straniero.</p> <p>Vocabolario: qualche nozione di geografia; qualche notizia storica del paese di cui si studia la lingua; conoscere i principali monumenti di due città francesi.</p> <p>Funzioni linguistiche: conoscere le principali festività francesi e compararle con quelle italiane; usanze e tradizioni; leggere la corrispondenza , scrivere lettere e messaggi, esprimere intenzioni o azioni future., situare nel tempo e nello spazio.</p>  |                                       |
| <b>Matematica</b>   | Costruzione e interpretazione di tabelle di dati. Rappresentazioni grafiche di distribuzioni statistiche e loro interpretazione. Valori medi e indicatori di dispersione dei dati.  |                                       |
| <b>Diritto ed economia</b>                                | I marchi di tutela dei prodotti tipici: DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT, Marchio Biologico Art. 9 Costituzione (gastronomia come componente del patrimonio storico)  |                                       |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> | <p>Gli ecosistemi: catene e reti alimentari.</p> <p>La terra e la vita dai primordi ad oggi.</p> <p>Litosfera: fenomeni endogeni ed esogeni; minerali, rocce e suolo in riferimento al territorio locale.</p> <p>Idrosfera: acque continentali e marine in riferimento al territorio locale.</p> <p>Atmosfera: composizione, stratificazione e circolazione in riferimento al territorio locale.</p> <p>Climi. Biomi locali e loro evoluzione. Biodiversità.</p>  |                                       |
| <b>Scienza degli alimenti</b>                             | <p>La filiera agroalimentare.</p> <p>I marchi di qualità: DOC, DOCG, DOP, IGT, agricoltura biologica.</p> <p>Le combinazioni alimentari per la realizzazioni di piatti che rispettano le linee guida per una sana alimentazione.</p> <p>Le tecniche innovative di cottura e di conservazione degli alimenti.</p> <p>Fattori che influenzano le abitudini alimentari di una popolazione.</p>   |                                       |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                        | La composizione chimica degli alimenti.   |                                       |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>                         | <p>La materia: stati di aggregazione, i miscugli: leghe, sospensioni, emulsioni, aerosol, soluzioni.</p> <p>Le operazioni di separazione dei miscugli: setacciatura, filtrazione, decantazione, centrifugazione, cromatografia, distillazione, estrazione con solvente. Dissoluzione e soluzioni. La concentrazione delle soluzioni. Massa su volume. La densità.</p> <p>Campo magnetico; interazione tra magneti e fra corrente elettrica e magneti. Induzione elettromagnetica.</p>   |                                       |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>                         | <p>Il territorio e le sue caratteristiche: valorizzare gli spazi naturali e le risorse ambientali ed architettoniche caratteristici del territorio come risorsa per il turismo.</p> <p>Le attività motorie in ambiente naturale e i possibili itinerari alla scoperta del territorio e delle sue tradizioni.</p>  |                                       |
| <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>                        |   | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b> |

## Articolazione “Enogastronomia”

|   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.</li> <li>€ Identificare i principali personaggi della gastronomia .</li> <li>€ Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative.</li> <li>€ Riconoscere gli stili di cucina attuali.</li> <li>€ Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni.</li> <li>€ Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.</li> <li>€ Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi della gastronomia.</li> <li>€ Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia.</li> <li>€ Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti.</li> <li>€ Il cibo come alimento e prodotto culturale.</li> <li>€ I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.</li> <li>€ Cenni di storia dell'alimentazione e degli alimenti tipici dei Paesi di cui si studiano le lingue</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Cultura gastronomica del territorio attraverso la consultazione delle fonti storiche, letterarie, orali e scritte. Confronto con altre realtà.<br>.Mappa del territorio con descrizione delle peculiarità ambientali, storico-culturali<br>Lo stage: relazione, anche multimediale, sull'esperienza.  |
| <b>Storia</b>   | Storia dell'alimentazione del territorio.<br>Storia del territorio inserita nel più ampio contesto storico dello stato.   |
| <b>Lingua inglese</b>   | The history of food: cooking in past times;<br>The evolution in the use of some ingredients (tomatoes; etc.)<br>New trends in cooking.<br>Food as a fusion of different cultures;<br>Food and culture: the Far East, the Middle East, Africa and America;<br>Labels and trademarks.   |
| <b>Matematica</b>   | Il concetto di funzione di una variabile e relativa terminologia.   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>   | L'alimentazione dalla preistoria alla globalizzazione.<br>Definizione di alimento alimentazione e nutrizione.<br>Alimentazione come cultura, poiché dipendente da vari fattori (storia di alcuni prodotti di eccellenza del territorio di appartenenza.<br>I marchi di qualità (DOP, IGP, DOC, DOCG, STG, PAT) agricoltura biologica.   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | I “prodotti turistici” coerenti con il Territorio di appartenenza e le sue risorse enogastronomiche. Il piano di marketing legato ai prodotti turistici creati.<br>Determinazione del prezzo di vendita dei prodotti creati coerenti con il mercato.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | L'evoluzione delle abitudini alimentari. I fattori che caratterizzano le tendenze attuali della cucina.<br>Classificazione dei locali in base al tipo di organizzazione.<br>I nuovi prodotti, i prodotti DOP, IGP e certificati di qualità.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>   | Il territorio, la tradizione agroalimentare come cultura da portare a tavola.<br>Valorizzare i prodotti tipici conoscendo la filiera di prodotto.<br>Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi dell'enogastronomia.<br>Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia.<br>Il cibo come alimento e prodotto culturale.<br>I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | Gli aspetti essenziali dei prodotti tipici.<br>I Personaggi storici della gastronomia.<br>Gastronomia tipica e classica.<br>Comprendere il senso di un documento e sa rispondere alle domande poste.<br>Conoscere e spiegare ricette tipiche e sa fornire spiegazioni su prodotti del territorio.   |
|   | <b>Abilità'</b><br><b>Quinto anno</b>   |
|   | <b>Conoscenze</b><br><b>Quinto anno</b>   |

## Articolazione “Enogastronomia”

|  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze.</li> <li>€ Acquisire una mentalità orientata al marketing.</li> <li>€ Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici.</li> <li>€ Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua, tenendo presente anche le nuove tendenze enogastronomiche.</li> <li>€ Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici, anche in lingua straniera.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti.</li> <li>€ Principi e teoria del marketing.</li> <li>€ Destination Marketing.</li> <li>€ Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici.</li> <li>€ I principali piatti della tradizione e usi dei Paesi di cui si studiano le lingue.</li> </ul>  |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | La lingua italiana come elemento di valorizzazione nel Marketing: gli stili comunicativi in relazione al target. Il linguaggio della pubblicità.<br>Descrizione di piatti e menù con prodotti tipici.   |
| <b>Storia</b>  | Dalla cucina antica ai nostri giorni in Italia e in Europa. L'evoluzione del gusto.<br>Storia di un prodotto/piatto in funzione del marketing.  |
| <b>Lingua inglese</b>  | New ingredients in cooking that characterize the different cuisines: herbs, spices, etc.<br>Marketing and marketing mix (5 P's); marketing research and segmentation;<br>Who's the customer in front of you?;<br>Products to offer according to specific targets; destination marketing;<br>Describing dishes for special occasions, traditional Italian dishes; new trendy dishes,<br>Describing traditional dishes of the English speaking countries; |
| <b>Matematica</b>  | Il concetto di funzione e terminologia relativa: approfondimenti.   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | Gusto e aroma.<br>I cinque sapori.<br>Il senso del gusto ed il senso dell'olfatto. Da dove vengono gli odori.<br>Reazioni chimiche durante la cottura.<br>Combinazioni piacevoli se due o più ingredienti condividono una o più molecole aromatiche.  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Il marketing delle destinazioni. Il marketing dei viaggi leisure. Il marketing dei viaggi d'affari. Il marketing dei viaggi di istruzione. Il marketing dei viaggi enogastronomici e agrituristici. Il marketing degli itinerari naturalistici. Il marketing del turismo congressuale.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | La fisiologia del gusto, in riferimento al target di clientela nazionale ed internazionale.<br>Promuovere e determinare la soddisfazione del cliente attraverso l'interpretazione di ricette e/o l'accostamento di ingredienti.<br>Tecniche di promozione e di valorizzazione del prodotto ristorativo.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>  | Le tradizioni enogastronomiche locali, strategie di valorizzazione e promozione: Serate a tema, le strade del vino, fiere, mostre.<br>La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti.<br>Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici e dei pubblici esercizi.  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Tecniche di promozione dei prodotti caratteristici.<br>Conoscere e riferire le tappe fondamentali della storia gastronomica (Rinascimento, XIX secolo)<br>Conoscere e riferire le caratteristiche dell'alimentazione dei popoli del bacino del Mediterraneo.<br>Sviluppare capacità di sintesi e di scrittura.<br>Preparare una breve esposizione (100 parole) sui soggetti analizzati.   |

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilità<br/>Primo biennio</b>   | <b>Conoscenze<br/>Primo biennio</b>  |
|---|--|--|
| <p><b>5°</b></p> <p><b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti.</li> <li>€ Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande.</li> <li>€ Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro.</li> <li>€ Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione</li> <li>€ Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni</li> <li>€ Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti.</li> <li>€ Distinguere i materiali di imballaggio per il loro smaltimento e la tracciabilità dei prodotti.</li> <li>€ Leggere e interpretare le etichette alimentari</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Legislazione specifica di settore.</li> <li>€ Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</li> <li>€ Tecniche di conservazione degli alimenti.</li> <li>€ Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</li> <li>€ Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</li> <li>€ Principi di chimica organica.</li> <li>€ Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Nuclei fondanti / saperi essenziali</b>   |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | <p>Testualità: conoscere, comprendere testi di contenuto normativo, tecnico, scientifico, descrittivo.</p> <p>Lettura: leggere e interpretare correttamente norme, istruzioni, descrizioni di procedure, descrizioni di prodotti.</p> <p>Interazione comunicativa: comprendere regole, istruzioni; adeguare il comportamento e la comunicazione alle regole previste nella pratica laboratoriale.</p>  |  |
| <b>Storia</b>   | <p>Tappe significative dell'innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione tecnologica.</p> <p>Il cambiamento introdotto nella vita umana e nella pratica lavorativa dalle scoperte della biologia e della chimica, dalle tecniche di conservazione.</p> <p>Confronto di periodi storici diversi sotto gli aspetti inerenti igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti, igiene dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.</p>  |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | <p>L'igiene: concetto di igiene, l'idoneità sanitaria, l'abbigliamento professionale, l'igiene del personale di cucina. L'igiene dei prodotti alimentari (buone pratiche di conservazione, lavorazione e cottura). Igiene dell'ambiente e delle attrezzature: metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie. Introduzione all'HACCP.</p> <p>Etichettatura dei prodotti alimentari (cenni)</p>  |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>   | <p>L'igiene: concetto di igiene, l'idoneità sanitaria, l'abbigliamento professionale, l'igiene del personale di sala bar. Operare correttamente in un contesto lavorativo di sala e bar applicando le corrette norme di igiene. Applicare, con la visione di un superiore, le operazioni relative alla manipolazione di alimenti, sapendone cogliere i punti critici.</p> <p>Etichettatura dei prodotti alimentari (cenni).</p>  |  |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  | <p>Dall'abbigliamento alla divisa; igiene della persona; igiene dei locali; igiene delle attrezzature.</p>   |  |
| <b>Lingua inglese</b>   | <p>Argomenti: laws and regulations, science (chemical and physical phenomena), food and nutrition, labels, health and fitness, sports</p> <p>Vocabolario: qualche termine scientifico (chimico e fisico); qualche termine relativo a leggi e regole; sport, attività fisiche, malattie più comuni; qualche principio nutritivo (vitamins, protein, carbohydrates etc.); aggettivi che descrivono l'aspetto fisico e psicologico.</p> <p>Funzioni linguistiche: parlare di azioni in svolgimento; parlare di problemi alimentari; esprimere bisogni; esprimere capacità; esprimere la propria condizione fisica e psicologica;</p> <p>Corrispondenze: la piramide alimentare (semplice descrizione e regole fondamentali), qualche semplice informazione sulle malattie e le disfunzioni dei teenagers legate al cibo; le etichette; uso del dizionario bilingue.</p>                                       |  |

Articolazione “Enogastronomia”

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>                   | Argomenti: sport e progetti;<br>Vocabolario: attività fisiche;<br>Funzioni linguistiche: fare e rifiutare proposte motivando il rifiuto e suggerendo proposte alternative; chiedere notizie sulla disponibilità di una persona; chiedere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e/o programmate, chiedere quando apre/chiude un locale; comprendere le informazioni principali di materiali pubblicitari relativi a mostre, avvenimenti musicali, palestre etc.  |   |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>                  | Argomenti: sport e progetti, “loisirs”;<br>Vocabolario: attività fisiche e abitudini alimentari. Cibo e nutrizione.<br>Funzioni linguistiche: fare e rifiutare proposte motivando il rifiuto e suggerendo proposte alternative; chiedere notizie sulla disponibilità di una persona; chiedere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e il tempo libero, comprendere le informazioni principali di materiali pubblicitari relativi a mostre, avvenimenti musicali, palestre etc., parlare di un progetto futuro.  |   |
| <b>Matematica</b>   | Frazioni. Proporzioni. Percentuali.   |   |
| <b>Diritto ed economia</b>                                | Lo Stato istituzione, lo Stato apparato e i suoi rapporti con gli organismi internazionali (in relazione alla funzione sia di produzione delle norme che regolano il settore alberghiero e ristorativo, sia di controllo della loro applicazione).<br>Origine dei prodotti in etichetta.  |   |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> | I microrganismi: batteri, funghi, lieviti, virus, le muffe.<br>I parassiti animali.<br>Origine della vita. Teorie evolutive.<br>Cellula procariote ed eucariote :struttura e funzioni.  |   |
| <b>Scienza degli alimenti</b>                             | Igiene dei locali e delle attrezzature: igiene degli ambienti di lavoro, igiene del personale, sistema di controllo HACCP, normativa sull’igiene dei prodotti alimentari.<br>Tossinfezioni e malattie da contaminazione biologica degli alimenti.<br>Qualità degli alimenti e frodi alimentari.<br>Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. Gli OGM.   |   |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                        | La sicurezza nei laboratori di analisi.<br>Le sostanze chimiche utilizzate per le analisi.<br>La tossicità delle sostanze chimiche e le classi di pericolosità.   |   |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>                         | Abbattitori di temperatura, frigoriferi, celle frigorifere, congelatori, bollitori, bagnomaria: Il calore e i passaggi di stato.<br>La struttura microscopica della materia e le leggi dei gas.<br>Centrifuga, pelapatate, taglia verdure: la descrizione del moto, velocità e accelerazione; il moto circolare.  |   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>                         | Igiene e pulizia del proprio corpo, dell’ambiente circostante e degli alimenti  |   |
|   | <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>  | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.</li> <li>€ Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti</li> <li>€ Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale.</li> <li>€ Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).</li> <li>€ Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell’utenza</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Legislazione alimentare.</li> <li>€ Il “pacchetto igiene”, il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia</li> <li>€ La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.</li> <li>€ Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>                               | <b>Saperi essenziali</b>  |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>                      | Stesura di menù a chilometri zero-mappa concettuale della tracciabilità di un alimento.   |   |
| <b>Storia</b>   | Tecniche di conservazione dei cibi dall’antichità ad oggi.<br>Evoluzione del concetto di igiene.  |   |
| <b>Lingua inglese</b>                                     | Food poisoning and contamination<br>HACCP system: definition and particularity<br>The perfect kitchen   |   |

Articolazione “Enogastronomia”

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Matematica</b>  | Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo, fattorizzabili, intere e fratte.   |  |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | <p>Pacchetto Igiene (insieme di regolamenti che permettono all'UE di attuare gli stessi criteri per l'igiene degli alimenti).</p> <p>Conoscenza dei sette punti del sistema HACCP (pericolo, rischio, gravità, monitorare,). Regolamento 852/2004.</p> <p>Libro bianco della CEE 2000 Tracciabilità.</p> <p>Rintracciabilità (Reg. CE 178/2002).</p> <p>Legislazione su prodotti dietetici, integratori alimentari, dietetici funzionali, ogm: leggi su alcuni prodotti come carne, latte, pesci, (cenni).</p> |  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Normativa nazionale ed europea sulla sicurezza alimentare e la tracciabilità del prodotto – I Km 0 come strumento di marketing.  |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | <p>Conoscere il quadro di riferimento del sistema HACCP.</p> <p>Operare correttamente in cucina applicando le norme di igiene e saper individuare i punti critici.</p> <p>La distribuzione del prodotto: il legume caldo- freddo, la distribuzione differita ed i punti critici connessi. Le tipologie di distribuzione degli alimenti (free flow, self service ecc.).</p>   |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>  | <p>Applicare le regole di sicurezza alimentare nei differenti contesti operativi.</p> <p>Il “pacchetto igiene”, il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia.</p> <p>Gli organismi istituzionali preposti al controllo ed alla vigilanza.</p> <p>La tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.</p>  |  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Lessico relativo alla tenuta professionale   |  |
| <b>Abilità Quinto anno</b>   |  | <b>Conoscenze Quinto anno</b>  |
| <p>€ Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa.</p> <p>€ Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro.</p> |  | <p>€ Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.</p> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>   |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | <p>Tipologie testuali: il manuale di autocontrollo (struttura e linguaggio specifico)</p> <p>Stesura di alcune pagine del manuale di autocontrollo.</p> <p>La lingua italiana utilizzata in modo sintetico ed efficace per ottimizzare il controllo igienico nel lavoro del personale di un'azienda.</p>   |  |
| <b>Storia</b>  | Strutturare ricette in sicurezza, organizzando i vari ruoli e fasi.  |  |
| <b>Lingua inglese</b>  | <p>H.A.C.C.P. analysis</p> <p>The history of H.A.C.C.P.</p> <p>International regulations, E U. regulations about food preservation and food poisoning</p>  |  |
| <b>Matematica</b>  | Calcolo di limiti delle funzioni razionali fratte anche con forme di indeterminazioni.   |  |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | <p>Il sistema HACCP : imparare basandosi su alcuni tipi di filiera produttiva (Carne, latte, pesce, etc) ed identificare i pericoli valutandone la gravità e la stima del rischio.</p> <p>Identificare il CCP, i criteri di controllo, monitorare i CCP, eventuali misure correttive e di verifica.</p> <p>Interventi di sanificazione. Significato di detergenza, disinfezione e disinfestazione.</p>   |  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Gli organi di controllo dei sistemi di gestione della qualità aziendale.   |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | <p>Il sistema H.A.C.C.P.: realizzazione di un piano di autocontrollo.</p> <p>H.A.C.C.P.: Adempimenti richiesti all'operatore, responsabilità individuali.</p> <p>I programmi di sanificazione nell'ambiente di riferimento.</p>  |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>  | <p>Il sistema H.A.C.C.P.: realizzazione di un piano di autocontrollo.</p> <p>H.A.C.C.P.: Adempimenti richiesti all'operatore, responsabilità individuali.</p> <p>I programmi di sanificazione nell'ambiente di riferimento.</p>  |  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Conoscere gli articoli relativi del codice civile del paese straniero  |  |

