



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CURRICOLO VERTICALE D'ISTITUTO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

PREMESSA

Alla scuola spetta il compito di fornire supporti adeguati affinché ogni persona sviluppi un'identità consapevole e aperta. La piena attuazione del riconoscimento e della garanzia della libertà e dell'uguaglianza, nel rispetto delle differenze di tutti e dell'identità di ciascuno, richiede oggi, in modo ancor più attento e mirato, l'impegno dei docenti e di tutti gli operatori della scuola, con particolare attenzione alle disabilità e ad ogni fragilità, ma richiede altresì la collaborazione delle formazioni sociali, in una nuova dimensione di integrazione fra scuola e territorio, per far sì che ognuno possa «svolgere, secondo le proprie possibilità e la propria scelta, un'attività o una funzione che concorra al progresso materiale e spirituale della società».

La diffusione delle tecnologie di informazione e di comunicazione è una grande opportunità e non un semplice aumento dei mezzi implicati nell'apprendimento: «Fare scuola» oggi significa mettere in relazione la complessità di modi radicalmente nuovi di apprendimento con un'opera quotidiana di guida, attenta al metodo, ai nuovi media e alla ricerca multi-dimensionale. Al contempo significa curare e consolidare le competenze e i saperi di base, che sono irrinunciabili, in quanto fondamentali per l'uso consapevole del sapere diffuso e perché rendono precocemente effettiva ogni possibilità di apprendimento nel corso della vita. L'obiettivo della scuola è quello di formare saldamente ogni persona sul piano cognitivo e culturale, affinché possa affrontare positivamente l'incertezza e la mutevolezza degli scenari sociali e professionali, presenti e futuri. La scuola si apre alle famiglie e al territorio circostante, facendo perno sugli strumenti forniti dall'autonomia scolastica, che prima di essere un insieme di norme è un modo di concepire il rapporto delle scuole con le comunità di appartenenza, locali e nazionali. L'acquisizione dell'autonomia rappresenta un momento decisivo per le istituzioni scolastiche. Grazie a essa si è già avviato un processo di sempre maggiore responsabilizzazione condiviso dai docenti e dai dirigenti, che favorisce altresì la stretta connessione di ogni scuola con il suo territorio. Il curriculum di Istituto è espressione della libertà d'insegnamento e dell'autonomia scolastica e, al tempo stesso, esplicita le scelte della comunità scolastica e l'identità dell'Istituto.

Il Decreto Legislativo 61/2017 cambia di fatto il modello didattico dell'istruzione professionale e intende rendere riconoscibile l'identità degli Istituti Professionali. L'art. 1 del decreto legislativo 61/2017 stabilisce che: Il modello didattico è improntato al principio della personalizzazione educativa volta a consentire ad ogni studentessa e ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente a partire dalle competenze chiave di cittadinanza, nonché di orientare il progetto di vita e di lavoro della studentessa e dello studente, anche per migliori prospettive di occupabilità. Lo stesso modello fa riferimento a metodologie di apprendimento di tipo induttivo. La personalizzazione educativa da un lato dà la possibilità alle scuole di declinare i profili unitari degli indirizzi in percorsi formativi richiesti dal territorio, utilizzando, nel rispetto dei vincoli assegnati, gli strumenti dell'autonomia e della flessibilità che il decreto legislativo 61/2017 mette a disposizione. Dall'altro da necessità di personalizzare gli apprendimenti al fine di corrispondere efficacemente alle esigenze degli studenti, attraverso l'elaborazione di un Progetto Formativo Individuale e l'attivazione di metodologie che privilegino l'apprendimento induttivo (ampi riferimenti ai modelli didattici e organizzativi: UdA, periodi didattici ecc.).

