

<b>COMPETENZA</b>	<b>1°</b> <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno</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> <li>• Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.</li> <li>• Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La legislazione sulla sicurezza sul lavoro.</li> <li>• L'imprenditore e l'impresa.</li> <li>• Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva</li> <li>• Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.</li> <li>• Legislazione di settore.</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>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>
<b>ABILITA' II BIENNIO</b>	<b>CONOSCENZE II BIENNIO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.</li> <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> <li>• Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua</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> <li>• I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.</li> <li>• Cenni di storia dell'alimentazione e degli alimenti tipici dei Paesi di cui si studiano le lingue</li> </ul>
<b>SAPERI ESSENZIALI</b>	
<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	<b>3°</b> <b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</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>• Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti</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 adattandoli ai gusti dell'utenza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legislazione alimentare.</li> <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>
<p><b>SAPERI ESSENZIALI</b></p> <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>4°</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>• Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo.</li> <li>• Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato.</li> <li>• Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito.</li> <li>• Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari, vini e altre bevande.</li> <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> <li>• Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>• Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole".</li> <li>• Principi di organizzazione aziendale.</li> <li>• Lineamenti di organizzazione del lavoro.</li> <li>• La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione.</li> <li>• Metodologie e strumenti della programmazione e del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti).</li> <li>• I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici</li> </ul>
<p><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.

COMPETENZA	<b>5°</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>6°</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>
<b>SAPERI ESSENZIALI</b> Il mercato della ristorazione. La ristorazione commerciale e collettiva: caratteristiche ed esigenze. Tradizione ed evoluzione della domanda e dell'offerta turistica. Valorizzazione del prodotto e tutela del marchio di qualità. Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	