



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**



Member of

the

association of

European
Hotel and

Tourism
Schools

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342300

Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax
080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D

www.alberghieromolfetta.it BARH04000D@istruzione.it

Istituto accreditato presso la Regione Puglia – settore Formazione Professionale – per la Formazione Superiore per la Formazione Continua per l'Avanzamento Svantaggio

PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO

**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA - SALA E VENDITA – ACCOGLIENZA
TURISTICA**

CLASSI TERZE - QUARTE - QUINTE

A.S. 2025/2026

TITOLO PROGETTO: “ITINERARI TURISTICO - ENOGASTRONOMICI”

Durata complessiva: 400 ore

N° ore in azienda: 120 ore annue

N° ore d'aula: 34 ore + 3 ore (verifica delle competenze) annue

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 3</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti</p>	<p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p>	<p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XV in Italia, in Europa e nel Mondo.</p> <p>Mod.1 A Tavola con gusto</p> <ul style="list-style-type: none"> -Il Medioevo in cucina - Il banchetto alla corte di Federico II pagg. - un Rinascimento del gusto , pagg. 4 -22 <p>Mod. 2 – Il pane e le rose</p> <ul style="list-style-type: none"> -Monache digiunatrici e streghe in cucina Pagg. 35_ 38 <p>Mod.3 Fuori dalla cucina</p> <ul style="list-style-type: none"> -I primi turisti: i pellegrini - Il viaggio delle spezie - A tutta birra -Il cammino del vino pagg. 39 -51 	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <p>Libro di testo: AGENDASTORIA-Percorsi di storia settoriale per gli istituti professionali indirizzo servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spiegazioni - Studio individuale - Interrogazioni e test progressivi - Assegnazioni di esercizi sui singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, didattica <i>peer to peer</i> - Lavori di gruppo <p>Materiali digitali e multimediali</p> <p>Presentazioni multimediali Per la verifica/autoverifica Verifiche</p>

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 3</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche e le trasformazioni nel tempo relativamente al settore turistico - enogastronomico.</p>	<p>Il rapporto tra alimentazione, cultura e società: l’evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici tra il Settecento e l’Ottocento</p> <p>Modulo 1 A tavola con gusto: il Settecento e l’Ottocento</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le novità sulla tavola del ‘700 ▪ La tavola sabauda ▪ Il banchetto imperiale di Napoleone ▪ La nuova cucina borghese Pagg. 56-74 <p>Modulo 2 Il pane e le rose</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Regine e principesse dei salotti pagg. 84-87 <p>Modulo 3 FUORI DALLA CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dal turismo aristocratico al turismo borghese ▪ L’invenzione del rancio per gli eserciti napoleonici ▪ Cioccolato: il cibo degli dei ▪ Piacere e salute: il tè ▪ Champagne, un mito nato da un imprevisto pagg. 88-101 	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <p>Libro di testo: AGENDAStoria-Percorsi di storia settoriale per gli istituti professionali indirizzo servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti scritti - Verifiche orali - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Lavori di gruppo <p>Materiali digitali e multimediali</p> <p>Per la lezione e lo studio Presentazioni multimediali</p> <p>Per la verifica/autoverifica Verifiche</p>

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 3</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche e le trasformazioni nel tempo relativamente al settore turistico-enogastronomico.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura nell’età contemporanea.</p> <p>Modulo 1 A tavola con gusto: l’età contemporanea</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il banchetto e la gastronomia nel XX ▪ Il menù ▪ Il banchetto nella Belle Époque pagg.106-119 <p>Modulo 2 Il pane e le rose</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le donne e il boom economico Pagg.124-125 <p>Modulo 3 Fuori dalla cucina</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Il turismo di massa ▪ Sapore di Marte: il cibo dello spazio ▪ Senza pane, non c’è storia ▪ Il cibo in una scatola pagg. 126-136 	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <p>Libro di testo: AGENDASTORIA-Percorsi di storia settoriale per gli istituti professionali indirizzo servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti scritti - Verifiche orali - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Lavori di gruppo <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Presentazioni multimediali</p> <p>Per la verifica/autoverifica Verifiche</p>

