

COMPETENZA	1° <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno</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. • Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro. • Utilizzare le principali forme di contratto aziendale 	<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. • Il contratto di lavoro. • I principali contratti delle aziende enogastronomiche.
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. <p>Le attrezzature refrigeranti, del settore di preparazione, di cottura, di lavaggio.</p>	

COMPETENZA	2° <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze da filiera.</i>
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 in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua, tenendo presente anche le nuove tendenze enogastronomiche. • Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione prodotti tipici, anche in lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> • La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti. • 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.
SAPERI ESSENZIALI	
<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	3° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
ABILITA' 5 ANNO	CONOSCENZE 5 ANNO
Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare lamodulistica 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	4° 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. • Leggere un bilancio e analizzare gli indici finanziari e patrimoniali. • Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative. • Scegliere i finanziamenti più adeguati alla situazione ipotizzata. • Stilare un budget 	<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. • Le forme di finanziamento aziendale. • I principali indici per l'analisi finanziaria, patrimoniale ed economica del bilancio. • La contabilità analitica. • I finanziamenti a breve medio e lungo termine. • La programmazione a breve, medio e lungo termine. • Il budget.
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	5° 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	6° 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 produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza. • Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione. • Interpretare le ricerche di mercato. • Attivare le connessioni e le reti tra imprese dell'ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici. • Redigere il curriculum vitae europeo, anche in lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. • Funzione dei diagrammi di organizzazione del lavoro. • Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici. • Ricerche di mercato qualitative e quantitative • Curriculum europeo in lingua.
SAPERI ESSENZIALI	
<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>	