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilità<br/>Primo biennio</b>  | <b>Conoscenze<br/>Primo biennio</b>   |
|---|---|---|
| <b>6</b><br><b>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di cucina, sala-vendita e di accoglienza.</li> <li>€ Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi.</li> </ul>  | Tecniche e procedure di settore (cucina, sala-vendita e di accoglienza) in relazione al compito da svolgere |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | <p>Testualità: interpretazione di testi descrittivi, regolativi, schemi di controllo delle procedure, questionari di autoanalisi.</p> <p>Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale, frasario in uso nei contesti lavorativi.</p> <p>Ascolto-Lettura/ Comprensione di istruzioni, ordini, descrizioni di procedure tecniche; lessico di settore.</p> <p>Scrittura: produzione di testi coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative di reparto/servizio. Appunti, ricette, note, schemi per fissare istruzioni e procedure apprese, allo scopo di utilizzarli per programmare o migliorare il lavoro assegnato.</p> <p>Interazione comunicativa: riconoscere il proprio ruolo e quello degli altri nel lavoro di cucina, sala-vendita e di accoglienza; uso del lessico e del frasario professionale.</p> |   |
| <b>Storia</b>   | <p>L'evoluzione storica della ristorazione, dell'ospitalità, del turismo.</p> <p>Confronto di aree e periodi diversi in relazione ai processi di produzione, elaborazione, distribuzione, conservazione, consumo dei beni alimentari.</p> <p>Consuetudini di accoglienza dell'ospite nelle società antiche, nel Medioevo.</p> <p>Nascita ed evoluzione delle strutture ricettive.</p> <p>Diversità dei tempi storici al confronto fra sistemi produttivi, abitudini di vita, credenze, tradizioni.</p>  |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | Attività di laboratorio: Ortaggi e legumi: preparazioni preliminari, tecniche di taglio, cotture di base. Riso, pasta, crespelle e gnocchi (tecniche e ricette di base). La carne (sezionatura, tagli, preparazioni di base e cotture). Le uova (uso e ricette di base). Le preparazioni tipiche delle piccole colazioni. La pasticceria (creme, salse e impasti di base)   |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>   | Operare nel contesto lavorativo di sala bar, cogliendo le regole che stanno alla base della pianificazione di un evento. Operare nel Servizio al Ristorante e al Bar con una certa autonomia seguendo indicazioni date da un supervisore – Lavorare in sufficiente autonomia o seguendo indicazioni date nel Tranciare Frutta, Pesce & Carne e predisporre Attrezzatura per la cucina di sala; – Lavorare in sufficiente autonomia o seguendo indicazioni date al bar nella preparazione di preparazioni a base caffè, bevande a Base di Frutta, coppe gelato e preparazioni basilari di American Bar   |   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  | Le diverse tipologie di prenotazione; la tariffazione; cambi, cancellazioni e tecniche di gestione; la fase precedente all'arrivo; l'arrivo del cliente; assegnazione della camera; gli adempimenti obbligatori per legge; modulistica di reparto; attività di front office e le necessità personali dell'ospite durante il soggiorno; i servizi offerti in front office alla clientela durante il soggiorno degli ospiti in base alle tipologie e classificazione della struttura ricettiva  |   |
| <b>Lingua inglese</b>   | <p>Argomenti: appearance and personality, personal plans.</p> <p>Vocabolario: aggettivi indicanti aspetto fisico, sentimenti, personalità;</p> <p>Funzioni linguistiche: parlare di sé, del proprio aspetto fisico e del proprio carattere; parlare e chiedere gli aspetti personali di altre persone; fare piani futuri; fare previsioni; parlare di condizioni; parlare di desideri ed ambizioni; fare promesse; esprimere decisioni immediate. Parlare di probabilità.</p> <p>Corrispondenze: Job applications. Annunci di lavoro. Domande ed interviste di lavoro; lettere e e-mail; questionari.</p>   |   |

Articolazione “Enogastronomia”

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>                   | <p>Argomenti: l'aspetto fisico e personalità.<br/>                 Vocabolario: oggetti personali, vestiario, colori; sentimenti, personalità.<br/>                 Funzioni linguistiche: parlare di sé, del proprio aspetto fisico e del proprio carattere; parlare e chiedere gli aspetti personali di altre persone; descrivere la propria giornata.</p>  |   |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>                  | <p>Argomenti: sport e progetti, “loisirs”;<br/>                 Vocabolario: attività fisiche e abitudini alimentari. Cibo e nutrizione.<br/>                 Funzioni linguistiche: fare e rifiutare proposte motivando il rifiuto e suggerendo proposte alternative; chiedere notizie sulla disponibilità di una persona; chiedere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e il tempo libero, comprendere le informazioni principali di materiali pubblicitari relativi a mostre, avvenimenti musicali, palestre etc., parlare di un progetto futuro..</p>  |   |
| <b>Matematica</b>   | <p>Equazioni e disequazioni di primo e di secondo grado.<br/>                 Sistemi di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.<br/>                 Il concetto di funzione. Il piano cartesiano e le funzioni: lineare, quadratica, di proporzionalità diretta e inversa.</p>   |   |
| <b>Diritto ed economia</b>                                | <p>Gli obiettivi d'impresa.<br/>                 La legge della domanda e dell'offerta.<br/>                 L'equilibrio del produttore, costi fissi, costi variabili, costi totali, ricavi. Effetti delle variazioni dei prezzi sui costi e sui ricavi.</p>   |   |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> | <p>Conoscere, leggere, analizzare ed interpretare tabelle, grafici ed immagini.<br/>                 Rielaborare i dati ottenuti.<br/>                 L'evoluzione del pianeta e della vita.<br/>                 Il corpo umano e i principali apparati.<br/>                 Risorse rinnovabili e non rinnovabili.</p>  |   |
| <b>Scienza degli alimenti</b>                             | <p>La catena del freddo e del caldo.<br/>                 Le tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.<br/>                 L'abbattitore termico.<br/>                 I punti critici di controllo nel sistema HACCP e il loro monitoraggio.<br/>                 Le confezioni e le etichette alimentari.</p>  |   |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                        | <p>Il metodo scientifico.<br/>                 La pianificazione in laboratorio delle analisi chimiche.<br/>                 Le misurazione delle grandezze e il sistema internazionale.</p>  |   |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>                         | <p>Ottica edibile: la rifrazione della luce attraverso le lenti di gelatina.<br/>                 Intensità, altezza e timbro del suono. “Suonare” con i calici.</p>  |   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>                         | <p>Valutazione e autovalutazione: caratteristiche, finalità, possibili modalità e requisiti del processo valutativo.<br/>                 Il lavoro di gruppo: la cooperazione per un fine comune e il “gioco di squadra”, le possibili modalità di organizzazione di gruppo, la divisione del lavoro, il rispetto dei ruoli e delle gerarchie, la condivisione delle informazioni, i vari tipi di feedback.</p>  |   |
|   | <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>  | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo.</li> <li>€ Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato.</li> <li>€ Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito.</li> <li>€ Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari, vini e altre bevande.</li> <li>€ Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.</li> <li>€ Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione.</li> <li>€ Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>€ Organizzazione della produzione di beni e servizi “per regole”.</li> <li>€ Principi di organizzazione aziendale.</li> <li>€ Lineamenti di organizzazione del lavoro.</li> <li>€ La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione.</li> <li>€ Metodologie e strumenti della programmazione e del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti).</li> <li>€ I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>                               | <b>Saperi essenziali</b>  |   |

Articolazione “Enogastronomia”

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>                                  | Tipologie testuali: la procedura nel sistema di gestione. Tecnica di stesura di una procedura efficace.<br>I prodotti OGM.   |  |
| <b>Storia</b>   | L'organizzazione del lavoro nel tempo.   |  |
| <b>Lingua inglese</b>   | Ordering food products<br>Food storage and preservation  |  |
| <b>Matematica</b>   | Matematica finanziaria: l'interesse e il montante, lo sconto e il valore attuale, la capitalizzazione multiperiodale.<br>Le principali trasformazioni geometriche dal punto di vista analitico.  |  |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>                           | Elaborazione di una lista alimentare in funzione del menu equilibrato ed alla disponibilità/stagionalità delle merci alimentari (confezioni di breve durabilità, ortaggi, frutta, freschezza di pesci, ecc.).  |  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>    | Analisi critica dell'organizzazione aziendale (simulazioni). Gestione economica: Analisi dei costi aziendali. Determinazione dei prezzi di vendita e verifica della remuneratività dei prezzi di mercato. Gestione amministrativa: la contabilità e bilancio d'esercizio.  |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>        | L'organizzazione della produzione di beni e servizi programmata per regole nel settore di riferimento.<br>La politica degli acquisti, la gestione del magazzino, lo stoccaggio delle merci.<br>Le funzioni dell'economato. I rapporti funzionali tra l'economato ed il settore di riferimento.   |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b> | Pianificazione delle fasi operative per ottimizzare la produzione di beni e servizi, nell'ottica di rispetto degli standard di costo e di ricavo.<br>Organizzazione della produzione di beni e servizi “per regole”.<br>L'organizzazione del lavoro. La gestione delle merci.<br>Cenni sui criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.  |  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>                                       | Descrivere le varie tendenze della ristorazione: cucina etnica, macrobiotica, molecolare.<br>Stendere menu completi di prezzi.<br>I prodotti OGM.  |  |
|   | <b>Abilità<br/>Quinto anno</b>   | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>  |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza.</li> <li>€ Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti.</li> <li>€ Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</li> <li>€ Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta.</li> <li>€ Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</li> <li>€ Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo.</li> <li>€ Leggere un bilancio e analizzare gli indici finanziari e patrimoniali.</li> <li>€ Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative.</li> <li>€ Scegliere i finanziamenti più adeguati alla situazione ipotizzata.</li> <li>€ Stilare un budget .</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>€ Organizzazione del lavoro.</li> <li>€ Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi).</li> <li>€ Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione.</li> <li>€ La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti.</li> <li>€ La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi.</li> <li>€ Le forme di finanziamento aziendale.</li> <li>€ I principali indici per l'analisi finanziaria, patrimoniale ed economica del bilancio.</li> <li>€ La contabilità analitica.</li> <li>€ I finanziamenti a breve medio e lungo termine.</li> <li>€ La programmazione a breve, medio e lungo termine.</li> <li>€ Il budget.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>                                  | Tipologie testuali: stesura di un organigramma<br>Stesura di schede tecniche .Utilizzo di un linguaggio sintetico.   |  |
| <b>Storia</b>   | Classi sociali e risorse umane nel novecento.  |  |

Articolazione “Enogastronomia”

|   |  |
|---|--|
| <b>Lingua inglese</b>   | New types of restaurants, non conventional restaurants and bars, cafés and canteens, etc<br>Different types of catering: commercial and subsidiary<br>Catering and special services: schools, hospitals, transport catering (rail, air, ship)<br>Take away and home delivery   |
| <b>Matematica</b>   | Situazioni economiche e principio di equivalenza finanziaria; esempi di problemi di ottimizzazione; esempi di programmazione lineare. Significato di probabilità e sue valutazioni.  |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>                           | La gestione delle merci alimentari in funzione della loro qualità. Verificare la concordanza della qualità di un prodotto in funzione a quanto dichiarato in etichetta.  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>    | Gestione amministrativa: analisi finanziaria, economica e patrimoniale del bilancio d'esercizio. Gestione finanziaria: i finanziamenti più adatti all'impresa turistica, valutazione delle politiche di finanziamento e della loro influenza sul reddito. Gestione delle risorse umane. Pianificazione e controllo: pianificazione, programmazione, produzione e analisi degli scostamenti di un budget.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>        | Organizzazione e pianificazione dei carichi di lavoro del personale, in riferimento all'utenza (volume tipologie).<br>L'offerta gastronomica nelle diverse tipologie di eventi.<br>Tipologie di menu preconcordati.<br>Produzione per regole e non per eccezioni.<br>La standardizzazione della produzione (tecnica del “Recipes”).<br>Il controllo budgetari.<br>Il Food cost.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b> | Organizzazione del lavoro in modo strategico, con schede tecniche utili al controllo gestionale e alla standardizzazione dei servizi offerti.<br>Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.<br>Organizzazione del lavoro<br>Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione.<br>La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti.<br>La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi.<br>Schede piatto e prodotto e costo piatto. |
| <b>Seconda lingua straniera</b>                                       | Descrivere l'organizzazione di operazioni di catering privato, contract catering, banqueting<br>Descrivere operazioni di pianificazione di marketing e comunicazione pubblicitaria   |

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>  | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>  |
|---|---|--|
| <b>7</b><br><b>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.</li> <li>€ Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti</li> <li>€ Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale.</li> <li>€ Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).</li> <li>€ Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Le tecniche di conservazione degli alimenti</li> <li>€ Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti</li> <li>€ Modalità fisiche di trasmissione del calore</li> <li>€ Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale.</li> <li>€ Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche</li> <li>€ Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni.</li> <li>€ Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria</li> <li>€ Le decorazioni e la presentazione dei piatti</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |  |

Articolazione “Enogastronomia”

|   |   |
|---|---|
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Le tecniche della comunicazione efficace.<br>Il linguaggio pubblicitario.<br>Pubblicizzazione del prodotto enogastronomico in relazione al target, attraverso stesura di depliant, prodotti multimediali e schede tecniche.   |
| <b>Storia</b>   | Nascita del turismo e dell'impresa turistica.<br>Turismo e prodotto tipico in Italia e nel mondo.   |
| <b>Lingua inglese</b>   | The cycle of food products: from supply to preparation.<br>Fresh local produce.<br>Cooking methods and techniques.<br>Ethnic cuisines and regional cuisines.  |
| <b>Matematica</b>   | Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo fattorizzabili intere e fratte, con valore assoluto e irrazionali.<br>Sistemi di disequazioni.   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>   | Confronto dal punto di vista nutrizionale tra piatti regionali, nazionali e internazionali, preparati con ingredienti simili ma trasformati con tecniche diverse.<br>“Il paradosso francese” (cucina grassa – bassa incidenza colesterolo).   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Le imprese turistiche: per ogni tipologia conoscere la documentazione amministrativa, il ciclo cliente, i rapporti con i soggetti esterni. Le strategie e la gestione della promozione, della vendita, della presentazione e riscossione del conto, del post-vendita.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | I sistemi e le tecniche di conservazione e di cottura tradizionali e innovativi.<br>La cucina innovativa del territorio, regionale, nazionale e internazionale.<br>Il dessert e le preparazioni innovative di base di pasticceria.<br>La cucina etnica.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>   | Le tecniche, gli strumenti, gli stili di servizio in rapporto al target di clientela.<br>Il ciclo cliente nelle aziende enogastronomiche: gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni durante la permanenza e gestione dei reclami.<br>Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti.<br>Caratteristiche dell'enogastronomia regionale, nazionale e internazionale.<br>Le decorazioni e la presentazione dei piatti.   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | Presentazione e promozione di piatti della cucina locale e regionale.   |
| <b>Abilita' Quinto anno</b>   |   |
| <b>Conoscenze Quinto anno</b>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Elaborare con buona autonomia operativa ogni tipo di piatto.</li> <li>€ Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, dandone le spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali.</li> <li>€ Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici.</li> <li>€ Redigere un contratto di banqueting e di catering</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ La ricetta originaria e le sue variazioni.</li> <li>€ I principi della cucina tecnologica</li> <li>€ Tipologie di buffet e realizzazione di piatti.</li> <li>€ Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e del catering.</li> </ul>  |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | La comunicazione in lingua italiana negli esercizi pubblici: modalità corrette di saluto.<br>Importanza degli argomenti di conversazione nella fidelizzazione del cliente.<br>Rafforzamento della padronanza linguistica di settore per saper motivare scelte enogastronomiche in relazione alla cultura del luogo e per pianificare eventi enogastronomici.  |
| <b>Storia</b>   | Interazioni tra sistema politico economico e alimentare.  |
| <b>Lingua inglese</b>   | Special events: buffet and banqueting; function menus.<br>Buffet and banqueting organization.<br>Great venues organization  |
| <b>Matematica</b>   | Elementi di analisi matematica , conoscenza del significato geometrico di derivata prima e seconda di una funzione.<br>Calcolo di limiti e di derivate.   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>   | La conservazione degli alimenti (freddo, metodi chimico – fisici, metodi biologici, atmosfera modificata, sottovuoto, caldo)<br>Cuocere e mangiare: calore e temperatura, calore latente, flusso di calore, metodi di trasferimento di calore (conduzione, convezione, irraggiamento).<br>Modificazioni chimiche negli alimenti: reazione di Mayllard, reazione di caramellizzazione, denaturazione proteica, idrolisi proteica, polimerizzazione dei grassi, perossidazione.<br>Principi di base della lievitazione chimica, fisica e biologica. |

## Articolazione “Enogastronomia”

|   |  |
|---|--|
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>    | Il concetto di gestione dell'impresa turistica. L'organizzazione del lavoro. Lavorare per progetti. La gestione delle risorse umane anche dal punto di vista psicologico e sociologico. La pianificazione, la programmazione e la costruzione del budget.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>        | L'evoluzione tecnologica del prodotto enogastronomico nelle varie fasi.<br>La gestione operativa, l'organizzazione, la pianificazione di eventi enogastronomici.<br>Il catering e il banqueting.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b> | La gestione del reparto bar in un'ottica di autonomia nella somministrazione di bevande e alimenti.<br>Gli aspetti organizzativi del banqueting e catering.<br>Le tipologie di bar, progettazione, collocazione, marketing del prodotto.<br>La ricetta originaria e le sue variazioni.<br>Tipologie di buffet e allestimento della sala. |
| <b>Seconda lingua straniera</b>                                       | Approfondire le tappe della storia della ristorazione internazionale analizzando lo sviluppo storico dei servizi   |