Tempo: 4h

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 4</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse</p> <p>Competenza N. 5</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza ● Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse ● Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza. ● Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza. ● Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri 	<ul style="list-style-type: none"> ● Aspetti interculturali ☑ Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio ● Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza ● Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell’ambito professionale di appartenenza ● Ortografia ● Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza ● Fonologia ● Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale ● Aspetti extralinguistici ● Aspetti socio-linguistici <p>Modulo: “PUGLIA ON A PLATE - RECIPES FROM ITALY'S HEEL” <i>(articolazione PASTICCERIA)</i></p> <p>Modulo: “PUGLIA ON A PLATE - RECIPES FROM ITALY'S HEEL” <i>(articolazione CUCINA)</i></p> <p>Modulo: “PREPARING COCKTAILS IN APULIA AND ABROAD” <i>(articolazione SALA VENDITA)</i></p> <p>Modulo: “LA VENDITA DEI SERVIZI TURISTICO –</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - Lavori di gruppo <p>Materiali digitali e multimediali</p> <p>Per la lezione e lo studio</p> <ul style="list-style-type: none"> Audiosintesi Presentazioni multimediali

<p>comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p>	<p>diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. 	<p>RICETTIVI AI CLIENTI STRANIERI” (articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA)</p>	
--	---	---	--

Tempo: 4h

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 4</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Competenza intermedia Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.</p> <p>Competenza N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Competenza intermedia Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. ● Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla 	<p>Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. ● Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. ● Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. ● Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla 	<ul style="list-style-type: none"> ● Aspetti interculturali ☐ Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio ● Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza ● Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza ● Ortografia ● Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza ● Fonologia ● Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale ● Aspetti extralinguistici ● Aspetti socio-linguistici <p>Modulo: “FOOD AND BEVERAGE SERVICES” <i>(articolazione PASTICCERIA)</i></p> <p>Modulo: "FOOD AND BEVERAGE SERVICES" <i>(articolazione CUCINA)</i></p> <p>Modulo: “CLASSIFYING AND TASTING APULIAN WINES” <i>(articolazione SALA VENDITA)</i></p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - Lavori di gruppo <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

<p>attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. ● Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. ● Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza ● Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse. 	<p>microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. ● Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. 	<p>Modulo: “GASTRONOMY: AN ESSENTIAL INGREDIENT IN TOURISM” <i>(articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA)</i></p>	
--	--	--	--

Tempo: 4h

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Competenza intermedia Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p> <p>Competenza N. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Competenza intermedia Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza ● Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse ● Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. ● Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. ● Partecipare a 	<ul style="list-style-type: none"> ● Aspetti interculturali ● Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio ● Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza ● Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza ● Ortografia ● Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza ● Fonologia ● Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale ● Aspetti extralinguistici ● Aspetti socio-linguistici <p>Modulo: “FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES” (articolazione PASTICCERIA)</p> <p>Modulo: “FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES” (articolazione CUCINA)</p> <p>Modulo: BANQUETING AND SPECIAL EVENTS MENUS (articolazione SALA VENDITA)</p> <p>Modulo: “MARKETING AND PROMOTION”</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - Lavori di gruppo <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

<p>un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p>	<p>conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. 	<p><i>(articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA)</i></p>	
---	--	---	--

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI	Tempi
<p>Competenza 5</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p>	<p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</p> <p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste</p>	<p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico.</p> <p>Gli aperitivi tradizionali francesi. (sala e vendita)</p> <p>I prodotti turistici ed i servizi alberghieri (accoglienza. turistica)</p> <p>Le eccellenze agroalimentari di Puglia (enogastronomia)</p> <p>Le preparazioni dolciarie regionali realizzate con prodotti di eccellenza (pasticceria)</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <p>Libri di testo</p> <p>Spiegazioni/lezioni frontali</p> <p>Studio individuale</p> <p>Contenuti audio/scritti</p> <p>Verifiche orali e test progressivi</p> <p>Esercizi su singoli argomenti</p> <p>Attività di avanguardia didattica: classe capovolta,</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali</p> <p>Per la lezione e lo studio sintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>	<p>4 ore</p>