La riforma dell'istruzione professionale si colloca in un cambio di PARADIGMA che da un lato destruttura i curricula tradizionali e dall'altro richiede una netta trasformazione dell'organizzazione scolastica. I contenuti didattici non sono definiti per singola disciplina ma vengono individuati i risultati di apprendimento per ciascun profilo unitario, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze, per rendere effettiva l'integrazione disciplinare all'interno degli Assi e tra gli Assi. L'integrazione con il territorio e il mondo produttivo non è solo un metodo di lavoro, è un fattore imprescindibile per l'elaborazione del piano dell'offerta formativa degli istituti professionali. Con il concetto di laboratorialità il valore del lavoro si estende allo scopo del percorso di studi (imparare a lavorare), al metodo privilegiato che consente di apprendere in modo attivo, coinvolgente, significativo ed efficace (imparare lavorando). Per corrispondere a questa visione e diventare vere "scuole dell'innovazione territoriale", gli Istituti professionali sono chiamati ad operare scelte orientate permanentemente al cambiamento e, allo stesso tempo, a favorire attitudini all'auto-apprendimento, al lavoro di gruppo e alla formazione continua.

In questo quadro, orientato al raggiungimento delle competenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni, le discipline mantengono la loro specificità e sono volte a far acquisire agli studenti i risultati di apprendimento indicati, ma è molto importante che i docenti scelgano metodologie didattiche coerenti con l'impostazione culturale dell'istruzione professionale.

CURRICOLO VERTICALE D'ISTITUTO

Si articola in:

- **Macro-percorsi per il biennio:** -Scuola e territorio.
 - Cittadino professionista (a cui faranno riferimento i C.d.C. per classi parallele).
 - Vita da Lab (potenziamento attività laboratoriale).
 - Educazione civica.-Attività trasversali a tutti gli insegnamenti.
- **Progetti:** -Bar didattico
 - Caffè letterario
 - Web radio (anche in lingua)
 - Progetti presenti nel P.T.O.F.
- **Descrizione dei profili in uscita con i relativi codici Ateco:** -Esperto della cucina e della cultura mediterranea;
 - Esperto della pasticceria da ristorazione;
 - Esperto dei servizi di sala e sommelierie;
 - Esperto di caffetteria e servizi beverage;
 - Esperto digitale dei servizi del comparto turistico –alberghiero;
 - Corsi tradizionali già presenti nel P.T.O.F..
- **Prospetto di lavoro relativo al biennio con i periodi didattici.**
- **Esempio di rubrica di valutazione per livelli con evidenze delle competenze dell'area generale.**
- **Tabella riassuntiva competenze area generale con afferenza assi culturali e insegnamenti.**

ALLEGATI:

- **Legenda format per la lettura della progettazione per singoli dipartimenti**
- **Progettazione singoli dipartimenti.**

MACROPERCORSI PER IL BIENNIO

“Scuola e Territorio”

Il territorio di Sardo e le sue comunità vantano una lunga storia agro-pastorale, raccontata dagli anziani e dagli antichi oggetti, descritta nelle opere letterarie e teatrali degli scrittori locali, testimoniata dal paesaggio, dalle antiche tradizioni dei luoghi, dall'artigianato tipico e da un mondo straordinario e ricco di antichi profumi e sapori, simbolo di uno stile di vita sano e in armonia ed equilibrio con la natura, l'ambiente e la terra. Il libro della natura Sarda offre le sue pagine ai ragazzi per una lettura ricca e intensa di emozioni; numerosi i capitoli che lo compongono: il paesaggio, la terra, la storia, l'uomo e la terra, i frutti spontanei, la loro ricerca, il loro uso in cucina, i prodotti del territorio, le tecniche colturali del passato e il ciclo produttivo nelle moderne aziende, le proprietà e le capacità nutrizionali dei vari prodotti, la tavola Mediterranea, etc. Partendo dal presupposto che i depositari dei saperi (anziani e specialisti del settore) e le aziende sono una fonte unica e straordinaria, che offrono l'opportunità di conoscere l'attività agricola e il ciclo degli alimenti e svolgono un'importante funzione sociale. Il percorso si propone di sollecitare la partecipazione attiva degli allievi focalizzando l'attenzione sul proprio territorio come “fonte di turismo enogastronomico, accessibile e sostenibile”.