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>  | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>   |
|---|---|---|
| <b>8</b><br><b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.</li> <li>€ Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede.</li> <li>€ Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.</li> <li>€ Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta.</li> <li>€ Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione.</li> <li>€ Possedere i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</li> <li>€ I criteri di qualità degli alimenti.</li> <li>€ Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</li> <li>€ La produzione e la classificazione di vino e birra.</li> <li>€ L'analisi organolettica del vino.</li> <li>€ Enografia di base.</li> <li>€ Nozioni di enologia e di abbinamento cibo-vino.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Pubblicità e nuovi prodotti alimentari. Nascita di nuovi bisogni alimentari.  |   |
| <b>Storia</b>   | Le interazioni tra il sistema politico, economico e alimentare.   |   |
| <b>Lingua inglese</b>   | Food and nutrition: some information about the nutritional content of food products.<br>Beverages: characteristics.<br>The basic rules in matching food and wine<br>Dealing with customers at the restaurant and the bar;   |   |
| <b>Matematica</b>   | Le funzioni in una variabile. Le caratteristiche delle funzioni in una variabile.<br>Il dominio e le intersezioni con gli assi.   |   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>   | Caratteristiche merceologiche chimico – fisiche, nutrizionali di latte e derivati, carne, pesce, uova, pasta, frutta e verdura, grassi, legumi.<br>Analoghe caratteristiche di: acqua, the, caffè, succhi di frutta, bevande alcoliche ed analcoliche.<br>Storia del vino e sue fasi di lavorazione (fattori ambientali, vendemmia, fermentazione, macerazione carbonica e vino novello, difetti.)<br>Difetti e malattie che possono intaccare la qualità organolettica di un buon vino.  |   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | La gestione dei SGQ e dei SGS.  |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | Le carni da macello, i prodotti ittici, i cereali, il latte e derivati, le uova, gli ortaggi, i legumi  |   |

Articolazione “Enogastronomia”

|  |  |
|--|--|
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>  | Le acque minerali, i succhi e le bevande di fantasia<br>Le schede analitiche di degustazione<br>Enologia del territorio regionale e nazionale (gli VDT – IGT)<br>Analisi sensoriale dei cibi e dei vini del territorio<br>Varietà, tecniche di commercializzazione e servizio delle birre  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Conoscere le zone vinicole e presentarle adeguatamente al contesto   |
| <b>Abilita' Quinto anno</b>  |  |
| <b>Conoscenze Quinto anno</b>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi.</li> <li>€ Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Le gamme dei prodotti.</li> <li>€ I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali.</li> <li>€ Enologia ed enografia nazionale.</li> <li>€ Abbinamento cibo-vino e cibo-altre bevande.</li> </ul>  |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Pubblicità e nuovi prodotti alimentari. Nascita di nuovi bisogni alimentari.   |
| <b>Storia</b>  | Le interazioni tra il sistema politico, economico e alimentare.  |
| <b>Lingua inglese</b>  | Serving food and wine: food and wine matching, wine list, grape variety, wine tasting, suggesting wine according to dishes.<br>Other beverages (beer, spirits etc.)<br>Wine label<br>European wines, wines from different countries (California and other US States, South Africa, Australia etc.)<br>Coffee and tea   |
| <b>Matematica</b>  | La derivata di una funzione.<br>Calcolo e studio di una derivata. Individuazione del massimo e del minimo.   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | Distinzione dei prodotti in gamme (secondo il parametro di fresco – conservato).<br>I prodotti OGM, alimenti fortificati, nuova gamma, light, dietetici, integrali, integratori, biologici, funzionali e probiotici).<br>Additivi chimici (loro classe e funzioni), DGA, distinzione tra additivi volontari ed involontari, rischi per la salute. La funzione degli aromi aggiunti ai prodotti alimentari.<br>I “nuovi alimenti” la valorizzazione nutrizionale di un menu equilibrato |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Organi preposti al controllo dei sistemi di gestione e qualità.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | Redigere la scheda di produzione.<br>Selezionare la gamma di prodotti in riferimento alle potenzialità aziendale ed alle esigenze dell'utenza, tenendo presente gli aspetti gastronomici, economici ed organizzativi.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>  | Enologia del territorio regionale e nazionale (vini DOC e DOCG).<br>Analisi sensoriale dei cibi e dei vini nazionali e internazionali.   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Fornire spiegazioni sugli accostamenti di formaggi e vini.   |

Articolazione “Enogastronomia”

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilita’<br/>Secondo biennio</b>   | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>  |
|---|---|--|
| <b>9</b><br><b>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Costruire menù e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela.</li> <li>€ Presentare i piatti in lingua straniera e descriverli brevemente.</li> <li>€ Progettare graficamente menù.</li> <li>€ Riconoscere il ruolo centrale del menù nelle aziende enogastronomiche.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata.</li> <li>€ Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.</li> <li>€ Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia.</li> <li>€ Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta.</li> <li>€ Lessico professionale in lingua straniera.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Descrizione di piatti e prodotti enogastronomici in lingua italiana utilizzando un lessico ricco e vario.   |  |
| <b>Storia</b>   | Stile di vita e scelte alimentari in relazione al territorio ( prospettiva diacronica e sincronica)   |  |
| <b>Lingua inglese</b>   | Types of menus: a la carte, table d’hote, etc.<br>A balanced menu, the food pyramid.<br>The compilation of a menù.<br>Introducing menus to customers; describing dishes.  |  |
| <b>Matematica</b>   | Utilizzare e gestire tecniche di calcolo nella risoluzione di disequazioni, sistemi e studio di funzioni lineari, quadratiche e di proporzionalità diretta ed inversa.  |  |
| <b>Scienza e cultura dell’ alimentazione</b>  | Peso teorico di un individuo.<br>Calcolo del fabbisogno calorico giornaliero.<br>LARN 1996 e ripartizione dell’energia in base ai LARN, ai nutrienti e nelle razioni alimentari.<br>Linee guida per una sana alimentazione. Indice glicemico.<br>Scheda piatto: analisi calorica e nutrizionale di una ricetta e/o di un menù.  |  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | La statistica come strumento di conoscenza dei gusti dei clienti e strumento di decisione dell’imprenditore. L’analisi dei costi come strumento di compilazione del menù.<br>Gli strumenti di comunicazione dell’immagine aziendale (es: il menù)   |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | La struttura del menù e della carta.<br>I tipi di menù.<br>La progettazione e le regole tecniche di composizione del menù in riferimento alle esigenze della clientela. Gli stili alimentari.   |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>   | Contribuire alla progettazione della carta, della lista, del menù.<br>La carta dei vini, nel rispetto delle regole tecniche e dell’identità del locale.<br>Le caratteristiche di una alimentazione equilibrata.<br>Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.  |  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | Costruire e presentare ricette.<br>Conoscere i principi basilari di una dieta sana e è in grado di riferirli.   |  |
|   | <b>Abilita’<br/>Quinto anno</b>   | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>  |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari.</li> <li>€ Redigere e presentare ricette in lingua straniera.</li> <li>€ Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche.</li> <li>€ Comprendere l’importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi.</li> <li>€ Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata.</li> <li>€ Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.</li> <li>€ Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia.</li> <li>€ Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta.</li> <li>€ Lessico professionale in lingua straniera.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |  |

## Articolazione “Enogastronomia”

|   |   |
|---|---|
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>                                  | Analisi di testi, film, testimonianze di vita vissuta, inerenti le abitudini alimentari nell'adolescenza e ai problemi ad essa legati.  |
| <b>Storia</b>   | Le nuove tendenze alimentari e consumistiche.   |
| <b>Lingua inglese</b>   | Food related to health, diets.<br>Diseases and food: diabetes, celiac disease, allergies and intolerances, etc.<br>Discussing diets and specific menus;<br>Eating disorders: bulimia, anorexia, binge, compulsory eating<br>Keeping fit with good food<br>Special diets: Mediterranean, vegetarian, sportive diets etc.<br>GM food  |
| <b>Matematica</b>   | Utilizzare e gestire tecniche di calcolo individuando le caratteristiche di una funzione per costruirne uno studio completo.  |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>                           | Differenza tra allergia ed intolleranza alimentare.<br>Principali intolleranze alimentari (favismo, lattosio, fruttosio, galattosio).<br>Celiachia, diabete, ipertensione, obesità, anoressia, bulimia, stitichezza, alimentazione e cancro, aterosclerosi. Diete correlate.<br>Dieta nel neonato, nel bambino, nell'adolescente, nell'adulto, nell'anziano, nella gravidanza, nell'allattamento. |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>    | L'analisi dei costi come strumento di decisione dell'imprenditore.<br>La verifica della redditività dei prezzi di mercato.<br>Il calcolo del prezzo di vendita remunerativo.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>        | Le esigenze nutrizionali della clientela.<br>I nuovi prodotti alimentari (bio, gluten free, ogm).<br>Costruzione del menù considerando le principali condizioni patologiche.<br>I costi in relazione al prezzo di vendita.<br>Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica.<br>Le intolleranze e disturbi alimentari.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b> | Costruire menù personalizzati che colgano le varie esigenze dietetiche.<br>Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica.<br>Le intolleranze alimentari. Le malattie legate all'alimentazione.<br>La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Problematiche connesse all'abuso di alcool.                            |
| <b>Seconda lingua straniera</b>                                       | Conoscere alcune malattie legate all'alimentazione.<br>Preparare una breve esposizione (100 parole) sui soggetti analizzati.<br>Costruire menu per esigenze di salute.  |

Articolazione “Enogastronomia”

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilita’<br/>Secondo biennio</b>   | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>  |
|---|---|--|
| <b>10</b><br><b>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela.</li> <li>€ Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione.</li> <li>€ Individuare punti forti e di criticità dell’attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti.</li> <li>€ L’andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali.</li> <li>€ Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni</li> <li>€ Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l’esterno.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | L’evoluzione del mercato e della cultura turistica ed enogastronomica attraverso la lettura e l’analisi di riviste tecniche del settore ristorativi e di articoli di quotidiani.  |  |
| <b>Storia</b>   | Il prodotto tipico in prospettiva diacronica e sincronica.  |  |
| <b>Lingua inglese</b>   | New trends in food: vegetarians and vegans.<br>Food and religion: eating habits according to the different religions and cultures.<br>Restrictions on food and beverages.   |  |
| <b>Matematica</b>   | Riconoscere, costruire ed interpretare grafici di semplici funzioni economiche e di scienza degli alimenti.   |  |
| <b>Scienza e cultura dell’alimentazione</b>   | Ristorazione commerciale e collettiva.<br>Criteri di classificazione europea EU degli alimenti. Differenza tra alimenti fondamentali (gruppi alimentari) ed alimenti accessori.<br>Descrizione delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti legati al territorio (composizione del prodotto ed etichette nutrizionali di vendita).   |  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Il mercato enogastronomico attraverso le statistiche e gli altri dati.<br>Le possibili evoluzioni del mercato enogastronomico anche attraverso contatti con gli Enti preposti.<br>Nuovi prodotti e nuovi mercati. Analisi dei punti di forza e di debolezza del mercato e dell’impresa e individuazione dei possibili correttivi.   |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | Il mercato della ristorazione. La ristorazione commerciale e collettiva: caratteristiche ed esigenze. Tradizione ed evoluzione della domanda e dell’offerta turistica.<br>Valorizzazione del prodotto e tutela del marchio di qualità. Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.   |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>   | Conoscere le dinamiche del mercato delle aziende enogastronomiche per adeguare la produzione alle esigenze della clientela.<br>Indagini di mercato, segmentazione della clientela ed adeguamento dell’offerta.<br>L’andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali.<br>Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.  |  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | Utilizzare una scheda prestabilita e relazionare l’esperienza dello stage<br>Conoscere i divieti fondamentali delle religioni monoteiste e rispondere a domande aperte sull’argomento.<br>Preparare una breve esposizione (100 parole) sui soggetti analizzati  |  |
|   | <b>Abilita’<br/>Quinto anno</b>   | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>  |

## Articolazione “Enogastronomia”

| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza.</li> <li>€ Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione.</li> <li>€ Interpretare le ricerche di mercato.</li> <li>€ Attivare le connessioni e le reti tra imprese dell'ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici.</li> <li>€ Redigere il curriculum vitae europeo, anche in lingua straniera.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti.</li> <li>€ Funzione dei diagrammi di organizzazione del lavoro.</li> <li>€ Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici.</li> <li>€ Ricerche di mercato qualitative e quantitative</li> <li>€ Curriculum europeo in lingua.</li> </ul> |
|--|--|
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Stesura di un articolo per riviste di settore e/o per siti specifici.<br>Il Curriculum europeo: modalità di stesura.<br>Analisi di mercato: modalità di ricerca, di raccolta dati e di interpretazione.  |
| <b>Storia</b>  | Evoluzione della cucina dagli anni '60 ad oggi per valorizzare il prodotto tipico.   |
| <b>Lingua inglese</b>  | Job advertisements: annunci pubblicitari in lingua inglese<br>European CV and application letter<br>A job interview: introducing oneself, talking about work experiences, training etc.  |
| <b>Matematica</b>  | Rappresentazioni grafiche di funzioni in base ai risultati calcolati.<br>Lettura ed interpretazione di grafici.  |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | La ristorazione turistico-commerciale di una regione ed i vantaggi della qualità alimentare (organolettica, chimica, nutrizionale, legislativa, igienica) legata ai prodotti del territorio.<br>Interpretare le ricerche di mercato e le linee evolutive dei consumi alimentari.   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Gli strumenti per superare le difficoltà dell'impresa enogastronomica: (es: l'aggregazione d'impresa). Analisi delle aggregazioni d'impresa esistenti. La creazione di “prodotti enogastronomici” per i diversi target di clienti della Regione di appartenenza curando l'approccio di marketing, di programmazione, di organizzazione aziendale e di calcolo della redditività.               |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti.<br>Organizzare il lavoro e le capacità produttive in funzione della flessibilità della domanda.<br>I menu ciclici e rotativi nella ristorazione tradizionale, commerciale ed industriale.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>  | Fonti statistiche d'indagine del mercato turistico.<br>Organizzare il lavoro e le capacità produttive in funzione della flessibilità della domanda.<br>Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti.<br>Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici.   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Costruire il proprio CV (utilizzando lo schema dell'europass europeo) e presentare oralmente la propria esperienza professionale.  |