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI	Tempi
<p>Competenza 5</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato</p>	<p>Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne ibisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.</p> <p>Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione</p> <p>Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile.</p>	<p>Conoscere il lessico ,le tecniche di servizio e presentazione di un vino. (sala e vendita)</p> <p>Turismo enogastronomico: conoscere i prodotti tipici di un territorio, la geografia del territorio (accoglienza turistica)</p> <p>Conoscere le caratteristiche essenziali della ristorazione commerciale, collettiva e della banchettistica (enogastronomia-pasticceria)</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <p>Libri di testo Spiegazioni/lezioni frontali Studio individuale Contenuti audio/scritti Verifiche orali e test progressivi Esercizi su singoli argomenti Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio sintesi Presentazioni multimediali</p>	<p>4 ore</p>

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI	Tempi
<p>Competenza 5</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato</p>	<p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <p>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</p>	<p>Conoscere i diversi tipi di allergie e intolleranze (sala e vendita)</p> <p>Conoscere la geografia del territorio francese (accoglienza turistica).</p> <p>Conoscere il lessico afferente alle eccellenze francesi in materia di frutti di mare, l'ostricoltura francese sulla costa atlantica (enogastronomia)</p> <p>Conoscere le specificità della produzione dolciaria internazionale, in particolare statunitense, giapponese, nordafricana e di alcune ex-colonie francesi. (pasticceria)</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <p>Libri di testo</p> <p>Spiegazioni/lezioni frontali</p> <p>Studio individuale</p> <p>Contenuti audio/scritti</p> <p>Verifiche orali e test progressivi</p> <p>Esercizi su singoli argomenti</p> <p>Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali</p> <p>Per la lezione e lo studio sintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>	<p>4 ore</p>

CLASSE TERZA ENOGASTRONOMIA- DTAR

COMPETENZE	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE 4	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze</p>	<p>terminologia tecnica specifica di settore</p>	4	<p>Strategie e strumenti di lavoro Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i> - Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

CLASSE QUARTA SETTORE ENOGASTRONOMIA- DTAR

COMPETENZE	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE 4	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei</p>	<p>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani,</p>	<p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa sulla tutela e</p>	4	<p>Strategie e strumenti di lavoro Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza</p>

	luoghi di lavoro.	diversamente abili	sicurezza del cliente		<p>- Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i></p> <p>- Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>
--	-------------------	--------------------	-----------------------	--	---

CLASSE QUINTA SETTORE ENOGASTRONOMIA- DTAR

COMPETENZE	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE 4	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza in uscita n° 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione e di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici</p>	<p>L'informazione e turistica: dall'on site all'on line. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p>	4	<p>Strategie e strumenti di lavoro Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i></p> <p>- Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

		per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .			
--	--	--	--	--	--

CLASSE TERZA PASTICCERIA- DTAR

COMPETENZE	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE 4	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze</p>	<p>terminologia tecnica specifica di settore</p>	4	<p>Strategie e strumenti di lavoro Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i> - Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

CLASSE QUARTA SETTORE PASTICCERIA- DTAR

COMPETENZE	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE 4	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei</p>	<p>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani,</p>	<p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa sulla tutela e</p>	4	<p>Strategie e strumenti di lavoro Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza</p>

	luoghi di lavoro.	diversamente abili	sicurezza del cliente		<p>- Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i></p> <p>- Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>
--	-------------------	--------------------	-----------------------	--	---

CLASSE QUINTA SETTORE PASTICCERIA- DTAR

COMPETENZE	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE 4	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza in uscita n° 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione e di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici</p>	<p>L'informazione e turistica: dall'on site all'on line. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p>	4	<p>Strategie e strumenti di lavoro Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i></p> <p>- Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

		per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .			
--	--	--	--	--	--

CLASSE TERZA SALA E VENDITA- DTAR

COMPETENZE	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE 4	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze</p>	<p>terminologia tecnica specifica di settore</p>	4	<p>Strategie e strumenti di lavoro Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i> - Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

