

<b>COMPETENZA</b>	<b>1°</b> <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i>	
<b>ABILITA' II BIENNIO</b>	<b>CONOSCENZE II BIENNIO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La legislazione sulla sicurezza sul lavoro.</li> <li>• Tecnica professionale enogastronomica</li> </ul>	
<b>SAPERI ESSENZIALI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli atteggiamenti propri e altrui che prevengono possibili infortuni.</li> <li>• Il piano antincendio, di evacuazione, di prevenzione e protezione dei rischi.</li> <li>• Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore in materia di sicurezza.</li> </ul>		

<b>COMPETENZA</b>	<b>2°</b> <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turisticoalberghiera</i>	
<b>ABILITA' II BIENNIO</b>	<b>CONOSCENZE II BIENNIO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.</li> <li>• Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base.</li> <li>• Elaborare prodotti di pasticceria e di gelateria, dessert a carattere regionale, nazionale e internazionale.</li> <li>• Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lessico professionale.</li> <li>• Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni.</li> <li>• Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria, lavorazioni evolute come quelle del cioccolato e dello zucchero.</li> </ul>	
<b>SAPERI ESSENZIALI</b> Utilizzo di prodotti freschi, congelati, surgelati e semilavorati in cucina. Elaborare prodotti di base della cucina locale, nazionale ed internazionale con costruzione di un menù. Tecniche di servizio di cucina.		

<b>COMPETENZA</b>	<b>3°</b> <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>	
<b>ABILITA' II BIENNIO</b>	<b>CONOSCENZE II BIENNIO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il</li> </ul>		

<p>servizio in funzione della domanda.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente.</li> <li>• Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta.</li> <li>• Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica.</li> <li>• Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dello scopo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Criteri ed elementi di comunicazione del menù</li> <li>• Tecnica di stesura di algoritmi, ricette e relazioni.</li> <li>• Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti</li> </ul>
<p><b>SAPERI ESSENZIALI</b></p> <p>I rapporti con gli altri reparti: sala – bar, economato, amministrazione.          La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione.          Schematizzare e produrre dei menù, conoscendo la successione delle portate e codificando i piatti.          Progettare un menù: fare le previsioni e programmare, organizzare, coordinare, controllare e valutare l'attività in riferimento al tipo di clientela.</p>	

COMPETENZA	<p><b>4°</b></p> <p><i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e Internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	
ABILITA' II BIENNIO	CONOSCENZE II BIENNIO	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare i principali personaggi della gastronomia . Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative.</li> <li>• Riconoscere gli stili di cucina attuali.</li> <li>• Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni.</li> <li>• Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi della gastronomia.</li> <li>• Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia.</li> <li>• Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti.</li> <li>• Il cibo come alimento e prodotto culturale.</li> </ul>	
<p><b>SAPERI ESSENZIALI</b></p> <p>L'evoluzione delle abitudini alimentari. I fattori che caratterizzano le tendenze attuali della cucina.          Classificazione dei locali in base al tipo di organizzazione. I nuovi prodotti, i prodotti DOP, IGP e certificati di qualità.</p>		
COMPETENZA	<p><b>5°</b></p> <p><i>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</i></p>	
ABILITA' II BIENNIO	CONOSCENZE II BIENNIO	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.</li> <li>• Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucinare regionale, nazionale, internazionale.</li> <li>• Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).</li> <li>• Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia</li> <li>• La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.</li> <li>• Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale.</li> </ul>	

adattandoli ai gusti dell'utenza	
<b>SAPERI ESSENZIALI</b>	
<p>Conoscere il quadro di riferimento del sistema HACCP.  Operare correttamente in cucina applicando le norme di igiene e saper individuare i punti critici.  La distribuzione del prodotto: il legume caldo- freddo, la distribuzione differita ed i punti critici connessi. Le tipologie di distribuzione degli alimenti (free flow, self service ecc.)</p>	

COMPETENZA	<b>6</b>
<b>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</b>	
ABILITA' II BIENNIO	CONOSCENZE II BIENNIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.</li> <li>• Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>• La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione.</li> </ul>
<b>SAPERI ESSENZIALI</b>	
<p>L'organizzazione della produzione di beni e servizi programmata per regole nel settore di riferimento. La politica degli acquisti, la gestione del magazzino, lo stoccaggio delle merci. Le funzioni dell'economato. I rapporti funzionali tra l'economato ed il settore di riferimento.</p>	
COMPETENZA	<b>7</b>
<b>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei Prodotti enogastronomici</b>	
ABILITA' II BIENNIO	CONOSCENZE II BIENNIO
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.</li> <li>• Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale.</li> <li>• Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).</li> <li>• Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le tecniche di conservazione degli alimenti</li> <li>• Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti</li> <li>• Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale.</li> <li>• Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche</li> <li>• Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni.</li> <li>• Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria</li> <li>• Le decorazioni e la presentazione dei piatti</li> </ul>
<b>SAPERI ESSENZIALI</b>	
<p>I sistemi e le tecniche di conservazione e di cottura tradizionali e innovativi.  La cucina innovativa del territorio, regionale, nazionale e internazionale.  Il dessert e le preparazioni innovative di base di pasticceria.  La cucina etnica</p>	

COMPETENZA	<b>8</b>
------------	----------

	<b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</b>	
ABILITA' II BIENNIO	CONOSCENZE II BIENNIO	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.</li> <li>• Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede.</li> <li>• Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.</li> <li>• Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta.</li> <li>• Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione.</li> <li>• Possedere i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</li> <li>• I criteri di qualità degli alimenti.</li> <li>• Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</li> <li>• La produzione e la classificazione di vino e birra.</li> <li>• L'analisi organolettica del vino.</li> <li>• Enografia di base.</li> <li>• Nozioni di enologia e di abbinamento cibo-vino.</li> </ul>	
<b>SAPERI ESSENZIALI</b>		
Le carni da macello, i prodotti ittici, i cereali, il latte e derivati, le uova, gli ortaggi, i legumi		

COMPETENZA	<b>9</b> <b>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</b>	
ABILITA' II BIENNIO	CONOSCENZE II BIENNIO	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costruire menù e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela.</li> <li>• Presentare i piatti in lingua straniera e descriverli brevemente.</li> <li>• Progettare graficamente menù.</li> <li>• Riconoscere il ruolo centrale del menù nelle aziende enogastronomiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata.</li> <li>• Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.</li> <li>• Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia.</li> <li>• Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta.</li> <li>• Lessico professionale in lingua straniera.</li> </ul>	
<b>SAPERI ESSENZIALI</b>		
La struttura del menù e della carta. I tipi di menù. La progettazione e le regole tecniche di composizione del menù in riferimento alle esigenze della clientela. Gli stili alimentari.		

COMPETENZA	<b>10</b> <b>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</b>	
ABILITA' II BIENNIO	CONOSCENZE II BIENNIO	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela.</li> <li>• Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione.</li> <li>• Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti.</li> <li>• L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali.</li> <li>• Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni</li> <li>• Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno</li> </ul>
<p><b>SAPERI ESSENZIALI</b></p> <p>Il mercato della ristorazione. La ristorazione commerciale e collettiva: caratteristiche ed esigenze. Tradizione ed evoluzione della domanda e dell'offerta turistica.</p> <p>Valorizzazione del prodotto e tutela del marchio di qualità. Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>	