

MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “MICHELE DE NORA”
Via Lago Passarello,3 - 70022 ALTAMURA
Tel. e Fax 080-3115518
www.iissdenora.it bais004007@istruzione.it iissdenora@pec.it

Profilo d’uscita

Risultati di Apprendimento estratti			
dal DPR 87/2010			
comuni	di settore servizi	di indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera	di opzione settore pasticceria
Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.	Riconoscere nell’evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.	Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.	valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà , dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell’apprendimento permanente.	Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull’evoluzione dei bisogni e sull’innovazione dei processi di servizio.	Organizzare attività di pertinenza , in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.	applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
Utilizzare il patrimonio lessicale e	Essere sensibili alle differenze di cultura e	Applicare le norme attinenti la	controllare i prodotti sotto il profilo

d espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.	conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.	organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico
Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento.	Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.	Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.	adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno
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.	Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.	Comunicare in almeno due lingue straniere.	condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai	Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.	Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi	applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti

fini della mobilità di studio e di lavoro.		applicativi.	
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute suoi luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.	Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici.	
Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.	Intervenire per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.	Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.	
Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.			
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.			

Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.			
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.			
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.			
Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.			
Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando			

efficacemente con gli altri.					
Utilizzare strategie orientate al risultato, del lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale.					
Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente.					
Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.					
Risultati di Apprendimento I biennio					
DM 139/2007 Fioroni					
Assi culturali				Competenz e trasversali	Competenze di indirizzo professionalizzanti
Linguaggi	Matematico	Storico Sociale	Scientifico Tecnologico	Cittadinanz a	
L1 - Padroneggiar e gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili	M1 - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed	G1 - Comprender e il cambiament o e la diversità dei tempi storici	S1 - Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà	C1 - Imparare ad imparare	P1 – Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti	algebrico, rappresentandolo e anche sotto forma grafica	in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali	naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità		
--	--	--	--	--	--

Assi culturali				Competenze trasversali	Competenze di indirizzo professionali zzanti
Linguaggi	Matematico	Storico Sociale	Scientifico Tecnologico	Cittadinanza	
L2 - Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo	M2 - Confrontare ed analizzare figure geometriche individuando invarianti e relazioni	G2 - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconosciment o dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	S2 - Analizzare qualitativament ee quantitativame nte fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza	C2 - Progettare	P2 - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronom ici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera
L3 -	M3 -	G3 -	S3 - Essere	C3 -	P3 - Integrare

Prodotto testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate	Comunicare le	competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento o con i colleghi
--	---	---	---	------------------	---

Assi culturali				Competenze trasversali	Competenze di indirizzo professionali izzanti
Linguaggi	Matematico	Storico Sociale	Scientifico Tecnologico	Cittadinanza	
L4 - Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	M4 - Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente e gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da			C4 - Collaborare e partecipare	P4 - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

	applicazioni specifiche di tipo informatico				
L5 - Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario				C5 - Agire in modo autonomo e responsabile	P5 - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
L6 - Utilizzare e produrre testi multimediali				C6 - Risolvere problemi	P6 – Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Assi culturali				Competenze trasversali	Competenze di indirizzo professionali
Linguaggi	Matematico	Storico Sociale	Scientifico Tecnologico	Cittadinanza	zzanti
				C7 - Individuare collegamenti e relazioni	P7 – Utilizzare tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
				C8 - Acquisire ed interpretare l'informazione	P8 – controllare e utilizzare gli alimenti e bevande sotto il profilo organolettico merceologico

					<p>, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico .Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste del mercato e della clientela.</p>
					<p>P9 – predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-</p>

					artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
					P10 – Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Sovrain tendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
					P11 -
Indicazioni nazionali					
Scienze motorie e sportive	Utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza civile				
Scienze motorie e sportive	Partecipare alle gare scolastiche, collaborando all’organizzazione dell’attività sportiva anche in compiti di arbitraggio e di giuria				
Scienze motorie e sportive	Riconoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute				

Scienze motorie e sportive	Riconoscere e osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo
----------------------------	---

Risultati di Apprendimento II biennio e 5° anno	
Direttiva MIUR 5 del 16 gennaio 2012	
Area generale Istituto Professionale settore servizi	
Lingua e letteratura italiana	individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
Lingua e letteratura italiana	redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Lingua e letteratura italiana	utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
Storia	correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
Storia	riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
Lingua inglese	padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
Lingua inglese	integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
Lingua inglese	valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
Lingua inglese	individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
Lingua inglese	redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Matematica	utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e

	valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
Matematica	utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
Matematica	utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati
Matematica	utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
Matematica	correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
Area di indirizzo	
Settore Servizi indirizzo “servizi per l’ Enogastronomia e ospitalità alberghiera “ articolazione Enogastronomia, settore Cucina	
Seconda lingua straniera	integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
Seconda lingua straniera	valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
Seconda lingua straniera	individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
Seconda lingua straniera	redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Scienza e cultura dell’alimentazione	agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
Scienza e cultura dell’alimentazione	valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
Scienza e cultura	applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza,

dell'alimentazione	trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
Scienza e cultura dell'alimentazione	controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico
Scienza e cultura dell'alimentazione	predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
Scienza e cultura dell'alimentazione	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 tempo.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

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

	<p>Area di indirizzo</p> <p>indirizzo “servizi per l’enogastronomia e ospitalità alberghiera”</p> <p>articolazione Enogastronomia, settore sala e vendita</p>
Seconda lingua straniera	integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
Seconda lingua straniera	valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
Seconda lingua straniera	individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
Seconda lingua straniera	redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Seconda lingua straniera	
Seconda lingua straniera	agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
Scienza e cultura dell’alimentazione	valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
Scienza e cultura dell’alimentazione	applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
Scienza e cultura dell’alimentazione	controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico
Scienza e cultura dell’alimentazione	predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
Scienza e cultura	riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali,

dell'alimentazione	culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
Laboratorio di servizi settore sala e vendita	integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
Laboratorio di servizi settore sala e vendita	valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Laboratorio di servizi settore sala e vendita	controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
Laboratorio di servizi settore sala e vendita	predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
Laboratorio di servizi settore sala e vendita	adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
Laboratorio di servizi settore sala e vendita	utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
Laboratorio di servizi settore sala e vendita	utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
	Area di indirizzo Settore “servizi per l’ Enogastronomia e Ospitalità alberghiera ”, articolazione Accoglienza Turistica
Seconda lingua straniera	integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
Seconda lingua straniera	valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
Seconda lingua straniera	individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
Seconda lingua straniera	redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Scienza e cultura	agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

dell'alimentazione	
Scienza e cultura dell'alimentazione	valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
Scienza e cultura dell'alimentazione	applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
Scienza e cultura dell'alimentazione	controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico
Scienza e cultura dell'alimentazione	predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
Scienza e cultura dell'alimentazione	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 tempo.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
Diritto e tecniche	utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e

amministrative della struttura ricettiva	approfondimento disciplinare.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
Teniche di comunicazione	integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
Teniche di comunicazione	valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
Teniche di comunicazione	utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
Teniche di comunicazione	promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientale, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
Teniche di comunicazione	individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
Teniche di comunicazione	redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
Laboratorio di servizi di accoglienza	integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del

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