

COMPETENZA	1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i>
ABILITA' 5 ANNO	CONOSCENZE 5 ANNO
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza. • Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. • Proporre indicazioni sulla distribuzione e organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro. • Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici, economici e organizzativi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Piani di sicurezza aziendali. • Caratteristiche tecniche e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera. • Caratteristiche tecniche delle attrezzature. • I fattori che determinano la qualità del servizio. • Le certificazioni di qualità.
SAPERI ESSENZIALI	
<ul style="list-style-type: none"> • L'impostazione di un progetto. Le caratteristiche tecniche dell'impianto di cucina. • La suddivisione di una grande cucina in settori. L'evoluzione delle attrezzature. • Le attrezzature refrigeranti, del settore di preparazione, di cottura, di lavaggio. 	

COMPETENZA	2° <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turisticoalberghiera</i>
ABILITA' 5 ANNO	CONOSCENZE 5 ANNO
<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti anche di elevata complessità e produrre schemi riassuntivi. • Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preparazioni enogastronomiche di complessità anche elevata, compresi i piatti da buffet. • Il sottovuoto nella produzione enogastronomica. • Il sistema Cook & Chill. • Le innovazioni tecnologiche in cucina.
SAPERI ESSENZIALI	
<p>I modelli tradizionali ed innovativi dell'impianto di cucina. Il buffet, il cocktail party e il coffee break. Utilizzo del sistema cook and chill, della cucina sottovuoto e della cucina di assemblaggio. Utilizzo della modularistica e dei software in cucina.</p>	

COMPETENZA	3° <i>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</i>
ABILITA' 5 ANNO	CONOSCENZE 5 ANNO

<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera. • Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico-enogastronomiche del territorio in cui opera. • Gestire un reclamo con autonomia operativa. • Presentare la politica aziendale al cliente.. 	<ul style="list-style-type: none"> • Offerte turistiche locali, nazionali e internazionali. • Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio. • Tecniche e routine di gestione dei reclami. • Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente. • Tecnica di stesura di tabelle, manuali, regolamenti, lettere e corrispondenza. • La gestione delle risorse umane.
<p>SAPERI ESSENZIALI</p> <p>Promuovere e determinare la soddisfazione del cliente attraverso la scelta dei piatti. L'importanza della degustazione e dell'accostamento dei sapori. Pratica di degustazione. Le dinamiche del gusto. La cucina fra tradizione ed innovazione. Le cucine del mondo. La cucina di ricerca.</p>	

COMPETENZA	<p>4°</p> <p><i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e Internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	
ABILITA' 5 ANNO	CONOSCENZE 5 ANNO	
<ul style="list-style-type: none"> • Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze. • Acquisire una mentalità orientata al marketing. • Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici. • Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione prodotti tipici, anche in lingua straniera. 	<p>. La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi e teoria del marketing. • Destination Marketing. • Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici. • I principali piatti della tradizione e usi dei Paesi di cui si studiano le lingue. 	
<p>SAPERI ESSENZIALI</p> <p>La fisiologia del gusto, in riferimento al target di clientela nazionale ed internazionale. Promuovere e determinare la soddisfazione del cliente attraverso l'interpretazione di ricette e/o l'accostamento di ingredienti. Tecniche di promozione e di valorizzazione del prodotto ristorativo..</p>		

COMPETENZA	<p>5°</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	
ABILITA' 5 ANNO	CONOSCENZE 5 ANNO	

Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa. • Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro.	Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.
SAPERI ESSENZIALI	
Il sistema H.A.C.C.P.: realizzazione di un piano di autocontrollo. H.A.C.C.P.: Adempimenti richiesti all'operatore, responsabilità individuali. I programmi di sanificazione nell'ambiente di riferimento	

COMPETENZA	6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
ABILITA' 5 ANNO	CONOSCENZE 5 ANNO
<ul style="list-style-type: none"> • Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza. • Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti. • Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. • Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta. • Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche. • Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. • Organizzazione del lavoro. • Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi). • Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione. • La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti. • La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi.
SAPERI ESSENZIALI	
Organizzazione e pianificazione dei carichi di lavoro del personale, in riferimento all'utenza (volume tipologie). L'offerta gastronomica nelle diverse tipologie di eventi. Tipologie di menù preconcordati. Produzione per regole e non per eccezioni. La standardizzazione della produzione (tecnica del "Recipes"). I controllo budgetari. Il Food cost.	

COMPETENZA	7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei Prodotti enogastronomici
ABILITA' 5 ANNO	CONOSCENZE 5 ANNO
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborare con buona autonomia operativa ogni tipo di piatto. • Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, dandone le spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali. • Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici. 	<ul style="list-style-type: none"> • La ricetta originaria e le sue variazioni. • I principi della cucina tecnologica • Tipologie di buffet e realizzazione di piatti.
SAPERI ESSENZIALI	
L'evoluzione tecnologica del prodotto enogastronomico nelle varie fasi. La gestione operativa, l'organizzazione, la pianificazione di eventi enogastronomici.	

Il catering e il banqueting.

COMPETENZA	8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	
ABILITA' 5 ANNO	CONOSCENZE 5 ANNO	
<ul style="list-style-type: none"> Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi. Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto. 	<ul style="list-style-type: none"> Le gamme dei prodotti. I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali. Enologia ed enografia nazionale. Abbinamento cibo-vino e cibo-altre bevande. 	
SAPERI ESSENZIALI		
<p>Redigere la scheda di produzione. Selezionare la gamma di prodotti in riferimento alle potenzialità aziendale ed alle dell'utenza, tenendo presente gli aspetti gastronomici, economici ed organizzativi.</p>		

COMPETENZA	9 Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	
ABILITA' 5 ANNO	CONOSCENZE 5 ANNO	
<ul style="list-style-type: none"> Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari. Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche 	<ul style="list-style-type: none"> Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata. Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte. Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia. Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta. 	
SAPERI ESSENZIALI		
<p>. Le esigenze nutrizionali della clientela. I nuovi prodotti alimentari (bio, gluten free, ogm). Costruzione del menù considerando le principali condizioni patologiche. I costi in relazione al prezzo di vendita. Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica. Le intolleranze e disturbi alimentari.</p>		

COMPETENZA	10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	
ABILITA' 5 ANNO	CONOSCENZE 5 ANNO	
<ul style="list-style-type: none"> Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la 	<ul style="list-style-type: none"> Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. 	

<p>produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza.</p> <ul style="list-style-type: none">• Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione.• Attivare le connessioni e le reti tra imprese dell'ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici.	<ul style="list-style-type: none">• Funzione dei diagrammi di organizzazione del lavoro.• Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici.
<p style="text-align: center;">SAPERI ESSENZIALI</p> <p>Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. Organizzare il lavoro e le capacità produttive in funzione della flessibilità della domanda. I menu ciclici e rotativi nella ristorazione tradizionale, commerciale ed industriale.</p>	