CLASSE QUARTA SETTORE SALA E VENDITA- DTAR

COMPETENZE	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE 4	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei</p>	<p>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani,</p>	<p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa sulla tutela e</p>	4	<p>Strategie e strumenti di lavoro Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza</p>

	luoghi di lavoro.	diversamente abili	sicurezza del cliente		<p>- Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i></p> <p>- Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>
--	-------------------	--------------------	-----------------------	--	---

CLASSE QUINTA SETTORE SALA E VENDITA- DTAR

COMPETENZE	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE 4	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza in uscita n° 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione e di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici</p>	<p>L'informazione e turistica: dall'on site all'on line. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p>	4	<p>Strategie e strumenti di lavoro Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i></p> <p>- Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

		per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .			
--	--	--	--	--	--

CLASSE TERZA SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA- DTAR

COMPETENZE	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE 4	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche e specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze</p>		4	<p>Strategie e strumenti di lavoro Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i> - Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

CLASSE QUARTA SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA- DTAR

COMPETENZE	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE 6	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza in uscita n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di</p>	<p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando</p>	<p>Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Utilizzare</p>	<p>Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.</p>	6	<p>Strategie e strumenti di lavoro Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi</p>

qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione	tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.			<ul style="list-style-type: none"> - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i> - Lavori di gruppo <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>
--	--	---	--	--	--

CLASSE QUINTA SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA- DTAR

COMPETENZE	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE 6	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione	6	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i> - Lavori di gruppo <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

classe terza

Settore Cucina

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 2</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p>	<p>Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p>	<p>Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</p> <p>Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none">- Spiegazioni/lezioni frontali- Studio individuale- Contenuti audio/scritti- Verifiche orali e test progressivi- Esercizi su singoli argomenti- verifiche in presenza- Lavori di gruppo <p>Materiali digitali e multimediali</p> <p>Per la lezione e lo studio</p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

classe terza

Settore Sala e Vendita

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 2</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p>	<p>Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p>	<p>Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</p> <p>Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none">- Spiegazioni/lezioni frontali- Studio individuale- Contenuti audio/scritti- Verifiche orali e test progressivi- Esercizi su singoli argomenti- verifiche in presenza- Lavori di gruppo <p>Materiali digitali e multimediali</p> <p>Per la lezione e lo studio</p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

classe terza

Settore Pasticceria

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 2</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p>	<p>Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p>	<p>Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</p> <p>Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none">- Spiegazioni/lezioni frontali- Studio individuale- Contenuti audio/scritti- Verifiche orali e test progressivi- Esercizi su singoli argomenti- verifiche in presenza- Lavori di gruppo <p>Materiali digitali e multimediali</p> <p>Per la lezione e lo studio</p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

classe terza

Settore Accoglienza Turistica

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 2</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p>	<p>Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p>	<p>Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none">- Spiegazioni/lezioni frontali- Studio individuale- Contenuti audio/scritti- Verifiche orali e test progressivi- Esercizi su singoli argomenti- verifiche in presenza- Lavori di gruppo <p>Materiali digitali e multimediali</p> <p>Per la lezione e lo studio</p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

classe quarta

Settore Cucina

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza n.4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza intermedia Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p>	<p>Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili</p>	<p>Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

classe quarta

Settore Sala e Vendita

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza n.4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza intermedia Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p>	<p>Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili</p>	<p>Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

classe quarta

Settore Pasticceria

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza n.4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza intermedia Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>Competenza n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p> <p>Eeguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.</p> <p>Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al</p>	<p>Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

<p>Competenza intermedia</p> <p>Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali</p>	<p>loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p>		
---	---	--	--

classe quarta

Settore Accoglienza Turistica

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza n.4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza intermedia Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p>	<p>Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p>	<p>. Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia.</p> <p>Gli stili alimentari e le diete moderne.</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

classe quinta

Settore Cucina

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 4</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Competenza n.6</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none">- Spiegazioni/lezioni frontali- Studio individuale- Contenuti audio/scritti- Verifiche orali e test progressivi- Esercizi su singoli argomenti- verifiche in presenza- Lavori di gruppo <p>Materiali digitali e multimediali</p> <p>Per la lezione e lo studio</p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