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilità<br/>Primo biennio</b>  | <b>Conoscenze<br/>Primo biennio</b>  |
|---|---|--|
| <p style="text-align: center;"><b>1°</b></p> <p><b>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Individuare le interazioni tra turismo ed economia.</li> <li>€ Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, enogastronomiche e dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate.</li> <li>€ Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità.</li> <li>€ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</li> <li>€ Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti.</li> <li>€ Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili.</li> <li>€ Rispettare le regole di pubblica sicurezza e del trattamento dei dati personali.</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Il fenomeno turistico, la domanda e l'offerta.</li> <li>€ Principali strutture ricettive, pubblici esercizi e figure professionali.</li> <li>€ La suddivisione in settori dei reparti d'albergo e di altre aziende dell'ospitalità, le attrezzature presenti e le relative figure professionali.</li> <li>€ Le attrezzature di laboratorio.</li> <li>€ Utensili e attrezzature in uso nei reparti</li> <li>€ Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</li> <li>€ Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro.</li> <li>€ Normative di pubblica sicurezza e di tutela della privacy per le aziende ricettive.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | <p>Testualità: strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, regolativi, con riferimento alla competenza testuale attiva e passiva degli studenti.</p> <p>Letture: lettura e comprensione di descrizioni, istruzioni, regole e procedure.</p> <p>Strategie diverse di lettura: natura, funzione e scopi comunicativi di un testo.</p> <p>Varietà linguistica: specificità dei linguaggi settoriali propri delle articolazioni alberghiere e ristorative.</p> <p>Interazione comunicativa verbale: comprensione e produzione di messaggi orali e scritti adatti al contenuto, al contesto, al destinatario e allo scopo.</p>   |  |
| <b>Storia</b>   | <p>Strutture e strumentazione, regole di lavoro in uso nel passato (specificare dove, quando) nell'ambito dei settori/di un settore/ di riferimento.</p> <p>Analisi fonti e documenti per ricavare informazioni relative alla produzione enogastronomica, all'ospitalità e agli strumenti di lavoro in uso in un determinato momento storico, nella dimensione locale.</p> <p>Riflessioni sul contributo apportato dalla tecnologia all'evoluzione delle condizioni di lavoro nei settori di riferimento.</p> <p>Aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente che influenzano il fenomeno turistico.</p> <p>Evoluzione nel tempo degli usi e costumi, delle abitudini del vivere quotidiano in rapporto all'oggi e all'esperienza personale.</p> |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | <p>Cenni di evoluzione storica della cucina e delle principali tecnologie. Il Reparto di Cucina: principali caratteristiche costruttive dei locali di cucina, suddivisione in reparti, il magazzino. Le attrezzature (per la preparazione, la cottura e la finitura). Gli utensili di cucina. La Cucina nelle diverse Strutture Organizzative.</p> <p>Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso.</p>  |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>  | <p>L'evoluzione storica della ristorazione sapendone cogliere gli aspetti fondamentali che hanno portato all'attuale sistema – Operare negli ambienti nel settore specifico di sala bar, muovendosi negli spazi rispettando le regole, riconoscendo e utilizzando con disinvoltura l'attrezzatura in uso.</p> <p>Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso.</p>   |  |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  | <p>Il turismo di massa; le tendenze attuali del turismo italiano; le tipologie di turismo; la normativa in materia di turismo; le strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere; nuove forme di ospitalità; l'azienda alberghiera: il settore room division; il front office: concetto di front office, layout, organizzazione del reparto e attrezzature; le agenzie di viaggio e turismo; vigilanza sulla moralità e sulla sicurezza dell'albergo.</p>   |  |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|   |  |
|---|--|
| <b>Lingua inglese</b>                                     | <p>Argomenti: Travelling and leisure. Jobs.</p> <p>Vocabolario: countries and nationalities, towns and villages, holidays, public transport and services; types of accommodation, rooms and furniture; time and dates, the weather, jobs.</p> <p>Funzioni linguistiche: chiedere e dire la propria nazionalità; descrivere un luogo; chiedere e dare indicazioni stradali; parlare di distanze e di quanto ci s’impiega a coprirle; descrivere un locale con i vari componenti; esprimere ora, data; chiedere e parlare della posizione di persone ed oggetti; chiedere e parlare del tempo atmosferico; chiedere la professione di altri e parlare del proprio lavoro; dare suggerimenti. Chiedere e parlare del tempo libero.</p> <p>Corrispondenze: viaggiare in paesi diversi, specialmente di lingua anglosassone, nazioni e nazionalità. Vacanze e tempo libero. Brochure di viaggio.</p>                    |
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>                   | <p>Argomenti: Viaggiare, tempo libero e lavoro.</p> <p>Vocabolario: paesi e nazionalità; città e paesi; attività del tempo libero; mezzi di trasporto; orari e date; le professioni; gli edifici e/o monumenti di una città; attività svolte a casa (lavare, apparecchiare etc.).</p> <p>Funzioni linguistiche: chiedere l’ora e rispondere; chiedere, dare e comprendere informazioni su ora e luogo di un incontro; orari e date; produrre e comprendere semplici testi scritti relativi ad azioni abituali e/o programmate; dare e chiedere informazioni su mezzi di trasporto, treni, orari e biglietti; interagire a una conversazione telefonica; leggere e comprendere brevi testi su città e regioni; utilizzare correttamente le nozioni di tempo e di spazio; comprendere specifiche informazioni contenute in testi scritti di carattere formale e/o informale, relative a orari, percorsi, viaggi.</p> |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>                  | <p>Argomenti: Viaggiare, tempo libero e lavoro.</p> <p>Vocabolario: paesi e nazionalità; città e paesi; attività del tempo libero; mezzi di trasporto; orari e date; le professioni; gli edifici e/o monumenti di una città; attività svolte a casa .</p> <p>Funzioni linguistiche: chiedere l’ora e rispondere; chiedere, dare e comprendere informazioni su ora e luogo di un incontro; orari e date; produrre e comprendere semplici testi scritti relativi ad azioni abituali e/o programmate; dare e chiedere informazioni su mezzi di trasporto, treni, orari e biglietti; interagire a una conversazione telefonica; leggere e comprendere brevi testi su città e regioni; utilizzare correttamente le nozioni di tempo e di spazio; comprendere specifiche informazioni contenute in testi scritti di carattere formale e/o informale, relative a orari, percorsi, viaggi.</p>                             |
| <b>Matematica</b>   | <p>Gli insiemi N, Z, Q, R: rappresentazioni, ordinamento, operazioni e loro proprietà. Le regole del calcolo letterale.</p>  |
| <b>Diritto ed economia</b>                                | <p>Economia: bisogni e beni (servizi); il consumo, la produzione; il mercato, le forme di mercato.</p> <p>Diritto: la norma giuridica, caratteri della norma giuridica, in particolare l’obbligatorietà. Tutela del lavoro e tutela della salute nella Costituzione.</p>   |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> | <p>Ecologia e ambiente: l’atmosfera. Composizione, stratificazione e circolazione dell’atmosfera. Il buco dell’ozono. Temperatura dell’atmosfera ed effetti serra. Pressione atmosferica, venti. Precipitazioni atmosferiche, pioggia acida.</p> <p>I climi della terra. Habitat ed ecosistemi.</p> <p>Biodiversità: la classificazione biologica. Biodiversità animale e vegetale e conservazione. Valorizzazione della biodiversità.</p>   |
| <b>Scienza degli alimenti</b>                             | <p>Educazione alimentare e abitudini alimentari;</p> <p>Definizione di alimenti; i principi nutritivi e le loro funzioni, analisi qualitativa e quantitativa della nutrizione.</p> <p>L’alimentazione equilibrata, i L.A.R.N. e la dieta. Le malnutrizioni</p> <p>Qualità degli alimenti e frodi alimentari.</p>   |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                        | <p>Il sistema periodico e le proprietà periodiche. Metalli, non metalli, semimetalli. I metalli e le leghe in cucina. Gli elementi della vita. I legami chimici. Le molecole, i composti. Classificazione dei composti chimici.</p>  |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>                         | <p>Grandezze e loro misura. Incertezze delle misure. Sistema Internazionale SI, misure dirette (distanza, massa, tempo, temperatura, angoli, intensità di corrente elettrica, quantità di sostanza, volume) e indirette. Misure approssimative in cucina nei dosaggi. Forze vari tipi e loro equilibrio (leve e carrucole individuazione nei vari strumenti della cucina e altre applicazioni) la forza d’attrito.</p>   |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Scienze motorie e sportive</b></p>  | <p>Tutela della salute: lo sport e l'attività motoria come mezzo per raggiungere e preservare un buono stato di salute psicofisica.<br/>                 Fitness, sport, movimento e cura di sé come attività trainanti per il settore turistico/alberghiero.<br/>                 Alcune tra le possibili figure professionali collegate a queste attività: accompagnatore ciclo-turistico; intrattenitore/animatore/organizzatore di attività ludiche, motorie e sportive per la clientela di tutte le età; nuove figure professionali legate alla custodia, assistenza e manutenzione delle attrezzature o strutture sportive.<br/>                 Infortuni: prevenzione, primo soccorso e aspetti legali relativi all'infortunistica nei locali dell'albergo o durante la partecipazione ad attività organizzate di carattere ludico o sportivo (richiesta di certificazioni mediche per la partecipazione alle attività, responsabilità civili e penali in caso di infortuni, sicurezza nelle piscine e nelle spiagge).</p> |
| <p><b>Abilità<br/>Secondo biennio</b></p>   | <p><b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b></p>   |
| <p>€ Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.<br/>                 € Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.<br/>                 € Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore.</p> | <p>€ La legislazione sulla sicurezza sul lavoro.<br/>                 € La legislazione di pubblica sicurezza e custodia dei valori.<br/>                 € L'imprenditore e l'impresa.<br/>                 € Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva.<br/>                 € Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.<br/>                 € Legislazione di settore.</p>   |
| <p><b>Discipline coinvolte</b></p>  | <p><b>Saperi essenziali</b></p>  |
| <p><b>Lingua e letteratura italiana</b></p>   | <p>Lessico giuridico. Comprensione di un testo giuridico.<br/>                 Produzione di strumenti per la valutazione del sistema di gestione. Lettura, analisi e diffusione dei dati.<br/>                 Analisi di testi letterari sulla vita in azienda e sulle relazioni in ambiente di lavoro.</p>  |
| <p><b>Storia</b></p>  | <p>Nascita delle prime associazioni di lavoratori-artigiani per la tutela dei diritti.<br/>                 Le prime forme di tutela dei diritti dei lavoratori (analisi dei documenti).</p>   |
| <p><b>Lingua inglese</b></p>  | <p>Rules and regulations.<br/>                 Food Service Hygiene. Safety procedures.<br/>                 Types of food and beverage outlets.</p>   |
| <p><b>Matematica</b></p>  | <p>Insieme R: ordinamento, operazioni e proprietà, regole di calcolo dei numeri reali.</p>   |
| <p><b>Scienze motorie e sportive</b></p>  | <p>Prevenzione e sicurezza in palestra - Gli attrezzi grandi e piccoli, codificati e di riporto e loro uso.</p>  |
| <p><b>Seconda lingua straniera</b></p>  | <p>La réglementation européenne sur la sécurité. Les différents lieux de la restauration. Les avantages de la législation européenne en matière d'alimentation</p>   |
| <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b></p>  | <p>Qualità totale degli alimenti e prevenzione del rischio sanitario legato al consumo di alimenti e bevande.<br/>                 Il controllo di qualità ed il sistema di tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari</p>   |
| <p><b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b></p>   | <p>Normativa di settore nazionale e regionale.<br/>                 Contrattualistica ristorativa.<br/>                 Imprese turistiche: tipologie, costituzione, organizzazione e gestione.</p>  |
| <p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b></p>   | <p>D. L. 81/2008. e sua applicazione.<br/>                 Norme sulla prevenzione antinfortunistica nel reparto cucina.<br/>                 L'applicazione corretta e aggiornata della normativa in materia di sicurezza.<br/>                 L'organizzazione del servizio di produzione: approvvigionamento e gestione della merce; organizzazione dell'impianto di cucina; organizzazione del lavoro di cucina (concetto di organizzazione del lavoro). Tipologie di offerta ristorativi.</p>  |
| <p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b></p>   | <p>Norme sulla prevenzione antinfortunistica.<br/>                 L'applicazione corretta e aggiornata della normativa in materia di sicurezza.<br/>                 Riconoscere i modelli organizzativi, essenziali dell'impresa turistico-ricettiva.<br/>                 Individuare nella legislazione di pubblica sicurezza e custodia dei valori, le responsabilità dell'addetto alla vendita.<br/>                 Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.</p>   |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

| <b>Abilita’<br/>Quinto anno</b>   |  | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b> |
|---|--|-----------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Riconoscere le modalità con cui l’azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza.</li> <li>€ Proporre indicazioni sull’organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro.</li> <li>€ Scegliere le attrezzature e l’arredo in base a criteri tecnici, economici e organizzativi con riferimento alle certificazioni di qualità.</li> <li>€ Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro.</li> <li>€ Utilizzare le principali forme di contratto aziendale.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Piani di sicurezza aziendali.</li> <li>€ Caratteristiche tecniche e progettuali dell’impianto del reparto in cui si opera.</li> <li>€ Caratteristiche tecniche delle attrezzature.</li> <li>€ I fattori che determinano la qualità del servizio.</li> <li>€ Le certificazioni di qualità.</li> <li>€ Il contratto di lavoro.</li> <li>€ I principali contratti delle aziende enogastronomiche.</li> </ul> |                                   |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |                                   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Il testo giuridico: lettura, comprensione e stesura di un contratto.<br>Il manuale della qualità: caratteristiche e modalità di consultazione, costruzione e stesura (Piano HACCP)   |                                   |
| <b>Storia</b>   | Storia del diritto del lavoro (la carta del lavoro)  |                                   |
| <b>Lingua inglese</b>   | The kitchen Brigade.<br>Functions: distinguish the kitchen brigade duties, meet the kitchen brigade<br>In the Kitchen. The professional Kitchen. Kitchen Areas and heavy Equipment<br>Functions: learn about the kitchen areas, the kitchen appliances, tools and utensils<br>Labels.  |                                   |
| <b>Matematica</b>   | Cenni sull’esistenza di altri insiemi numerici.  |                                   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | La réglementation sur la sécurité. La mise en conformité des machines. Les labels. Droit du travail: le contrat, la rémunération, les horaires de travail.<br>Comparer le droit du travail en France et en Italie.   |                                   |
| <b>Scienza e cultura dell’alimentazione</b>   | La qualità degli alimenti: qualità chimica, nutrizionale, microbiologica e organolettica; cenni ai controlli di qualità (organi preposti).   |                                   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | I contratti di lavoro del settore turistico, CCNL del Settore Turistico.<br>Le norme di sicurezza TU 81/2008. Le certificazioni obbligatorie e volontarie: ISO 9000-14000-18000-HACCP ecc.<br>La gestione dei SGQ e dei SGS. I marchi di qualità e i sistemi per la loro tutela.   |                                   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>  | La struttura ristorativa: la progettazione e le attrezzature e le tecnologie dell’area di produzione.<br>L’organizzazione del servizio: organizzazione del lavoro (gestione delle risorse umane)<br>La gestione del servizio: il sistema qualità nella ristorazione.<br>La formazione del personale nell’impiego delle nuove attrezzature e tecnologie.  |                                   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>  | I livelli di sicurezza, nei vari ambienti di somministrazione, per un servizio di qualità.<br>Piani di sicurezza aziendali.<br>Caratteristiche tecniche di qualità e progettuali dell’impianto del reparto in cui si opera.<br>Caratteristiche tecniche delle attrezzature.<br>I fattori che determinano la qualità del servizio.  |                                   |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

| <b>Competenze</b>  | <b>Abilita’<br/>Primo biennio</b>   | <b>Conoscenze<br/>Primo biennio</b>  |
|--|---|--|
| <p><b>2°</b></p> <p><b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Applicare le principali tecniche di cottura.</li> <li>€ Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</li> <li>€ Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici.</li> <li>€ Realizzare bevande analcoliche e di caffetteria.</li> <li>€ Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.</li> <li>€ Compilare la modulistica di reparto.</li> <li>€ Utilizzare software applicativi di settore.</li> <li>€ Gestire l'intero processo del ciclo cliente a livello base.</li> <li>€ Effettuare registrazioni base di contabilità alberghiera-clienti.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Tecniche di cottura degli alimenti.</li> <li>€ Tecniche di base di sala e di bar.</li> <li>€ Tecniche di base di cucina e di pasticceria.</li> <li>€ Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.</li> <li>€ La modulistica di reparto.</li> <li>€ Software applicativi di settore.</li> <li>€ Il ciclo cliente e le sue fasi.</li> <li>€ Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | <p>Testualità: specificità dei testi di contenuto tecnico.</p> <p>Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Aspetti distintivi dei registri sociali-contestuali; registro formale nelle situazioni che lo richiedono.</p> <p>Lettura: riconoscere, comprendere strutture e funzioni di descrizioni tecniche, procedurali; descrizioni di prodotti, servizi, modulistica di reparto, organigrammi, mansionari.</p> <p>Scrittura: caratteristiche della comunicazione scritta e regole per la stesura di una lettera commerciale. Produzione di testi coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative di reparto/servizio: modulistica di settore, appunti, ricette, note, descrizioni di procedure, anche col supporto informatico. Rielaborazione delle informazioni.</p> <p>Interazione comunicativa: regole della comunicazione verbale e non verbale.</p> <p>Modalità di ascolto e di comunicazione con collaboratori e clienti, sia nell'interazione diretta in presenza, sia al telefono, o nella posta elettronica. Comprensione ed espressione di richieste, istruzioni, informazioni. Differenti registri comunicativi di un testo orale. Il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali.</p> |  |
| <b>Storia</b>  | <p>L'evoluzione storica della ristorazione, dell'ospitalità, del turismo. Confronto di aree/periodi diversi dal punto di vista dei processi di produzione, elaborazione, distribuzione, conservazione, consumo dei beni alimentari.</p> <p>Consuetudini di accoglienza dell'ospite nelle società antiche, nel Medioevo. Nascita ed evoluzione delle strutture ricettive.</p> <p>Diversità dei tempi storici nel confronto fra sistemi produttivi, abitudini di vita, tradizioni.</p>  |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>   | <p>I principali sistemi di cottura. Gli ortaggi e i legumi. Le erbe aromatiche. I Condimenti vegetali e animali. I fondi di cottura e le salse di base. Le minestre. Il riso. I farinacei. Il latte. Le uova. Gli ingredienti della pasticceria di base. Le carni bianche, rosse e alternative.</p>   |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>   | <p>Preparazione degli spazi operativi, risolvendo basilari problematiche che sottintendono alla predisposizione della Mise en Place. Utilizzo basilare della modulistica e dei software in uso nel ristorante e al bar. Predisporre l'ambiente di lavoro “Bar” alle basi per la preparazione e servizio di bevande calde (caffetteria) e fredde analcoliche, in uso al bar. Utilizzare i vini del Territorio in abbinamento alle pietanze preparate, predisponendo il materiale di servizio necessario al suo servizio.</p>   |  |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>   | <p>Il ricevimento; la portineria; la cassa; il centralino; il back office; gli addetti al front office e back office per le strutture alberghiere di piccole, medie e grandi dimensioni; mansioni delle varie figure professionali nei relativi reparti; organigrammi aziendali.</p> <p>Le fasi del ciclo cliente: la fase ante, la fase di check in, la fase di live in, la fase di check out e post; la fase ante: la modulistica inerente al ciclo cliente.</p>  |  |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|   |   |
|---|---|
| <b>Lingua inglese</b>                                     | <p>Argomenti: food and beverages, technology, computers.</p> <p>Vocabolario: pasti, piatti, ingredienti, bevande; forme geometriche; misure (lungo, largo, spesso ecc.), utensili di cucina, modi di cottura (fry, grill, bake, boil), preparazione dei cibi (cut, /pee, mix, blend, slice etc.); checked, striped.</p> <p>Funzioni linguistiche: descrivere e chiedere di abitudini alimentari; descrivere piatti, descrivere procedimenti in successione (preparazione di piatti); esprimere grandezze e forme; descrivere oggetti e posizionarli nello spazio: preposizioni di stato; fare confronti; dire ciò che si preferisce e non si preferisce; operazioni aritmetiche.</p> <p>Corrispondenze: qualche piatto particolare e pasti caratteristici dei paesi di lingua anglosassone; siti internet; cataloghi; commercials (spot pubblicitari). Grafici.</p> |
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>                   | <p>Argomenti: cibi, bevande.</p> <p>Vocabolario: piatti, pasti, ingredienti, mise en place; menù; i composti con Lieblings-</p> <p>Funzioni linguistiche: interagire in modo semplice in situazioni relative ai pasti in casa e fuori; dare e chiedere informazioni su gusti e preferenze relative al cibo; sostenere un semplice dialogo al ristorante con il cameriere e con gli altri commensali; offrire qualcosa; leggere e comprendere un menù; leggere e comprendere le informazioni contenute in pubblicità di ristoranti e/o alberghi; esprimere preferenze, indicare il susseguirsi di azioni; esprimere rammarico.</p>   |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>                  | <p>Argomenti: l'abbigliamento, i negozi, gli acquisti, il cibo, i pasti (piatti della cucina francese), i luoghi della ristorazione.</p> <p>Vocabolario: abiti, negozi, piatti, pasti, ingredienti, mise en place; menù.</p> <p>Funzioni linguistiche: interagire in modo semplice in situazioni relative ai pasti in casa e fuori; dare e chiedere informazioni su gusti e preferenze relative al cibo; sostenere un semplice dialogo al ristorante con il cameriere e con gli altri commensali; offrire qualcosa; leggere e comprendere un menù; leggere e comprendere le informazioni contenute in pubblicità di ristoranti e/o alberghi; esprimere preferenze, esprimere giudizi positivi o negativi, fare acquisti in un negozio, indicare il susseguirsi di azioni; reagire negativamente, protestare, scusarsi e accettare le scuse.</p>                     |
| <b>Matematica</b>   | <p>Gli enti fondamentali della geometria. Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio. Il piano euclideo. Le principali trasformazioni geometriche e loro invarianti.</p>  |
| <b>Diritto ed economia</b>                                | <p>Economia: il sistema economico, gli operatori del sistema economico. Le imprese: flussi reali e flussi monetari.</p> <p>Diritto: il rapporto giuridico, situazioni giuridiche soggettive attive e passive.</p>   |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> | <p>Ecologia e ambiente: l'idrosfera, le acque dolci superficiali, le acque salate. I movimenti delle acque oceaniche.</p> <p>Il suolo: la superficie vivente della litosfera. Energie e materie negli ecosistemi. Respirazione cellulare e fotosintesi, fermentazione.</p> <p>Le relazioni fra gli organismi: Parassitismo, Mutualismo e Simbiosi.</p>  |
| <b>Scienza degli alimenti</b>                             | <p>La cottura degli alimenti: principali tecniche di cottura, modificazioni a carico dei principi nutritivi, modificazioni chimico fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura.</p> <p>La conservazione degli alimenti: principali tecniche di conservazioni, modificazioni a carico dei principi nutritivi, modificazioni chimico fisiche che subiscono gli alimenti durante la conservazione.</p> <p>Acqua, bevande alcoliche e analcoliche: aspetti generali e loro relazione con la salute.</p>   |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                        | <p>La chimica in cucina: i materiali delle pentole.</p> <p>Le reazioni chimiche, le soluzioni, il pH, misurazione de pH con il pHmetro da laboratorio.</p> <p>Riconoscimento di sostanze acide e basiche degli alimenti tramite indicatori.</p> <p>Le reazioni di ossidazione e di idrogenazione degli alimenti.</p>  |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>                         | <p>Temperatura, Pressione e Volume. Energia nelle sue forme e il Calore. Calore specifico - Trasmissione del calore. Principio di conservazione dell'energia: primo principio di termodinamica. (riconoscere le varie forme di cottura per Conduzione, Convezione ed Irraggiamento nelle attrezzature di cucina).</p> <p>Funzionamento della pentola a pressione, Ceni sulla cottura con resistenze elettriche, ed elettroniche mediante microonde.</p>   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>                         | <p>Sport e attività motorie in strutture turistiche/alberghiere</p>   |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