Le otto competenze chiave di cittadinanza con sintesi della declinazione

- 1) **Competenza alfabetica funzionale:** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- 2) **Competenza multilinguistica:** Padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, al livello B2 di padronanza del quadro europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- 3) **Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie:** Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- 4) **Competenza digitale:** Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- 5) **Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare:** Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.

6) **competenza sociale e civica in materia di cittadinanza:** Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.

7) **Competenza imprenditoriale:** Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.

8) **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali:** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Comprendere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Assi Culturali di riferimento: Asse dei Linguaggi, Asse Storico Sociale, Asse Scientifico Tecnologico e Professionale	
1. Titolo	“Scuola e Territorio” <i>Percorso-Orientamento al Territorio per costruire un’idea imprenditoriale di Turismo Enogastronomico, Accessibile e Sostenibile</i> Il percorso costruito su una attività mista, con coinvolgimento di risorse interne ed esterne. Ha valenza orientante e prevede diverse discipline.

<p>2. Contestualizzazione</p>	<p>Il percorso intende sviluppare, attraverso un'UdA di riferimento, con gradualità ponderata, competenze di primo traguardo sin dalla prima annualità, sulla base di scelte unitarie del CdC e/o dei Dipartimenti per Assi Culturali e Disciplinari. Il percorso sollecita la partecipazione attiva degli allievi focalizzando l'attenzione sul proprio territorio come "fonte di turismo accessibile, sostenibile ed enogastronomico", con compiti e attività da svolgere in contesti di apprendimento formale e non formale, sul tema fondante "Scuola e Territorio". La metodologia, riconducibile al Project Work, con metodi e tecniche anche laboratoriali (il territorio della Sardegna, ad alta vocazione turistica, sarà presentato nei suoi vari aspetti), prevede un percorso articolato in tre fasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. in aula (contesto formale) 2. fuori aula (contesto non formale) 3. nei laboratori (contesto formale)
<p>3. Destinatari</p>	<p>Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, Percorso "Scuola e Territorio" Annualità: Biennio Classi: prime e seconde Gruppo classe: tutti gli alunni senza e con BES</p>
<p>4. Monte ore complessivo</p>	<p>Il percorso, attuato in contesti formali, non formali e informali, viene realizzato gradualmente nell'arco di ciascun anno scolastico del biennio. Costituiscono parte integrante del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le attività per la costruzione dei materiali, prodotti intermedi e finali; - le attività per la valutazione delle competenze; - le prove per competenza; - le attività collaterali per la costruzione delle conoscenze e delle abilità di riferimento.

<p>5. Situazione/problema/tema di riferimento dell'UdA</p>	<p>“Come e con quali azioni e strumenti operativi l'alunno, orientandosi verso la professione, esplora, motiva, costruisce il suo percorso enogastronomico, accessibile e sostenibile nel Territorio di appartenenza”.</p>
<p>6. Prodotto/Prodotti da realizzare</p>	<p>A seguito delle attività di ricerca in rete e sul campo svolte in classe, fuori classe e nei laboratori, e di esperienze personali, gli alunni realizzeranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prodotti intermedi (materiali in progress e prodotti finiti) direttamente collegati alle fasi di project work: ricerche, mappe, piccoli testi, piccoli piani organizzativi, rapportini, dossier accompagnati da discussioni, riflessioni, video, fotografie; - prodotti in esito all'intero percorso (promuovere i beni culturali e ambientali e le tipicità enogastronomiche, attraverso delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni).
<p>7. Competenze target</p>	<p style="text-align: center;">TRAGUARDI DELLE COMPETENZE DI INDIRIZZO – All. Tabella 2G</p> <p>Competenza n°1 Traguardo: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenza n°4 Traguardo: Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>Competenza n°7 Traguardo: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>

<p>8. Saperi essenziali</p>	<p>SAPERI ESSENZIALI relativi ai Traguardi di cui alle competenze sopraelencate:</p> <p>Competenza n°1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecniche di base di promozione e vendita. - Strategie di comunicazione del prodotto. - Strumenti di pubblicità e comunicazione. <p>Competenza n°4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elementi di eco-gastronomia. - Principi di ecoturismo. - Politica di sconti per la clientela. <p>Competenza n°7</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classificazione merceologica di prodotti agroalimentari in funzione alla storia della loro origine e usi. - Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. - Tecniche, metodi e tempi di organizzazione e allestimento per eventi.
------------------------------------	--