<p>comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p>	<p>rilevandone il grado di soddisfazione.</p>		
---	---	--	--

classe quinta

Settore Sala e Vendita

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 4</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Competenza n.6</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none">- Spiegazioni/lezioni frontali- Studio individuale- Contenuti audio/scritti- Verifiche orali e test progressivi- Esercizi su singoli argomenti- verifiche in presenza- Lavori di gruppo <p>Materiali digitali e multimediali</p> <p>Per la lezione e lo studio</p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

<p>comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p>	<p>rilevandone il grado di soddisfazione.</p>		
---	---	--	--

classe quinta

Settore Pasticceria

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 4</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Competenza n.6</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none">- Spiegazioni/lezioni frontali- Studio individuale- Contenuti audio/scritti- Verifiche orali e test progressivi- Esercizi su singoli argomenti- verifiche in presenza- Lavori di gruppo <p>Materiali digitali e multimediali</p> <p>Per la lezione e lo studio</p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

<p>comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p>	<p>rilevandone il grado di soddisfazione.</p>		
---	---	--	--

classe quinta

Settore Accoglienza Turistica

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 4</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Competenza n.7</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none">- Spiegazioni/lezioni frontali- Studio individuale- Contenuti audio/scritti- Verifiche orali e test progressivi- Esercizi su singoli argomenti- verifiche in presenza- Lavori di gruppo <p>Materiali digitali e multimediali</p> <p>Per la lezione e lo studio</p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

<p>il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p>		
---	---	--	--

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenza intermedia Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione</p> <p>Competenza 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza intermedia Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p>	<p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe</p>	<p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i> - Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

<p>Competenza 3: <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</i></p> <p>Competenza intermedia Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p> <p>Competenza 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza intermedia Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Competenza 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza intermedia Utilizzare procedure tradizionali per</p>	<p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio</p> <p>Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</p> <p>Leggere e interpretare le etichette alimentari.</p> <p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità</p> <p>Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale</p>	<p>Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p> <p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p> <p>Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco. Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.</p>	
	<p>Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione</p>	<p>Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico, fisico, igienico, nutrizionale e</p>	

<p>l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p>	<p>Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti</p>	<p>gastronomico Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.</p> <p>Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.</p> <p>Cenni di programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p>	
---	--	---	--

classe quarta Disciplina: Laboratorio di enogastronomia

Tempo: 12 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenza intermedia Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</p>	<p>Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p>	<p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali.</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i> - Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>
<p>Competenza 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza intermedia Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi</p> <p>Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva</p>	<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.</p> <p>Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.</p> <p>Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.</p>	

<p>Competenza 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenza intermedia Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenza 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza intermedia Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>Competenza 5</p>	<p>Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.</p> <p>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità</p> <p>Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili</p> <p>Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p> <p>Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>	<p>Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>Fattori di rischio professionale e ambientale.</p> <p>Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia.</p> <p>Gli stili alimentari e le diete moderne.</p> <p>Principi di scienze e</p>	
--	---	--	--

<p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza intermedia Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p>	<p>Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.</p> <p>Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità</p>	<p>tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.</p>	
--	--	---	--

classe quinta

Disciplina: Laboratorio di enogastronomia

Tempo: 12 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenza intermedia Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei</p>	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i></p>

<p>prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenza 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza intermedia Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di <i>customer care</i>.</p> <p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.</p> <p>Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p>	<p>professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami</p> <p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p>	<p>- Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali Per la lezione e lo studio Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>
--	--	---	---

<p>Competenza 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenza intermedia</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenza 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza intermedia Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici</p>	<p>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione</p>	<p>Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p>	
---	--	---	--

<p>regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza intermedia Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>	<p>enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</p>	<p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p> <p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale</p> <p>Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p>	
--	--	---	--

Disciplina Laboratorio Serv. En. Sala/Vendita

classe terza

I cocktails e le bevande alcoliche: dalla preparazione alla somministrazione in riferimento alla normativa vigente

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 1</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>Competenza 2</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza 3</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenza 4</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</p> <p>Utilizzare i principali software applicativi</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p>	<p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Software applicativi di settore.</p> <p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi</p> <p>Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</p> <p>Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato.</p> <p>Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>Tecniche di base di</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none">- Spiegazioni/lezioni frontali- Studio individuale- Contenuti audio/scritti- Verifiche orali e test progressivi- Esercizi su singoli argomenti- verifiche in presenza- Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i>- Lavori di gruppo- Attività in Laboratorio Enogastronomico <p>Materiali digitali e multimediali</p> <p>Per la lezione e lo studio</p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