| <b>Abilita’<br/>Secondo biennio</b>  |   | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>  |
|--|---|--|
| <p>€ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.</p> <p>€ Eseguire con sicurezza le tecniche di settore: trancio e porzionatura di piatti e alimenti di fronte al cliente, piatti di cucina alla lampada, tutte le preparazioni di caffetteria.</p> <p>€ Elaborare e servire in autonomia bevande alcoliche e non, cocktail, coppe e long drink.</p> <p>€ Descrivere il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera.</p> |   | <p>€ Lessico professionale.</p> <p>€ Mise en place speciali, apparecchiature a tema della sala, buffet dell’aperitivo, delle insalate ed altri generi.</p> <p>€ Trancio di carne, pesci, crostacei, dessert.</p> <p>€ Preparazione di piatti alla lampada e altri piatti.</p> <p>€ Il servizio delle bevande.</p> <p>€ Realizzazione di cocktail internazionali.</p> <p>€ Il buono comanda e le operazioni di cassa.</p> <p>€ Tecnica di stesura delle ricette di bevande.</p> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | <p>Il testo regolativi: ricette di bevande. Utilizzo corretto del lessico professionale nella stesura della ricetta.</p> <p>Il frasario in uso nei contesti lavorativi. Modulistica di reparto, organigrammi e mansioni.</p> <p>Modalità di comunicazione con collaboratori, clienti, fornitori.</p>  |  |
| <b>Storia</b>  | <p>Storia dei primi caffè e luoghi di ritrovo. Storia delle varie tipologie di servizio.</p> <p>L’importanza dei caffè e dei salotti letterari nello sviluppo della cultura europea.</p>  |  |
| <b>Lingua inglese</b>  | <p>Working at the bar. Bar equipment and tools.</p> <p>Hot drinks and alcoholic drinks preparation. Cocktails – equipment and preparations</p> <p>Working at the restaurant. Arranging restaurant for the service.</p> <p>Service methods. Welcoming guests</p>   |  |
| <b>Matematica</b>  | Costruzione di grafici di funzioni lineari, quadratiche e di proporzionalità inversa.   |  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | <p>La mise en place. Les règles suivies pour le service. Proposer un menu français.</p> <p>Proposer et conseiller une boisson. Présenter les apéritifs, les cocktails et les caractères saillant d’une boisson.</p>   |  |
| <b>Scienza e cultura dell’alimentazione</b>  | Calcolo calorico di un cocktail (cl. III)   |  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | <p>Privacy: Dlgs 196/2003. Organizzazione del lavoro. I mezzi di pagamento nel settore turistico. La determinazione dei prezzi di vendita e la verifica della remuneratività dei prezzi di vendita fissati dal mercato.</p>   |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>   | <p>Le materie prime: i prodotti ittici; le carni e gli affettati; i formaggi.</p> <p>Le principali tecniche tradizionali di cottura degli alimenti.</p> <p>Le preparazioni fondamentali di base. Principali fondi e salse.</p> <p>La cucina tra tradizione ed evoluzione: principali stili di cucina; la cucina nazionale regionale italiana (piatti della cucina nazionale).</p>   |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>   | <p>Lessico professionale.</p> <p>Mise en place speciali, apparecchiature a tema della sala, buffet dell’aperitivo, delle insalate ed altri generi. Trancio di carne, pesci, crostacei, dessert.</p> <p>Preparazione di piatti alla lampada e altri piatti.</p> <p>Il servizio delle bevande. Realizzazione di cocktail internazionali.</p> <p>Il buono comanda e le operazioni di cassa. Tecnica di stesura delle ricette di bevande.</p> |  |
| <b>Abilita’<br/>Quinto anno</b>  |   | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>  |

### Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti complessi.</li> <li>€ Realizzare decorazioni a tema, predisporre ambientazioni e arredi particolari in rapporto alle varie situazioni che si presentano.</li> <li>€ Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica.</li> <li>€ Utilizzare strumenti informatici per la gestione del settore vendita.</li> <li>€ Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Allestimenti speciali della sala ed organizzazione di feste ed eventi.</li> <li>€ Le innovazioni tecnologiche del settore produttivo (sottovuoto, sistema Cook &amp; Chill).</li> <li>€ Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Il galateo ed il cerimoniale nelle occasioni ufficiali.<br>La stesura dei menu: correttezza linguistica e confronto di culture.  |
| <b>Storia</b>  | Le decorazioni nella iconografia locale, nazionale ed europea.   |
| <b>Lingua inglese</b>  | Buffets and function catering. Seating plan. Buffet table arrangement<br>Preparing the buffet table.<br>Presenting and displaying food.  |
| <b>Matematica</b>  | Costruzione del grafico di una funzione in una variabile.  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Organisation et réception de banquets. Mise en oeuvre de l'outil informatique dans le secteur de la vente des produits de la gastronomie.  |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | Innovazioni tecnologiche (varie tecnologie di conservazione di conservazione).   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | La gestione del ciclo cliente.<br>L'outsourcing come strumento di ottimizzazione dei costi: valutazione.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>   | La cucina tra tradizione ed evoluzione: le cucine del mondo; la cucina di ricerca.<br>Le decorazioni: l'arte di presentare i piatti.<br>La cottura a B.T. e la cottura sottovuoto.<br>La gestione della produzione basata sul sistema “Cook & Chill”.<br>Sistemi di produzione/distribuzione a legame differito.                   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>   | Organizzare, allestire e gestire eventi, anche con l'uso di nuove tecnologie, per soddisfare le differenti esigenze richieste dalla clientela più esigente.<br>Allestimenti speciali della sala ed organizzazione di feste ed eventi.<br>Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici.    |

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilità<br/>Primo biennio</b>   | <b>Conoscenze<br/>Primo biennio</b>  |
|---|--|--|
| <p style="text-align: center;"><b>3°</b></p> <p><b>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</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</li> <li>€ Esporre in modo corretto le ricette/procedure di base.</li> <li>€ Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera.</li> <li>€ Redigere menù semplici in italiano e in lingua straniera.</li> <li>€ Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio.</li> <li>€ Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>€ Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.</li> <li>€ I principali menu e la successione delle portate.</li> <li>€ Modulistica e tecniche di comunicazione in presenza e a distanza.</li> <li>€ Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.</li> <li>€ Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico e dell'ospitalità.</li> <li>€ L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie.</li> <li>€ Codice deontologico professionale.</li> </ul> |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |
|--|---|
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>                                 | <p>Testualità: concetti di coerenza e coesione del testo. Produzione di testi descrittivi, narrativi, argomentativi, espositivi di contenuto tecnico/professionale in uso nel settore di servizio. Testi letterari in prosa e in versi.</p> <p>Variabilità linguistica: il lessico tecnico/professionale, il frasario in uso nei contesti lavorativi. Gli aspetti distintivi dei registri sociali-contestuali; uso del registro formale nelle situazioni che lo richiedono.</p> <p>Interazione comunicativa: comunicazione verbale e non verbale, nozioni di segno, codice, significante, significato, contesto, scopo. Funzioni del linguaggio verbale, atti linguistici.</p> <p>Ascolto: l'intenzione comunicativa del parlante; il ruolo psicologico e sociale che il parlante ha o si attribuisce, il suo punto di vista. L'intenzione comunicativa attraverso gli indicatori: intonazione; enfasi, scelta dei lessemi; selezione delle informazioni, spazio dato alle singole informazioni; uso di particolari espressioni di contatto, di inizio e conclusione del discorso, di collegamento; uso delle formule di cortesia; elementi non verbali (espressione del volto, gesti).</p> <p>Comprensione dei messaggi espliciti; operare semplici inferenze.</p> <p>Orientare il discorso del parlante attraverso reazioni non verbali (gestuali, espressive) e verbali (brevi domande, esclamazioni, parole-contatto).</p> <p>Selezione di informazioni significative per porre domande durante o alla fine del discorso.</p> <p>Parlato: elementi della comunicazione (centrale e di supporto).</p> <p>La comunicazione mirata allo scopo, agli interlocutori e al loro ruolo psicologico e sociale. Individuazione ed uso della varietà contestuale (sottocodice) in relazione all' oggetto della comunicazione. Attenzione agli interlocutori con l'uso delle parole-contatto, brevi domande, variazioni del tono.</p> <p>Riferimento verbale (elementi deittici) e non verbale (gesti) al contesto non linguistico. Scrittura: appunti, note e verbali.</p> |
| <b>Storia</b>  | <p>Conquista del linguaggio verbale nel processo di ominazione. Origini, diffusione delle lingue in uso nell'Europa odierna.</p> <p>Origini della scrittura.</p> <p>Confronto tra aree geografiche e periodi diversi; evoluzione nel tempo degli usi e costumi, delle abitudini del vivere quotidiano in rapporto all'oggi e all'esperienza personale.</p>  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>       | <p>Il personale di cucina: gerarchia e figure professionali della brigata (definizioni e mansionario), organizzazione e organigramma di una brigata, i rapporti con gli altri reparti (cucina – economato, cucina – sala, cucina – ricevimento).</p> <p>L'etica professionale.</p> <p>Il menù: definizione ed evoluzione storica, i pasti della giornata, i diversi tipi di menù (fisso e à la carte); principali aspetti tecnici e gastronomici per la stesura di un menù.</p>   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita</b> | <p>Il personale di sala: gerarchia e figure professionali della brigata (definizioni e mansionario), organizzazione e organigramma di una brigata, i rapporti con gli altri reparti (cucina – ricevimento –bar – economato). L'etica professionale.</p> <p>Le regole basilari per lavorare in gruppo, riuscendo a inserirsi in un gruppo di lavoro predisposto. Accogliere il cliente utilizzando modalità e terminologie corrette al contesto. Approcciarsi in maniera corretta al cliente utilizzando le corrette tecniche comunicative</p>   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>               | <p>L'importanza della micro lingua di settore; la comunicazione telefonica: il contatto telefonico, le principali regole della comunicazione telefonica, tipologie di telefonate in entrata e in uscita; la comunicazione in fase di check in; le importanti regole della comunicazione; l'uso dei titoli durante un colloquio o l'accoglienza del cliente; l'arrivo, la registrazione, l'accompagnamento del cliente in camera; le attività professionali riconosciute nel settore del turismo: le figure professionali classiche e le figure emergenti; opportunità e sbocchi professionali; regole e modalità della comunicazione scritta: gli elementi essenziali della lettera commerciale, principali abbreviazioni commerciali</p>   |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|   |  |
|---|--|
| <b>Lingua inglese</b>                                     | Argomenti: shopping, promotion, guest and customers, money and conversion, Vocabolario: vari tipi di negozi e di articoli (musica, vestiario, gioielli, gadget, ecc.) , vari tipi di servizi.<br>Funzioni linguistiche: chiedere ed offrire in modo formale ed informale; leave a tip, pay the bill; lay the table; dare suggerimenti; offrirsi di fare qualcosa; trattare il cliente al ristorante, bar, negozio ecc. in modo formale; essere clienti al ristorante, bar ecc. ; invitare, esortare, accettare, rifiutare; riportare conversazioni; espressioni formali ed informali. Parlare al telefono; presentarsi e presentare qualcuno;<br>Corrispondenze: monete e cambi; monete dei paesi di lingua anglosassone; centri commerciali; nuove tendenze nello shopping. Customer service: compilare un semplice questionario. |
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>                   | Argomenti: shopping, monete.<br>Vocabolario: vari tipi di negozi, vestiti, regali, colori, fiori etc.<br>Funzioni linguistiche: interagire in dialoghi in negozi; esprimere ciò che è possibile/impossibile fare; indicare colori; esprimere rincrescimento, assenso e dare conferma; chiedere e dare indicazioni sulle dimensioni; gestire quantità, misure e costi; esprimere opinioni relative a prodotti e chiedere informazioni; esprimere gusti , preferenze e desideri.   |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>                  | Argomenti: “les courses”, i vestiti, monete.<br>Vocabolario: vari tipi di negozi, vestiti, regali, colori, fiori etc. ;<br>Funzioni linguistiche: interagire in dialoghi in negozi e strutture ristorative; trattare con il cliente; esprimere ciò che è possibile/ impossibile fare; indicare colori; esprimere rincrescimento, assenso e dare conferma; chiedere e dare indicazioni sulle dimensioni; gestire quantità, misure e costi; esprimere opinioni relative a prodotti e chiedere informazioni; esprimere gusti , preferenze e desideri.   |
| <b>Matematica</b>   | Il linguaggio specifico e simbolico. Comprensione e memorizzazione del significato dei termini specifici e autonomia nella ricerca del significato dei termini non noti. Il valore di verità delle proposizioni e i connettivi. I quantificatori. Condizioni necessarie e sufficienti ed esempi.   |
| <b>Diritto ed economia</b>                                | I fattori della produzione. Costi fissi e costi variabili.<br>Il fattore lavoro. La retribuzione.<br>L'organigramma aziendale.<br>Diritto: i soggetti del diritto e le varie capacità, la responsabilità penale, la responsabilità civile, la responsabilità dell'imprenditore.  |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b> | Coordinate geografiche: latitudine, longitudine, paralleli, meridiani. La cartografia.<br>Litosfera: fenomeni endogeni ed esogeni.<br>Minerali e proprietà fisiche; le rocce e il suolo.<br>Idrosfera: acque continentali e marine.<br>I livelli di organizzazione molecolare e cellulare.   |
| <b>Scienza degli alimenti</b>                             | La pubblicità alimentare, i mezzi di comunicazione pubblicitaria: giornali e riviste, televisione, radio, internet e nuove tecnologie.<br>Marketing e comunicazione.   |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                        | La composizione chimica degli alimenti: caratteristiche e classificazione delle molecole organiche.  |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>                         | Il linguaggio specifico. Descrizione di esperimenti, o dell' applicazione delle leggi fisiche alle attività di laboratorio professionalizzanti.  |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>                         | Il linguaggio del corpo. La postura e il linguaggio non verbale.<br>Attività di drammatizzazione, teatro, role playing.  |
| <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>                        |  |
| <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>                     |  |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|   |  |   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi.</li> <li>€ Effettuare comunicazioni professionali efficaci in lingua straniera.</li> <li>€ Usare le tecniche di comunicazione telematica.</li> <li>€ Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda.</li> <li>€ Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente.</li> <li>€ Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta.</li> <li>€ Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica.</li> <li>€ Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dell'obiettivo.</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione.</li> <li>€ Tecniche di comunicazione in lingue straniere ad uso professionale.</li> <li>€ Lessico professionale in italiano e in lingua straniera.</li> <li>€ Comunicazione per e-mail, sms, sito web.</li> <li>€ Criteri ed elementi di comunicazione del menù.</li> <li>€ Tecnica di stesura di algoritmi, ricette e relazioni.</li> <li>€ L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela, i fornitori e gli istituti di credito.</li> <li>€ Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Utilizzo corretto della lingua italiana nella comunicazione scritta ed orale con il cliente. Tipologia testuale: il menù. Adeguare il menù alle varie tipologie dell'offerta turistica.  |   |
| <b>Storia</b>   | Analisi del cambiamento e dell'evoluzione in relazione agli usi, alle abitudini quotidiane in rapporto all'attualità.  |   |
| <b>Lingua inglese</b>   | Staff organisation and training. Customer care. Understanding customer needs<br>Customer – staff interaction. Customer relations   |   |
| <b>Matematica</b>   | Linguaggio simbolico e linguaggio specifico: comprensione, memorizzazione ed uso di nuovi simboli e della terminologia appropriata.  |   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>   | La gestione del linguaggio corporeo come tecnica di comunicazione.   |   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | La brigade de restaurant. Accueillir le client. Prendre une réservation. Interaction avec les clients (téléphone, e-mail) Faire face à des réclamations. Expliquer le menu   |   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>   | Linguaggio scientifico specifico della materia.  |   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Rapporti tra l'impresa turistica e i finanziatori, i fornitori, i clienti. Marketing strategico e operativo. Il marketing mix: prodotto, prezzo, promozione, distribuzione, personale, politica.   |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>  | Rapporti tra cucina ed economato.<br>La modulistica impiegata nella comunicazione all'interno del reparto e fra reparti differenti: la nota di fabbisogno; l'ordine d'acquisto; il buono di prelievamento.<br>La scheda qualità del prodotto. I canali di approvvigionamento.<br>La ricetta e la sua codifica: la scheda tecnica di produzione.  |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>  | Il menu come strumento di comunicazione interno (produzione) ed esterno (vendita).<br>La modulistica impiegata nella comunicazione all'interno del reparto e fra reparti differenti: la comanda; l'ordine d'acquisto; il buono di prelievamento.<br>La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione.<br>Elementi di comunicazione del menù per la ottimizzazione della qualità del servizio.<br>I rapporti dei reparti di vendita con la clientela, e i fornitori (modulistica) |   |
| <b>Abilità<br/>Quinto anno</b>  | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>  |   |

## Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera.</li> <li>€ Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico-enogastronomiche del territorio in cui opera.</li> <li>€ Gestire un reclamo con autonomia operativa.</li> <li>€ Presentare la politica aziendale al cliente.</li> <li>€ Interagire in lingua straniera in un'ampia gamma di situazioni professionali anche impreviste, con più forme comunicative.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Offerte turistiche locali, nazionali e internazionali.</li> <li>€ Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio.</li> <li>€ Tecniche e routine di gestione dei reclami.</li> <li>€ Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente.</li> <li>€ Tecnica di stesura di tabelle, manuali, regolamenti, lettere e corrispondenza.</li> <li>€ La gestione delle risorse umane.</li> <li>€ Lessico professionale in lingua straniera.</li> </ul>                   |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Utilizzo di lessico e stile appropriati per progettare offerte turistiche e pacchetti con percorsi enogastronomici.   |
| <b>Storia</b>  | Tecniche di indagine del territorio (storia e cultura).<br>Reperimento delle fonti e loro utilizzo nella realizzazione di un itinerario turistico-enogastronomico..   |
| <b>Lingua inglese</b>  | Staff organisation and training. Customer care.<br>Understanding customer needs. Customer – staff interaction.<br>Customer relations.   |
| <b>Matematica</b>  | Linguaggio simbolico e linguaggio specifico: comprensione, memorizzazione ed uso di nuovi simboli e della terminologia appropriata.   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Donner des renseignements sur le monde de la restauration. Présenter les différents types de restauration, les produits d'une région, du pays.<br>Les règles de base de la gestion. Le profil professionnel du gestionnaire.  |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | Linguaggio scientifico specifico della materia.<br>Aspetti nutritivi di alcuni prodotti enogastronomici del territorio.   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Analisi di dettaglio degli elementi del marketing mix.<br>Analisi di marketing del territorio di appartenenza.<br>Piano di marketing con simulazioni legate al territorio.<br>I marchi di qualità come fonte di attrazione turistica per il territorio.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>   | L'organizzazione della produzione “per regole”.<br>La promozione del prodotto, tipologie di promozione enogastronomica; la realtà attuale.<br>L'individuazione dei bisogni dell'individuo; sistemi di incentivazione del collaboratore; le riunioni di gruppo; tecniche di coordinamento fra reparti e all'interno del reparto stesso.<br>Articolazione dell'offerta gastronomica.<br>Programmazione dell'offerta in funzione della domanda.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>   | Ottimizzare la comunicazione professionale in funzione dei differenti livelli aziendali richiesti. La strategia di vendita applicata alla customer satisfaction.<br>Individuare le offerte turistiche locali, nazionali e internazionali.<br>Offrire servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio. Tecniche e routine di gestione dei reclami.<br>Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente. La gestione delle risorse umane col coordinamento tra colleghi per l'ottimizzazione del servizio. |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilità<br/>Primo biennio</b>   | <b>Conoscenze<br/>Primo biennio</b>   |
|---|--|---|
| <b>4°</b><br><b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Distinguere i piatti, i vini regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</li> <li>€ Presentare i piatti, le bevande e i prodotti enogastronomici, nel rispetto delle regole tecniche.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Elementi di enogastronomia regionale e nazionale, con particolare riguardo a quella locale.</li> <li>€ La disposizione delle vivande nei piatti.</li> <li>€ Il servizio dei prodotti enogastronomici.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | <p>Testualità: specificità dei testi descrittivi, narrativi, regolativi. Comprensione e produzione di testi di argomento specifico, utilizzando le tipologie adatte alle circostanze e allo scopo. Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale e frasario in uso nei contesti lavorativi. Aspetti distintivi dei registri linguistici; il registro formale nelle situazioni che lo richiedono. Lettura: descrizioni inerenti il prodotto, il servizio enogastronomico, le tradizioni locali e nazionali.</p> <p>Parlato e scrittura: regole per stendere un testo di presentazione e modalità di comunicazione orale del testo. Produzione di testi coerenti e adeguati alla situazione comunicativa. Utilizzazione di programmi di videoscrittura e presentazione. Elaborazione di informazioni, secondo le modalità richieste dalla presentazione. Linguaggio iconico e linguaggio verbale, a supporto dell'informazione.</p> <p>Interazione comunicativa: regole della comunicazione verbale e non verbale da utilizzare nell'ambiente scolastico, nell'occasione di scambi di dati/esperienze tra studenti, simulazioni, presentazione in pubblico di prodotti, servizi enogastronomici.</p>  |   |
| <b>Storia</b>   | <p>Il cambiamento nel tempo, la diversità nello spazio degli usi e costumi enogastronomici. Confronto di aree e periodi diversi: caccia e raccolta, origini e diffusione delle pratiche agricole, selezione di piante commestibili.</p> <p>Rilevazione dei cambiamenti sociali introdotti dalle nuove produzioni.</p> <p>Sapere metodologico e significato da dare alla storia come processo di costruzione della conoscenza controllabile sul passato.</p> <p>LABORATORIO 1 Identificazione degli elementi significativi per confrontare aree e periodi diversi: itinerari fra cibo e cultura nella preistoria, nell'antichità, nel Medioevo. Esempi: stato di salute, speranza di vita secondo le disponibilità alimentari. Mangiar crudo o cotto, il cibo dei ricchi e dei poveri, sacrifici religiosi e banchetti rituali.</p> <p>Letture - anche in modalità multimediale – di differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche, con riferimento alle tematiche sopra elencate. Sintesi di informazioni ed esposizione per iscritto o tramite presentazioni, cartelloni.</p> <p>LABORATORIO 2 Comprensione del cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale: rilevazione delle abitudini alimentari odierne di un gruppo sociale, per confrontarle con le abitudini di gruppi diversi nel tempo, nello spazio.</p> |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | <p>Il piatto: stesura di una ricetta, la ricetta originaria e le possibili varianti, catalogazione di ricette, come leggere una ricetta. La cucina regionale e locale: caratteristiche basilari della cucina regionale, i principali piatti della cucina della propria provincia e i prodotti tipici del territorio. La cucina nazionale: caratteristiche salienti della cucina italiana con riferimento ai piatti e ai prodotti tipici.</p>   |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b>   | <p>Individuare e promuovere i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le nozioni storiche e la classificazione di qualità. I criteri produttivi dei prodotti enologici locali sapendone prendere spunto per poterli vendere al cliente. Lavorare, sotto supervisione diretta, in una sala ristorante utilizzando le corrette metodologie inerenti al servizio e al momento.</p>  |   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>  | <p>Tecniche di elaborazione di menù.</p>   |   |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| <b>Lingua inglese</b>  | <p>Argomenti: The media ,newspapers, TV programmes, cinema and films geography, the environment (natural world and human inventions), the climate.</p> <p>Vocabolario: termini geografici ed ambientali; fenomeni climatici ed atmosferici; qualche termine che si riferisce alla storia ed alla cultura; qualche termine della cultura culinaria; termini relativi alla varietà filmografia.</p> <p>Funzioni linguistiche: descrivere e chiedere di abitudini alimentari; parlare e chiedere della daily routine; parlare brevemente della storia e delle tradizioni; parlare delle proprie esperienze; parlare di durata; raccontare del passato; abitudini al passato.</p> <p>Corrispondenze: mettere in relazione le proprie abitudini alimentari e le abitudini alimentari di altri; abitudini alimentari dei paesi anglosassoni, particolari festività; abitudini alimentari di paesi diversi confrontandoli con la propria cultura alimentare; programmi TV. La cultura e la tradizione culinaria nel nostro paese ed in paesi vicini e lontani.</p> <p>Multietnicità.</p> |   |   |
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>  | <p>Argomenti: feste e tradizioni; uffici pubblici.</p> <p>Vocabolario: qualche nozione di geografia; qualche notizia storica del paese di cui si studia la lingua; cibi tradizionali, dolci tipici.</p> <p>Funzioni linguistiche: conoscere le principali festività tedesche e compararle con quelle italiane; usanze e tradizioni; chiedere e comprendere informazioni sul modo di spedire corrispondenza e pacchi; esprimere speranza che avvenga qualcosa.</p>   |   |   |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>   | <p>Argomenti: feste e tradizioni; geografia del paese straniero.</p> <p>Vocabolario: qualche nozione di geografia; qualche notizia storica del paese di cui si studia la lingua; conoscere i principali monumenti di due città francesi.</p> <p>Funzioni linguistiche: conoscere le principali festività francesi e compararle con quelle italiane; usanze e tradizioni; leggere la corrispondenza , scrivere lettere e messaggi, esprimere intenzioni o azioni future., situare nel tempo e nello spazio.</p>  |   |   |
| <b>Matematica</b>  | Costruzione e interpretazione di tabelle di dati. Rappresentazioni grafiche di distribuzioni statistiche e loro interpretazione. Valori medi e indicatori di dispersione dei dati.  |   |   |
| <b>Diritto ed economia</b>   | Art. 9 Costituzione (gastronomia come componente del patrimonio storico)  |   |   |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b>  | <p>Gli ecosistemi: catene e reti alimentari.</p> <p>La terra e la vita dai primordi ad oggi.</p> <p>Litosfera:fenomeni endogeni ed esogeni; minerali, rocce e suolo in riferimento al territorio locale.</p> <p>Idrosfera:acque continentali e marine in riferimento al territorio locale.</p> <p>Atmosfera:composizione, stratificazione e circolazione in riferimento al territorio locale.</p> <p>Climi. Biomi locali e loro evoluzione. Biodiversità.</p>   |   |   |
| <b>Scienza degli alimenti</b>  | <p>La filiera agroalimentare.</p> <p>Le combinazioni alimentari per la realizzazioni di piatti che rispettano le linee guida per una sana alimentazione.</p> <p>Le tecniche innovative di cottura e di conservazione degli alimenti.</p> <p>Fattori che influenzano le abitudini alimentari di una popolazione.</p>   |   |   |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>   | La composizione chimica degli alimenti: i gruppi funzionali e le biomolecole.   |   |   |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>  | <p>La materia: stati di aggregazione, i miscugli: leghe, sospensioni, emulsioni, aerosol, soluzioni.</p> <p>Le operazioni di separazione dei miscugli: setacciatura, filtrazione, decantazione, centrifugazione, cromatografia, distillazione, estrazione con solvente. Dissoluzione e soluzioni. La concentrazione delle soluzioni. Massa su volume. La densità.</p> <p>Campo magnetico; interazione tra magneti e fra corrente elettrica e magnete. Induzione elettromagnetica.</p>   |   |   |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>  | <p>Il territorio e le sue caratteristiche: valorizzare gli spazi naturali e le risorse ambientali ed architettoniche caratteristici del territorio come risorsa per il turismo.</p> <p>Le attività motorie in ambiente naturale e i possibili itinerari alla scoperta del territorio e delle sue tradizioni.</p>  |   |   |
| <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;"><b>Abilita'</b><br/><b>Secondo biennio</b></td> <td style="width: 50%; text-align: center;"><b>Conoscenze</b><br/><b>Secondo biennio</b></td> </tr> </table> |   | <b>Abilita'</b><br><b>Secondo biennio</b> | <b>Conoscenze</b><br><b>Secondo biennio</b> |
| <b>Abilita'</b><br><b>Secondo biennio</b>  | <b>Conoscenze</b><br><b>Secondo biennio</b>   |   |   |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.</li> <li>€ Identificare i principali personaggi dell'enogastronomia.</li> <li>€ Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative.</li> <li>€ Riconoscere gli stili di cucina attuali.</li> <li>€ Valorizzare i piatti e le bevande della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni.</li> <li>€ Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.</li> <li>€ Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi dell'enogastronomia.</li> <li>€ Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia.</li> <li>€ Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti.</li> <li>€ Il cibo come alimento e prodotto culturale.</li> <li>€ I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.</li> <li>€ Cenni di storia dell'alimentazione e degli alimenti tipici dei Paesi di cui si studiano le lingue.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Cultura gastronomica del territorio attraverso la consultazione delle fonti storiche, letterarie, orali e scritte.<br>Mappa del territorio con descrizione delle peculiarità ambientali, storico-culturali.<br>Lo stage: relazione, anche multimediale, sull'esperienza.   |
| <b>Storia</b>   | Storia dell'alimentazione del territorio.<br>Storia del territorio inserita nel più ampio contesto storico dello stato.  |
| <b>Lingua inglese</b>   | Italian regional food, culture and traditions.<br>British food, culture and traditions: beer, whiskey.   |
| <b>Matematica</b>   | Il concetto di funzione di una variabile e relativa terminologia.  |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>   | Attività ludico/sportive dall'antichità ad oggi.   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | Localizzazione dell'azienda ricettiva, il territorio circostante ,i suoi prodotti tipici regionali in base alla stagionalità.<br>Descrizione e valorizzazione delle tradizioni locali.<br>Itinerario di una visita culturale, tecnica, di settore, del viaggio di studio.<br>Lo stage: relazione, anche multimediale, sull'esperienza.<br>Cenni storici sull'evoluzione dell'industria dell'ospitalità.  |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>   | Definizione di alimento; prodotti DOP, IGP, STG e PAT del territorio; vini IGT, DOC e DOCG del territorio; frodi alimentari (cl.III)<br>Storia dell'alimentazione (tappe essenziali); confronto tra alimentazione mediterranea e quella dei Paesi di cui si studiano le lingue (cl.IV)   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | I “prodotti turistici” coerenti con il Territorio di appartenenza e le sue risorse enogastronomiche. Il piano di marketing legato ai prodotti turistici creati. Determinazione del prezzo di vendita dei prodotti creati coerenti con il mercato.<br>I marchi di tutela dei prodotti tipici:DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT, Marchio Biologico.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | La cucina e il rapporto con il territorio. I grandi personaggi della gastronomia.<br>Il prodotto Dop, Igp, Stg Gli stili di cucina.<br>La cucina del territorio. I prodotti agroalimentari tradizionali del territorio.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>  | Il territorio, la tradizione agroalimentare come cultura da portare a tavola.<br>Valorizzare i prodotti tipici conoscendo la filiera di prodotto.<br>Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi dell'enogastronomia.<br>Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia.<br>Il cibo come alimento e prodotto culturale.<br>I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio   |
| <b>Abilità Quinto anno</b>  | <b>Conoscenze Quinto anno</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Proporre interpretazioni di bevande e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze.</li> <li>€ Acquisire una mentalità orientata al marketing.</li> <li>€ Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici.</li> <li>€ Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua, tenendo presente anche le nuove tendenze enogastronomiche.</li> <li>€ Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici, anche in lingua straniera.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti.</li> <li>€ Principi e teoria del marketing.</li> <li>€ Destination Marketing.</li> <li>€ Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici.</li> <li>€ I principali piatti della tradizione dei Paesi di cui si studiano le lingue.</li> </ul>   |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |
|--|---|
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>                                   | La lingua italiana in funzione del marketing.<br>Gli stili comunicativi in relazione al target.<br>Descrizione di piatti e menù con prodotti tipici.  |
| <b>Storia</b>  | Dalla cucina antica ai nostri giorni. L'evoluzione del gusto.<br>Storia di un prodotto/piatto in funzione del marketing.  |
| <b>Lingua inglese</b>  | Italian food: Parmesan cheese.<br>Slow Food, cured ham. British food: roast beef and Yorkshire pudding, trifle, apple pie, American food: stuffed turkey.   |
| <b>Matematica</b>  | Il concetto di funzione e terminologia relativa: approfondimenti.   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Les règles de base du marketing. Les différents types de marketing.<br>La promotion des produits et des plats des régions françaises.   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>                            | Aspetti nutritivi dei principali piatti della tradizione dei Paesi di cui si studiano le lingue.  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>     | Il marketing delle destinazioni. Il marketing dei viaggi leisure. Il marketing dei viaggi d'affari. Il marketing dei viaggi di istruzione. Il marketing dei viaggi enogastronomici e agrituristici. Il marketing degli itinerari naturalistici.<br>Il marketing del turismo congressuale.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>         | L'importanza della degustazione e dell'accostamento dei sapori.<br>La terminologia tecnica da usare in fase di degustazione.<br>Pratica di degustazione.<br>La cucina fra tradizione ed innovazione. Le cucine del mondo.<br>La cucina di ricerca. Le dinamiche del gusto.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b> | I saperi dei sapori come legame tra la tradizione e l'innovazione. Il gusto, strumento di promozione del territorio.<br>La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti.<br>Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici<br>La gastronomia e il servizio tra tradizione e innovazione. |

