

Articolazione: “Enogastronomia”-  
ASSE STORICO-SOCIALE – V ANNO

Discipline: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva - Storia

**Riferimenti:**

1. LINEE GUIDA PER IL PASSAGGIO AL NUOVO ORDINAMENTO.
2. ATTI CONVEGNO RE.NA.IA. VENETO.
3. QUADERNO DI LAVORO ALBERGHIERO VIBO VALENTIA.

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA' QUINTO ANNO	CONOSCENZE QUINTO ANNO
1. Agire nel sistema di qualità relativa alla filiera produttiva di interesse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza.</li> <li>➤ Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.</li> <li>➤ Proporre indicazioni sulla distribuzione e organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro.</li> <li>➤ Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici, economici e organizzativi.</li> <li>➤ Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro.</li> <li>➤ Utilizzare le principali forme di contratto aziendale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Piani di sicurezza aziendali.</li> <li>➤ Caratteristiche tecniche e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera.</li> <li>➤ Caratteristiche tecniche delle attrezzature.</li> <li>➤ I fattori che determinano la qualità del servizio.</li> <li>➤ Le certificazioni di qualità.</li> <li>➤ Il contratto di lavoro.</li> <li>➤ I principali contratti delle aziende enogastronomiche.</li> </ul>
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti anche di elevata complessità e produrre schemi riassuntivi.</li> <li>➤ Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle ricette e della modulistica di cucina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il sistema Cook &amp; Chill.</li> <li>➤ Le innovazioni tecnologiche in cucina.</li> <li>➤ Gli strumenti informatici di gestione della produzione e del servizio enogastronomici.</li> </ul>

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA' QUINTO ANNO	CONOSCENZE QUINTO ANNO
3. 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera.</li> <li>➤ 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.</li> <li>➤ Gestire un reclamo con autonomia operativa.</li> <li>➤ Presentare la politica aziendale al cliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Offerte turistiche locali, nazionali e internazionali.</li> <li>➤ Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio.</li> <li>➤ Tecniche e routine di gestione dei reclami.</li> <li>➤ Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente.</li> <li>➤ Tecnica di stesura di tabelle, manuali, regolamenti, lettere e corrispondenza.</li> <li>➤ La gestione delle risorse umane.</li> </ul>
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Acquisire una mentalità orientata al marketing.</li> <li>➤ Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici.</li> <li>➤ Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Principi e teoria del marketing.</li> <li>➤ Destination Marketing.</li> <li>➤ Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa.</li> <li>➤ Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.</li> </ul>

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA' QUINTO ANNO	CONOSCENZE QUINTO ANNO
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza.</li> <li>➤ Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti.</li> <li>➤ Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</li> <li>➤ Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta.</li> <li>➤ Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</li> <li>➤ Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo.</li> <li>➤ Leggere un bilancio e analizzare gli indici finanziari e patrimoniali.</li> <li>➤ Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative.</li> <li>➤ Scegliere i finanziamenti più adeguati alla situazione ipotizzata.</li> <li>➤ Stilare un budget .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>➤ Organizzazione del lavoro.</li> <li>➤ Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi).</li> <li>➤ Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione.</li> <li>➤ La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti.</li> <li>➤ La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione.</li> <li>➤ La gestione per obiettivi.</li> <li>➤ Le forme di finanziamento aziendale.</li> <li>➤ I principali indici per l'analisi finanziaria, patrimoniale ed economica del bilancio.</li> <li>➤ La contabilità analitica.</li> <li>➤ I finanziamenti a breve medio e lungo termine.</li> <li>➤ La programmazione a breve, medio e lungo termine.</li> <li>➤ Il budget.</li> </ul>
7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici.</li> <li>➤ Redigere un contratto di banqueting e di catering.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e del catering.</li> </ul>
8. Controllare e utilizzare gli elementi e le bevande sotto il profilo organolettico,	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le gamme dei prodotti.</li> </ul>

merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico..		
--	--	--

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA' QUINTO ANNO	CONOSCENZE QUINTO ANNO
9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi.</li> <li>➤ Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta.</li> </ul>
10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza.</li> <li>➤ Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione.</li> <li>➤ Interpretare le ricerche di mercato.</li> <li>➤ Attivare le connessioni e le reti tra imprese dell'ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici.</li> <li>➤ Redigere il curriculum vitae europeo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti.</li> <li>➤ Funzione dei diagrammi di organizzazione del lavoro.</li> <li>➤ Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità- accoglienza e servizi enogastronomici.</li> <li>➤ Ricerche di mercato qualitative e quantitative.</li> <li>➤ Curriculum europeo.</li> </ul>