<p>con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Competenza intermedia Competenza 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>		comunicazione e relazione interpersonale.	
--	--	---	--

Disciplina Laboratorio Serv. En. Sala/Vendita

Il servizio del vino in sala Classi quarte

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 1</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>Competenza 2</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza 3</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenza 4</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</p> <p>Utilizzare i principali software applicativi</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p>	<p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Software applicativi di settore.</p> <p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi</p> <p>Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</p> <p>Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato.</p> <p>Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i> - Lavori di gruppo - Attività in Laboratorio Enogastronomico <p>Materiali digitali e multimediali</p> <p>Per la lezione e lo studio</p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza intermedia

Competenza 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Disciplina Laboratorio Serv. En. Sala/Vendita

Cenni di degustazione e abbinamento

Classi quinte

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza 1</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>Competenza 2</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Competenza 3</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenza 4</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</p> <p>Utilizzare i principali software applicativi</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p>	<p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Software applicativi di settore.</p> <p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi</p> <p>Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</p> <p>Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato.</p> <p>Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>Tecniche di base di comunicazione e</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro</p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none">- Spiegazioni/lezioni frontali- Studio individuale- Contenuti audio/scritti- Verifiche orali e test progressivi- Esercizi su singoli argomenti- verifiche in presenza- Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i>- Lavori di gruppo- Attività in Laboratorio Enogastronomico <p>Materiali digitali e multimediali</p> <p>Per la lezione e lo studio</p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

<p>esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Competenza intermedia Competenza 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>		relazione interpersonale.	
---	--	---------------------------	--

classe terza

Disciplina Lab. Accoglienza Turistica

Tempo: 12 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze enogastronomiche.</p> <p>Competenza intermedia Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione, e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p>	<p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti/servizi adeguati ai diversi contesti.</p> <p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi alberghieri.</p>	<p>La segmentazione della domanda turistica e i comportamenti d'acquisto del turista, i rapporti commerciali con i fornitori dei servizi turistici, i canali di vendita dei servizi alberghieri, le diverse tipologie di promozione dei prodotti e dei servizi alberghieri, le strategie per la fidelizzazione dei clienti.</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro -Spiegazioni/lezioni frontali - Contenuti audio/scritti -Esercitazioni di laboratorio su singoli argomenti - Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali per la lezione e lo studio Presentazioni multimediali</p>

classe quarta

Disciplina Lab. Accoglienza Turistica

Tempo: 12 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il Web.</p> <p>Competenza intermedia Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità</p>	<p>Predisporre la realizzazione di un pacchetto turistico e le azioni di promozione dell'offerta turistica integrata rispetto al target di clientela.</p>	<p>Mercato turistico e sue tendenze, elementi del pacchetto turistico, principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici, i canali di vendita dei pacchetti turistici e le tecniche promozionali per incentivarne le vendite.</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro -Spiegazioni/lezioni frontali - Contenuti audio/scritti -Esercitazioni di laboratorio su singoli argomenti - Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali per la lezione e lo studio Presentazioni multimediali</p>

classe quinta

Disciplina Lab. Accoglienza Turistica –

Tempo: 12 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p>Competenza n. 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> <p>Competenza intermedia Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target di clientela a cui puntare e gli indicatori di performance dell'azienda alberghiera.</p>	<p>Analisi interna ed esterna, analisi SWOT, Fair share, market share e tasso di penetrazione sul mercato, posizionamento, ciclo di vita del prodotto/servizio alberghiero e relative strategie di marketing mix.</p>	<p>Strategie e strumenti di lavoro -Spiegazioni/lezioni frontali - Contenuti audio/scritti -Esercitazioni di laboratorio su singoli argomenti - Lavori di gruppo</p> <p>Materiali digitali e multimediali per la lezione e lo studio Presentazioni multimediali</p>