| <b>Competenze</b>  | <b>Abilità Primo biennio</b>  | <b>Conoscenze Primo biennio</b>  |
|--|---|--|
| <b>5°</b><br><b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Rispettare le Buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale, I preparazione, cottura e conservazione dei prodotti.</li> <li>€ Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande.</li> <li>€ Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro.</li> <li>€ Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione</li> <li>€ Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni</li> <li>€ Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti.</li> <li>€ Distinguere i materiali di imballaggio per il loro smaltimento e la tracciabilità dei prodotti.</li> <li>€ Leggere e interpretare le etichette alimentari.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Legislazione specifica di settore</li> <li>€ Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</li> <li>€ Tecniche di conservazione degli alimenti.</li> <li>€ Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione</li> <li>€ Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</li> <li>€ Principi di chimica organica.</li> <li>€ Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Testualità: conoscere, comprendere testi di contenuto normativo, tecnico, scientifico, descrittivo.<br>Lettura: leggere e interpretare correttamente norme, istruzioni, descrizioni di procedure, descrizioni di prodotti.<br>Interazione comunicativa: comprendere regole, istruzioni; adeguare il comportamento e la comunicazione alle regole previste nella pratica laboratoriale.  |  |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|   |   |
|---|---|
| <b>Storia</b>   | <p>Tappe significative dell'innovazione tecnico-scientifica e della conseguente innovazione tecnologica.</p> <p>Il cambiamento introdotto nella vita umana e nella pratica lavorativa dalle scoperte della biologia e della chimica, dalle tecniche di conservazione.</p> <p>Confronto di periodi storici diversi sotto gli aspetti inerenti igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti, igiene dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.</p>   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>        | <p>L'igiene: concetto di igiene, l'idoneità sanitaria, l'abbigliamento professionale, l'igiene del personale di cucina. L'igiene dei prodotti alimentari (buone pratiche di conservazione, lavorazione e cottura). Igiene dell'ambiente e delle attrezzature: metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie. Introduzione all'HACCP.</p> <p>Etichettatura dei prodotti alimentari (cenni).</p>  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b> | <p>L'igiene: concetto di igiene, l'idoneità sanitaria, l'abbigliamento professionale, l'igiene del personale di sala bar. Operare correttamente in un contesto lavorativo di sala e bar applicando le corrette norme di igiene. Applicare, con la visione di un superiore, le operazioni relative alla manipolazione di alimenti, sapendone cogliere i punti critici.</p> <p>Etichettatura dei prodotti alimentari (cenni).</p>   |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>                | <p>Dall'abbigliamento alla divisa; igiene della persona; igiene dei locali; igiene delle attrezzature.</p>  |
| <b>Lingua inglese</b>   | <p>Argomenti: laws and regulations, science (chemical and physical phenomena), food and nutrition, labels, health and fitness, sports.</p> <p>Vocabolario: qualche termine scientifico (chimico e fisico); qualche termine relativo a leggi e regole; sport, attività fisiche, malattie più comuni; qualche principio nutritivo (vitamins, protein, carbohydrates etc.); aggettivi che descrivono l'aspetto fisico e psicologico.</p> <p>Funzioni linguistiche: parlare di azioni in svolgimento; parlare di problemi alimentari; esprimere bisogni; esprimere capacità; esprimere la propria condizione fisica e psicologica.</p> <p>Corrispondenze: la piramide alimentare (semplice descrizione e regole fondamentali), qualche semplice informazione sulle malattie e le disfunzioni dei teenagers legate al cibo; le etichette; uso del dizionario bilingue.</p> |
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>                               | <p>Argomenti: sport e progetti.</p> <p>Vocabolario: attività fisiche.</p> <p>Funzioni linguistiche: fare e rifiutare proposte motivando il rifiuto e suggerendo proposte alternative; chiedere notizie sulla disponibilità di una persona; chiedere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e/o programmate, chiedere quando apre/chiude un locale; comprendere le informazioni principali di materiali pubblicitari relativi a mostre, avvenimenti musicali, palestre etc.</p>   |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>                              | <p>Argomenti: sport e progetti, “loisirs”.</p> <p>Vocabolario: attività fisiche e abitudini alimentari. Cibo e nutrizione.</p> <p>Funzioni linguistiche: fare e rifiutare proposte motivando il rifiuto e suggerendo proposte alternative; chiedere notizie sulla disponibilità di una persona; chiedere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e il tempo libero, comprendere le informazioni principali di materiali pubblicitari relativi a mostre, avvenimenti musicali, palestre etc., parlare di un progetto futuro.</p>   |
| <b>Matematica</b>   | <p>Frazioni. Proporzioni. Percentuali.</p>  |
| <b>Diritto ed economia</b>  | <p>Lo Stato istituzione, lo Stato apparato e i suoi rapporti con gli organismi internazionali (in relazione alla funzione sia di produzione delle norme che regolano il settore alberghiero e ristorativo, sia di controllo della loro applicazione).</p>   |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b>             | <p>I I microrganismi: batteri, funghi, lieviti, virus, le muffe.</p> <p>I parassiti animali.</p> <p>Origine della vita. Teorie evolutive.</p> <p>Cellula procariote ed eucariote: struttura e funzioni.</p>   |
| <b>Scienza degli alimenti</b>   | <p>Igiene dei locali e delle attrezzature: igiene degli ambienti di lavoro, igiene del personale, sistema di controllo HACCP, normativa sull'igiene dei prodotti alimentari.</p> <p>Tossinfezioni e malattie da contaminazione biologica degli alimenti.</p> <p>Qualità degli alimenti e frodi alimentari.</p> <p>Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</p> <p>Gli OGM</p>  |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                                    | <p>I polimeri di sintesi: i contenitori per la conservazione dei materiali alimentari.</p> <p>La tossicità delle sostanze chimiche e le classi di pericolosità.</p>   |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>   | Abbattitori di temperatura, frigoriferi, celle frigorifere, congelatori, bollitori, bagnomaria: Il calore e i passaggi di stato. La struttura microscopica della materia e le leggi dei gas. Centrifuga, pelapatate, taglia verdure: la descrizione del moto, velocità e accelerazione; il moto circolare. |  |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>   | Igiene e pulizia del proprio corpo, dell'ambiente circostante e degli alimenti   |  |
| <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>  |  | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Applicare il concetto di percorso “a senso unico” nei servizi enogastronomici.</li> <li>€ Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche.</li> <li>€ Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo.</li> <li>€ Applicare in modo autonomo il metodo HACCP.</li> <li>€ Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione.</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Legislazione alimentare.</li> <li>€ Il “pacchetto igiene”, il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia.</li> <li>€ La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.</li> <li>€ Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Stesura di menù a chilometri zero-mappa concettuale della tracciabilità di un alimento.  |  |
| <b>Storia</b>   | Tecniche di conservazione dei cibi dall'antichità ad oggi. Evoluzione del concetto di igiene.  |  |
| <b>Lingua inglese</b>   | HACCP and Safety Procedures.<br>Food Service Hygiene, an introduction to HACCP, safety procedures.   |  |
| <b>Matematica</b>   | Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo, fattorizzabili, intere e fratte.   |  |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>   | Regole e regolamenti.  |  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | La réglementation européenne: HACCP.<br>Méthodes de conservation des aliments. La traçabilité des produits.  |  |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>   | Aspetti fondamentali del pacchetto igiene; tracciabilità di un prodotto; sicurezza alimentare (presenza di sostanze allergeniche in bevande e in prodotti finiti (Direttiva 2003/89/CE) (cl.IV)  |  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Normativa nazionale ed europea sulla sicurezza alimentare e la tracciabilità del prodotto .<br>Origine dei prodotti in etichetta.<br>I Km 0 come strumento di marketing.   |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>  | La distribuzione diretta e indiretta del cibo: le regole vigenti da rispettare.<br>Il legame a caldo e a freddo.<br>La contaminazione dell'alimento: conoscenza dei ccp e salvaguardia della salubrit .  |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>  | Le regole di sicurezza alimentare nei differenti contesti operativi.<br>Il “pacchetto igiene”, il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia.<br>La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.  |  |
| <b>Abilità<br/>Quinto anno</b>  |  | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa.</li> <li>€ Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro.</li> </ul>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.</li> </ul>  |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Tipologie testuali: il manuale di autocontrollo (struttura e linguaggio specifico)<br>Stesura di alcune pagine del manuale di autocontrollo.<br>La lingua italiana utilizzata in modo sintetico ed efficace per ottimizzare il controllo igienico nel lavoro del personale di un'azienda.                  |  |
| <b>Storia</b>   | Strutturare ricette in sicurezza, organizzando i vari ruoli e fasi.<br>Descrivere il sistema HACCP.  |  |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|  |  |
|--|--|
| <b>Lingua inglese</b>  | Become familiar with HACCP.<br>Learn the emergency fire do's.<br>Learn how to contact an ambulance, the fire brigade or the police.  |
| <b>Matematica</b>  | Calcolo di limiti delle funzioni razionali fratte anche con forme di indeterminazioni.   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | La démarche HACCP. Maîtriser et appliquer la méthode HACCP et ses principes.   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>                            | Approfondimenti sul pacchetto igiene.  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>     | Gli organi di controllo dei sistemi di gestione della qualità aziendale.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>         | Il sistema H.A.C.C.P.: applicazione.<br>Filosofia del pacchetto igiene: adempimenti richiesti all'operatore.<br>Responsabilità sull'ambiente di lavoro.<br>Osservanze quotidiane richieste. Le filiere alimentari. |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b> | Il manuale di autocontrollo come espressione di qualità totale.<br>Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.   |

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilità<br/>Primo biennio</b>   | <b>Conoscenze<br/>Primo biennio</b>  |
|---|--|--|
| <b>6°<br/>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di cucina, sala-vendita e di accoglienza.</li> <li>€ Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi.</li> </ul>   | Tecniche e procedure di settore (cucina, sala-vendita e di accoglienza) in relazione al compito da svolgere. |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Testualità: interpretazione di testi descrittivi, regolativi, schemi di controllo delle procedure, questionari di autoanalisi.<br>Variabilità linguistica: lessico tecnico/professionale, frasario in uso nei contesti lavorativi.<br>Ascolto-Lettura/ Comprensione di istruzioni, ordini, descrizioni di procedure tecniche; lessico di settore.<br>Scrittura: produzione di testi coerenti e adeguati alle diverse situazioni comunicative di reparto/servizio. Appunti, ricette, note, schemi per fissare istruzioni e procedure apprese, allo scopo di utilizzarli per programmare o migliorare il lavoro assegnato.<br>Interazione comunicativa: riconoscere il proprio ruolo e quello degli altri nel lavoro di cucina, sala-vendita e di accoglienza; uso del lessico e del frasario professionale. |  |
| <b>Storia</b>   | L'evoluzione storica della ristorazione, dell'ospitalità, del turismo.<br>Confronto di aree e periodi diversi in relazione ai processi di produzione, elaborazione, distribuzione, conservazione, consumo dei beni alimentari.<br>Consuetudini di accoglienza dell'ospite nelle società antiche, nel Medioevo.<br>Nascita ed evoluzione delle strutture ricettive.<br>Diversità dei tempi storici al confronto fra sistemi produttivi, abitudini di vita, credenze, tradizioni.  |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>  | Attività di laboratorio - Ortaggi e legumi: preparazioni preliminari, tecniche di taglio, cotture di base. Riso, pasta, crespelle e gnocchi (tecniche e ricette di base). La carne (sezionatura, tagli, preparazioni di base e cotture). Le uova (uso e ricette di base). Le preparazioni tipiche delle piccole colazioni. La pasticceria (creme, salse e impasti di base)   |  |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|   |  |                                       |
|---|--|---------------------------------------|
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita</b> | Operare nel contesto lavorativo di sala bar, cogliendo le regole della pianificazione di un servizio. Operare nel servizio al ristorante e al bar con una certa autonomia seguendo indicazioni date da un supervisore. Lavorare in sufficiente autonomia o seguendo indicazioni date nel predisporre il trancio di alcune preparazioni: pesce, carne, frutta, dolci e predisporre l'attrezzatura per la cucina di sala. Lavorare in sufficiente autonomia o seguendo indicazioni date al bar nella preparazione di bevande a base caffè, frutta; composizione di coppe gelato e preparazioni basilari di American Bar. |                                       |
| <b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>                | Le diverse tipologie di prenotazione; la tariffazione; cambi, cancellazioni e tecniche di gestione; la fase precedente all'arrivo; l'arrivo del cliente; assegnazione della camera; gli adempimenti obbligatori per legge; modulistica di reparto; attività di front office e le necessità personali dell'ospite durante il soggiorno; i servizi offerti in front office alla clientela durante il soggiorno degli ospiti in base alle tipologie e classificazione della struttura ricettiva.  |                                       |
| <b>Lingua inglese</b>   | Argomenti: appearance and personality, personal plans.<br>Vocabolario: aggettivi indicanti aspetto fisico, sentimenti, personalità.<br>Funzioni linguistiche: parlare di sé, del proprio aspetto fisico e del proprio carattere; parlare e chiedere gli aspetti personali di altre persone; fare piani futuri; fare previsioni; parlare di condizioni; parlare di desideri ed ambizioni; fare promesse; esprimere decisioni immediate. Parlare di probabilità.<br>Corrispondenze: Job applications. Annunci di lavoro. Domande ed interviste di lavoro; lettere e e-mail; questionari.                                 |                                       |
| <b>Seconda lingua straniera Tedesco</b>                               | Argomenti: l'aspetto fisico e personalità.<br>Vocabolario: oggetti personali, vestiario, colori; sentimenti, personalità.<br>Funzioni linguistiche: parlare di sé, del proprio aspetto fisico e del proprio carattere; parlare e chiedere gli aspetti personali di altre persone; descrivere la propria giornata.  |                                       |
| <b>Seconda lingua straniera Francese</b>                              | Argomenti: sport e progetti, “loisirs”;<br>Vocabolario: attività fisiche e abitudini alimentari. Cibo e nutrizione.<br>Funzioni linguistiche: fare e rifiutare proposte motivando il rifiuto e suggerendo proposte alternative; chiedere notizie sulla disponibilità di una persona; chiedere, dare e comprendere indicazioni relative alle azioni abituali e il tempo libero, comprendere le informazioni principali di materiali pubblicitari relativi a mostre, avvenimenti musicali, palestre etc., parlare di un progetto futuro.   |                                       |
| <b>Matematica</b>   | Equazioni e disequazioni di primo e di secondo grado.<br>Sistemi di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.<br>Il concetto di funzione. Il piano cartesiano e le funzioni: lineare, quadratica, di proporzionalità diretta e inversa.   |                                       |
| <b>Diritto ed economia</b>  | La legge della domanda e dell'offerta.<br>L'equilibrio del produttore, costi fissi, costi variabili, costi totali, ricavi.<br>Effetti delle variazioni dei prezzi sui costi e sui ricavi.  |                                       |
| <b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b>             | Conoscere, leggere, analizzare ed interpretare tabelle, grafici ed immagini.<br>Rielaborare i dati ottenuti.<br>Il corpo umano e i principali apparati.<br>Risorse rinnovabili e non rinnovabili. I combustibili fossili.  |                                       |
| <b>Scienza degli alimenti</b>   | La catena del freddo e del caldo.<br>Le tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.<br>L'abbattitore termico.<br>I punti critici di controllo nel sistema HACCP e il loro monitoraggio.<br>Le confezioni e le etichette alimentari.  |                                       |
| <b>Scienze integrate (Chimica)</b>                                    | Il metodo scientifico.<br>La pianificazione in laboratorio delle analisi chimiche.<br>La quantità chimica: massa atomica e molecolare, la mole, il numero di Avogadro<br>Le concentrazioni delle soluzioni acquose.  |                                       |
| <b>Scienze integrate (Fisica)</b>                                     | Saper leggere grafici, saper valutare l'energia contenuta nel cibo, conoscere il suono e la sua diffusione, per creare ambienti accoglienti. Onde elettromagnetiche (Luce)   |                                       |
| <b>Scienze motorie e sportive</b>                                     | Valutazione e autovalutazione: caratteristiche, finalità, possibili modalità e requisiti del processo valutativo.<br>Il lavoro di gruppo: la cooperazione per un fine comune e il “gioco di squadra”, le possibili modalità di organizzazione di gruppo, la divisione del lavoro, il rispetto dei ruoli e delle gerarchie, la condivisione delle informazioni, i vari tipi di feedback.  |                                       |
| <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>                                    |  | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b> |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|   |  |   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo.</li> <li>€ Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato.</li> <li>€ Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito.</li> <li>€ Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari, vini e altre bevande.</li> <li>€ Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.</li> <li>€ Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione.</li> <li>€ Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>€ Organizzazione della produzione di beni e servizi “per regole”.</li> <li>€ Principi di organizzazione aziendale.</li> <li>€ Lineamenti di organizzazione del lavoro.</li> <li>€ La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione.</li> <li>€ Metodologie e strumenti della programmazione e del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti).</li> <li>€ I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Tipologie testuali: la procedura nel sistema di gestione. Tecnica di stesura di una procedura efficace. I prodotti OGM.  |   |
| <b>Storia</b>   | L'organizzazione del lavoro nel tempo.   |   |
| <b>Lingua inglese</b>   | Descrivere le varie tendenze della ristorazione: nouvelle cuisine, cucina etnica, macrobiotica, molecolare, con particolare riferimento ai paesi anglosassoni. Stendere menu completi di prezzi. I prodotti OGM.   |   |
| <b>Matematica</b>   | Matematica finanziaria: l'interesse e il montante, lo sconto e il valore attuale, la capitalizzazione multiperiodale. Le principali trasformazioni geometriche dal punto di vista analitico.   |   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | Les règles de base de la gestion d'un restaurant. La gestion des stocks.   |   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>   | Classificazione degli alimenti secondo il codice europeo EU. Classificazione degli alimenti in base alla classificazione INRAN (7 gruppi). Ricerca e scelta dei prodotti da inserire nella carta alimentare in coerenza con la realtà sociale del territorio.  |   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Gli obiettivi d'impresa. Analisi critica dell'organizzazione aziendale (simulazioni). Gestione economica: Analisi dei costi aziendali. Determinazione dei prezzi di vendita e verifica della remuneratività dei prezzi di mercato. Gestione amministrativa: contabilità e bilancio d'esercizio.  |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>  | Le caratteristiche tecniche ed economiche di un tipo di lavorazione programmato per regole: analisi del settore della ristorazione di applicazione. Gli adempimenti di magazzino, lo stoccaggio della merce e il suo trasferimento nel reparto di trasformazione. Il costo piatto.   |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>  | Pianificazione della fasi operative per ottimizzare la produzione di beni e servizi, con ottica gestionale di analisi dei costi. Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. Organizzazione della produzione di beni e servizi “per regole”. Lineamenti di organizzazione del lavoro. La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione. I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici. |   |
|   | <b>Abilità</b><br><b>Quinto anno</b>   | <b>Conoscenze</b><br><b>Quinto anno</b>   |

## Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all’utenza.</li> <li>€ Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti.</li> <li>€ Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</li> <li>€ Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l’opzione scelta.</li> <li>€ Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l’ausilio di schede tecniche.</li> <li>€ Analizzare e valutare l’efficienza e l’efficacia del processo lavorativo.</li> <li>€ Leggere un bilancio e analizzare gli indici finanziari e patrimoniali.</li> <li>€ Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative.</li> <li>€ Scegliere i finanziamenti più adeguati alla situazione ipotizzata.</li> <li>€ Stilare un budget .</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>€ Organizzazione del lavoro.</li> <li>€ Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi).</li> <li>€ Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione.</li> <li>€ La gestione dell’impresa ristorativa e i servizi offerti.</li> <li>€ La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi.</li> <li>€ Le forme di finanziamento aziendale.</li> <li>€ I principali indici per l’analisi finanziaria, patrimoniale ed economica del bilancio.</li> <li>€ La contabilità analitica.</li> <li>€ I finanziamenti a breve medio e lungo termine.</li> <li>€ La programmazione a breve, medio e lungo termine.</li> <li>€ Il budget.</li> <li>€ L’ outsourcing.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Tipologie testuali: stesura di un organigramma. Stesura di schede tecniche. Utilizzo di linguaggio sintetico.   |
| <b>Storia</b>  | Classi sociali e risorse umane.   |
| <b>Lingua inglese</b>  | Specialised forms of catering: school lunches, hospital tray service, airline tray service, rail service, home delivery, on-line restaurant delivery, function catering.  |
| <b>Matematica</b>  | Situazioni economiche e principio di equivalenza finanziaria; esempi di problemi di ottimizzazione; esempi di programmazione lineare. Significato di probabilità e sue valutazioni.   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Le profil professionnel du gestionnaire.  |
| <b>Scienza e cultura dell’alimentazione</b>  | Gli elementi che definiscono un menù completo ed equilibrato dal punto di vista nutrizionale per un adulto in normali condizioni di salute. Costruire e presentare la carta degli alimenti in occasione di un evento.   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Gestione amministrativa: analisi finanziaria, economica e patrimoniale del bilancio d’esercizio. Gestione finanziaria: i finanziamenti più adatti all’impresa turistica, valutazione delle politiche di finanziamento e della loro influenza sul reddito. Gestione delle risorse umane . Pianificazione e controllo: pianificazione, programmazione, produzione e analisi degli scostamenti di un budget.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>   | La scala dei bisogni, tipologie di comunicazione professionale efficace. Incontri di gruppo, l’organigramma di produzione (realizzazione e diffusione )<br>L’offerta gastronomica nelle diverse tipologie di buffet.<br>Tipologie di menù preconcordati. Produzione per regole e non per eccezioni.<br>La standardizzazione della produzione (tecnica del “Recipes”).<br>Determinazione del prezzo di vendita.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>   | L’organizzare strategica del lavoro con schede tecniche utili al controllo gestionale e alla standardizzazione dei servizi offerti.<br>Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. Organizzazione del lavoro<br>Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione.<br>La gestione dell’impresa ristorativa e i servizi offerti.<br>La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi.   |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

| <b>Competenze</b>  | <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>  | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>   |
|--|---|---|
| <p><b>7.</b><br/><b>Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Approfondire le abilità negli stili di servizio e nelle tecniche di sala, bar e vendita.</li> <li>€ Adeguare il servizio di sala in funzione della domanda.</li> <li>€ Sviluppare una cultura della qualità del servizio e delle esigenze del cliente.</li> <li>€ Comprendere i principali meccanismi della psicologia della vendita.</li> <li>€ Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti, comprese le tecniche innovative.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore.</li> <li>€ Il ciclo cliente nelle aziende enogastronomiche: gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni durante la permanenza e gestione dei reclami.</li> <li>€ La presentazione del conto e l'incasso.</li> <li>€ Le tecniche di conservazione degli alimenti.</li> <li>€ Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti.</li> <li>€ Caratteristiche dell'enogastronomia regionale, nazionale e internazionale.</li> <li>€ Le decorazioni e la presentazione dei piatti.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Le tecniche della comunicazione efficace.<br>Il linguaggio pubblicitario.<br>Pubblicizzazione del prodotto enogastronomico in relazione al target, attraverso stesura di depliant, prodotti multimediali e schede tecniche.   |   |
| <b>Storia</b>  | Nascita del turismo e dell'impresa turistica.   |   |
| <b>Lingua inglese</b>  | Cooking methods.<br>Boiling and Poaching, stewing and Steaming, Frying, Roasting, Baking, Braising, and Grilling.   |   |
| <b>Matematica</b>  | Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo fattorizzabili intere e fratte, con valore assoluto e irrazionali.<br>Sistemi di disequazioni.   |   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Les différentes formes de service avec leurs principes, leurs avantages et leurs inconvénients. Les méthodes de conservation des aliments. Les différentes méthodes de cuisson.<br>Caractères de la gastronomie française (régionale, nationale, internationale).   |   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | Principali metodi di conservazione: importanza e tecniche dei metodi a caldo e per disidratazione.<br>Metodi di cottura: aspetti positivi e negativi; principali modificazione chimiche e fisiche negli alimenti.   |   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Le imprese turistiche: per ogni tipologia conoscere la documentazione amministrativa, il ciclo cliente, i rapporti con i soggetti esterni. Le strategie e la gestione della promozione, della vendita, della presentazione e riscossione del conto, del post-vendita.   |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>   | La cucina regionale italiana.<br>La cottura dell'alimento: tecniche di realizzazione tradizionale e più innovative<br>La conservazione efficace dell'alimento: mantenimento e valorizzazione del prodotto acquistato. Il calore e le modificazioni degli alimenti.<br>Le tecniche di cottura. Le decorazioni: l'arte di presentare i piatti (forme, volumi, colori).  |   |



| <b>Competenze</b>  | <b>Abilita’<br/>Secondo biennio</b>   | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>   |
|--|---|---|
| <b>8.<br/>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.</li> <li>€ Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l’ausilio di schede.</li> <li>€ Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.</li> <li>€ Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l’esame visivo, olfattivo e dell’etichetta.</li> <li>€ Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione.</li> <li>€ Possedere con sicurezza i principi su cui si basa l’abbinamento cibo-vino.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</li> <li>€ I criteri di qualità degli alimenti.</li> <li>€ Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</li> <li>€ La produzione e la classificazione di vino e birra.</li> <li>€ L’analisi organolettica del vino.</li> <li>€ Enografia nazionale.</li> <li>€ Enologia e abbinamento cibo-vino.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>  |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Microlingua e utilizzo corretto dei termini nella presentazione di vini e prodotti enogastronomici.   |   |
| <b>Storia</b>  | I fenomeni storici legati all’evoluzione dell’alimentazione.<br>Gli aspetti culturali legati ai prodotti enogastronomici.   |   |
| <b>Lingua inglese</b>  | Wines, spirits and liqueurs, beer.<br>Grape varieties, principles of tasting wine, wine laws and labels, taste of wine, criteria for drinking wine with food.<br>Spirits and liqueurs. The distillation process: principles and procedures, spirits, liqueurs, fortified wines. Beer. The brewing process.  |   |
| <b>Matematica</b>  | Le funzioni in una variabile. Le caratteristiche delle funzioni in una variabile.<br>Il dominio e le intersezioni con gli assi.   |   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | L’histoire du vin et de la bière. La production et le classement des vins. Les vignobles  |   |
| <b>Scienza e cultura dell’alimentazione</b>  | I 7 gruppi alimentari; aspetti merceologici, chimico-fisici e nutrizionali di alcuni alimenti (es. latte); qualità degli alimenti (v. competenza 4); le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali, la produzione di vino e birra (cl.III).   |   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | La gestione dei SGQ e dei SGS.  |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>   | L’approvvigionamento degli alimenti: la gestione e conservazione dell’alimento in magazzino.<br>La classificazione degli alimenti: criteri di suddivisione e ricerca sul mercato<br>la fisiologia del gusto: le regole della degustazione e gli strumenti utili per farlo; introduzione alla degustazione.<br>Gli ingredienti di base: ortaggi, cereali e derivati; le erbe aromatiche, le spezie e i condimenti; le uova, latte e panna e derivati.<br>Gli additivi e gli ingredienti di pasticceria.<br>I prodotti ittici. Le carni e gli affettati. I formaggi.  |   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>   | Gli accostamenti gastronomici e i principi di una corretta alimentazione.<br>La classificazione degli alimenti e delle bevande.<br>I criteri di qualità degli alimenti, con l’uso di schede descrittive.<br>Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.<br>La produzione e la classificazione di vino e birra.<br>L’analisi organolettica del vino. Enografia nazionale. Enologia e abbinamento cibo-vino.   |   |
|  | <b>Abilita’<br/>Quinto anno</b>   | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>   |

### Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi.</li> <li>€ Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto, utilizzando anche vini esteri.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Le gamme dei prodotti.</li> <li>€ I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali.</li> <li>€ Enografia estera</li> <li>€ Nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande.</li> </ul>   |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | Pubblicità e nuovi prodotti alimentari. Nascita di nuovi bisogni alimentari.   |
| <b>Storia</b>   | Le interazioni tra il sistema politico, economico e alimentare.  |
| <b>Lingua inglese</b>   | Wines.<br>Wines, grape varieties: chardonnay, cabernet sauvignon, sauvignon Blanc, Pinot Noir, Riesling, Merlot, Muscat, Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Sangiovese.<br>Principles of Tasting Wine, Taste of Wine, criteria to drink wine with food.<br>Food and wine matching  |
| <b>Matematica</b>   | La derivata di una funzione.<br>Calcolo e studio di una derivata. Individuazione del massimo e del minimo.   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | Les vins et leurs caractéristiques, leurs défauts et leurs qualités. La carte des vins. Le service des vins. Le mariage des vins et des mets   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>   | I nuovi prodotti alimentari: alimenti biologici, alimenti funzionali (probiotici); additivi alimentari (metodi di conservazione con sostanze chimiche artificiali)   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Organi preposti al controllo dei sistemi di gestione e qualità.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>  | la fisiologia del gusto: la degustazione del cibo; l'accostamento al cibo<br>Le abitudini alimentari: l'800 e '900<br>La qualità del prodotto alimentare: il prodotto certificato; i marchi.<br>Marketing: strategie nella diffusione del prodotto nella ristorazione moderna<br>I prodotti agrolimentari di 4 <sup>a</sup> e 5 <sup>a</sup> gamma. La cucina di assemblaggio. |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>  | Le proposte alternative di abbinamento cibo vino o altre bevande attraverso il criterio economico,gastronomico ed organizzativo. Enografia estera,<br>Nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande.   |

| <b>Competenze</b>  | <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>   | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>   |
|--|--|---|
| <b>9.<br/>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Costruire menù e carte dei vini rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela.</li> <li>€ Tradurre i nomi dei piatti in lingua straniera e descriverli brevemente.</li> <li>€ Progettare graficamente menù.</li> <li>€ Riconoscere il ruolo centrale del menù e delle carte nelle aziende enogastronomiche.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata.</li> <li>€ Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.</li> <li>€ Analisi e strategie nella gestione del menù e delle carte.</li> <li>€ Lessico professionale in lingua straniera.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>   |   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Descrizione di piatti e prodotti enogastronomici in lingua italiana utilizzando un lessico ricco e vario.<br>Utilizzo corretto ed efficace della lingua italiana. Comunicazione scritta ed orale.  |   |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|  |  |
|--|--|
| <b>Storia</b>  | Stile di vita e scelte alimentari in relazione al territorio ( prospettiva diacronica e sincronica)  |
| <b>Lingua inglese</b>  | What's on the Menù ?<br>Origin of the Menù, Types of Menus, Classic Menù Sequence, special Menus<br>Functions: learn the origin of the menu distinguish various types of menus, learn the sequence of traditional menù dishes.   |
| <b>Matematica</b>  | Utilizzare e gestire tecniche di calcolo nella risoluzione di disequazioni, sistemi e studio di funzioni lineari, quadratiche e di proporzionalità diretta ed inversa.   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | La composition du menu et de la carte. Presentation d'un menù, donner des suggestions, des conseils.   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | Calcolo calorico di un menu equilibrato e relative osservazioni nutrizionali (cl.III)<br>Concetto di alimentazione equilibrata (LARN, le 10 linee guida, la dieta mediterranea e la piramide alimentare (cl.IV)  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | La statistica come strumento di conoscenza dei gusti dei clienti e strumento di decisione dell'imprenditore. L'analisi dei costi come strumento di compilazione del menù.<br>Gli strumenti di comunicazione dell'immagine aziendale (es: il menù)  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>   | Il menù: i vari aspetti per la sua corretta stesura.<br>Esigenze nutrizionali della popolazione: i menù per le differenti realtà ristorative .<br>La normativa in materia di igiene<br>Il menù e il buffet. Definizione e tipi di menù.<br>Composizione del menù aspetti tecnici. Composizione del menù in rapporto alla clientela.  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>   | La lista, il menu e la carta dei vini con criterio di equilibrio alimentare, nel rispetto delle regole tecniche, che faccia cogliere al cliente l'identità del locale per la soddisfazione del servizio scelto.<br>Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata.<br>Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.<br>Analisi e strategie nella gestione del menù e delle carte. |
| <b>Abilita' Quinto anno</b>  |  |
| <b>Conoscenze Quinto anno</b>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari.</li> <li>€ Redigere ricette in lingua straniera e descrivere accuratamente i piatti del menù.</li> <li>€ Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche.</li> <li>€ Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Le intolleranze alimentari.</li> <li>€ Le malattie legate all'alimentazione.</li> <li>€ La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</li> <li>€ Lessico professionale in lingua straniera</li> <li>€ I costi e i ricavi nella produzione enogastronomica.</li> </ul>   |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Analisi di testi, film, testimonianze di vita vissuta, inerenti le abitudini alimentari nell'adolescenza e ai problemi ad essa legati.   |
| <b>Storia</b>  | Le nuove tendenze alimentari e consumistiche.  |
| <b>Lingua inglese</b>  | Diets and Diseases.<br>Special needs, energy balance, weight loss, teenagers and food, eating disorders, food-related diseases. Food and problems.   |
| <b>Matematica</b>  | Utilizzare e gestire tecniche di calcolo individuando le caratteristiche di una funzione per costruirne uno studio completo.   |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Les allergies et les intolérances alimentaires. L'alimentation équilibrée. Les troubles alimentaires. L'élaboration des recettes.  |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | Dietetologia: alimentazione corretta nelle varie fasce d'età (adolescente, adulto e anziano).<br>Dietetoterapia: consigli alimentari in alcune patologie; patologie legate a carenza dei principi nutritivi.<br>Definizione ed esempi di intolleranze alimentari.  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | L'analisi dei costi come strumento di decisione dell'imprenditore.<br>La verifica della redditività dei prezzi di mercato.<br>Il calcolo del prezzo di vendita remunerativo.   |

Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|  |   |
|--|---|
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>         | La produzione alimentare italiana: la stagionalità e canali di reperimento del prodotto<br>Le principali esigenze nutrizionali attuali (in collaborazione con il docente di scienza e cultura dell'alimentazione)<br>Tecniche di stesura del menù secondo specifiche esigenze della clientela.<br>Menù per celiaci, nefropatici, diabetici, cardiopatici. |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b> | Menù personalizzati che colgano le varie esigenze dietetiche.<br>La standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica.<br>Le intolleranze alimentari.<br>Le malattie legate all'alimentazione.<br>La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.                                    |

| <b>Competenze</b>   | <b>Abilità<br/>Secondo biennio</b>  | <b>Conoscenze<br/>Secondo biennio</b>  |
|---|---|--|
| <b>10.<br/>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela.</li> <li>€ Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione.</li> <li>€ Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti.</li> <li>€ L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali.</li> <li>€ Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni</li> <li>€ Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>   | <b>Saperi essenziali</b>  |  |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>  | L'evoluzione del mercato e della cultura turistica ed enogastronomia attraverso la lettura e l'analisi di riviste tecniche del settore ristorativo e di articoli di quotidiani.   |  |
| <b>Storia</b>   | Il prodotto tipico in prospettiva diacronica e sincronica.  |  |
| <b>Lingua inglese</b>   | Italy. Italian regional wines and food.<br>Slow food – a philosophy. New world. The New World.<br>Australian and New Zealand Food & Wines. The Far East.<br>Chinese and Japanese Food and Wines<br>New trends in food and beverages. Food and religion.   |  |
| <b>Matematica</b>   | Riconoscere, costruire ed interpretare grafici di semplici funzioni economiche e di scienza degli alimenti.   |  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>   | Les différents types de restauration. Les nouvelles tendances de la restauration française. L'évolution des habitudes alimentaires Alimentation et religion.  |  |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>   | Abitudini alimentari: fattori ambientali, socio-culturali e individuali.  |  |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>  | Il mercato enogastronomico attraverso le statistiche e gli altri dati. Le possibili evoluzioni del mercato enogastronomico anche attraverso contatti con gli Enti preposti.<br>Nuovi prodotti e nuovi mercati. Analisi dei punti di forza e di debolezza del mercato e dell'impresa e individuazione dei possibili correttivi.  |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>  | Il mercato della ristorazione.<br>La ristorazione commerciale e collettiva: caratteristiche e esigenze.<br>La domanda e offerta turistica moderna: il mutamento negli anni.<br>Concetto di prodotto tipico: la tutela del marchio.  |  |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>  | Le dinamiche del mercato delle aziende enogastronomiche per adeguare la produzione alle esigenze della clientela.<br>Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti.<br>L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali.<br>Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.   |  |
|   | <b>Abilità<br/>Quinto anno</b>  | <b>Conoscenze<br/>Quinto anno</b>  |

### Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”

|  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza.</li> <li>€ Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione.</li> <li>€ Interpretare le ricerche di mercato.</li> <li>€ Attivare le connessioni e le reti tra imprese dell'ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici.</li> <li>€ Redigere il curriculum vitae europeo, anche in lingua straniera.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>€ Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti.</li> <li>€ Funzione dei diagrammi di organizzazione del lavoro.</li> <li>€ Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici.</li> <li>€ Ricerche di mercato qualitative e quantitative</li> <li>€ Curriculum europeo in lingua.</li> </ul> |
| <b>Discipline coinvolte</b>  | <b>Saperi essenziali</b>   |
| <b>Lingua e letteratura italiana</b>   | Stesura di un articolo per riviste di settore e/o per siti specifici.<br>Il Curriculum europeo: modalità di stesura.<br>Analisi di mercato: modalità di ricerca, di raccolta dati e di interpretazione.  |
| <b>Storia</b>  | Evolutions della cucina degli anni '60 ad oggi per valorizzare il prodotto tipico.   |
| <b>Lingua inglese</b>  | Career Planning. Letter of application, application form, curriculum vitae. Focus on CV.<br>Functions: learn to write a Letter of Application, to fill in an application for Employment, to write a Curriculum Vitae.  |
| <b>Matematica</b>  | Rappresentazioni grafiche di funzioni in base ai risultati calcolati.<br>Lettura ed interpretazione di grafici.  |
| <b>Seconda lingua straniera</b>  | Demandes et offres d'emploi. Curriculum vitae.   |
| <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>  | La qualità alimentare (soprattutto sensoriale ma anche con semplici analisi chimiche) con la politica dei prezzi. Come confrontare bevande e cibi tra loro dalla semplice lettura delle etichette. Controllo e assicurazione della qualità dei prodotti.   |
| <b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>   | Gli strumenti per superare le difficoltà dell'impresa enogastronomica: (es: l'aggregazione d'impresa) – Analisi delle aggregazioni d'impresa esistenti – La creazione di “prodotti enogastronomici” per i diversi target di clienti della Regione di appartenenza curando l'approccio di marketing, di programmazione, di organizzazione aziendale e di calcolo della redditività.             |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina</b>   | Le nuove tecnologie a disposizione della ristorazione attuale.<br>Organizzazione e programmazione del lavoro all'interno delle diverse realtà ristorative<br>Il fattore umano nella ristorazione<br>Il sistema “Cook & Chill”.   |
| <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>   | L'organizzazione del lavoro e le capacità produttive in funzione della flessibilità della domanda. Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti.<br>Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità. Accoglienza e servizi enogastronomici.<br>Valorizzazione dei prodotti tipici con proposte innovative.  |