<p>9. Insegnamenti coinvolti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Italiano - Matematica - Scienza degli alimenti - Lingue straniere: Inglese e Francese - Geografia - Scienze Integrate - Diritto - Servizi di Sala e Vendita - Enogastronomia - Accoglienza Turistica - TIC - Sc. Motorie - Religione Cattolica
---	--

	<p>- Diritti umani (Mat. alternativa)</p>
<p>10. Attività degli studenti</p>	<p>Gli alunni realizzeranno, su consegne di <i>compiti in situazione</i>, un percorso di project work articolato in tre fasi:</p> <p>“<i>Scuola e Territorio</i>” in aula in ambiente laboratoriale con dispositivi propri e/o scolastici, e <i>fuori aula</i> in situazioni reali comunicativo-relazionali, mediante attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ricerca individuale e/o in gruppo in presenza/a distanza; -comunicazione/interazione con terzi; -osservazione; -riflessione; -documentazione e diffusione creando, nelle tre fasi, episodi di <i>cooperative learning, team working, coaching, peer working</i>, per la gestione dei materiali in progress e dei prodotti: <p>fase 1/ in aula (contesto formale): focalizzazione ed esplorazione del <i>problema/compito unitario</i> e comprensione dei <i>compiti in situazione</i>, predisposizione dei materiali di ricerca e di preparazione per realizzare la fase 2;</p> <p>fase 2/fuori aula (contesto non formale): esplorazione del Territorio e raccolta di informazioni (aspetti turistici, ambientali, economici, linguistici ed enogastronomici) con attività di comunicazione e interazione con referenti/esperti del settore utilizzando i materiali predisposti nella fase 2;</p> <p>fase 3/laboratoriale(contesto formale): riflessione sull’esperienza, autovalutazione, rielaborazione e organizzazione dei materiali per la costruzioni dei prodotti di riferimento che documentino le attività svolte.</p>

**11. Attività di
accompagnamento dei docenti**

A. **Attività didattiche di supporto alle metodologie previste** (*per l'intero biennio*): attività che il **docente tutor** in modo diretto e **gli altri docenti** del CdC attueranno in progettazione congiunta durante le attività di riferimento o in spazi di flessibilità:

- sviluppare **comportamenti esplorativi** per decodificare, codificare, inferire, selezionare, interpretare, generalizzare (altro) informazioni funzionali agli scopi del compito, con particolare riferimento a capacità di analisi, sintesi pragmatiche, di inferenza, di selezione, di generalizzazione (altro);
- attivare le **competenze chiave di cittadinanza** (Obbligo di Istruzione): *imparare a imparare, progettare, comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire e interpretare le informazioni*;
- attivare **life skills** (conoscenze utili per la vita) adeguate ai contesti.

B. **Attività didattiche collaterali per l'attivazione di conoscenze e abilità di supporto alle competenze da promuovere** (*per l'intero biennio*): attività disciplinari che i docenti attueranno per lo sviluppo dei saperi dichiarativi e funzionali (apprendimenti soggetti a verifiche ordinarie) utili per il percorso di *project work*.

C. **Attività laboratoriale** (per l'intero biennio): attività che il **docente di laboratorio** in modo diretto e **gli altri docenti** del CdC attueranno affinché gli alunni possano:

- Ottenere consapevolezza della diversità tra prodotto tradizionale e industriale;
- Riconoscere le caratteristiche dei diversi ingredienti e delle ricette;
- Acquisire padronanza del vocabolario specifico;
- Acquisire Padronanza degli strumenti e della procedura di calcolo;
- Preparare correttamente un piatto e fare una descrizione organica dell'esperienza;
- Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta.

12. Prodotti /realizzazioni in esito

Prodotto, come risultato della prova finale per la valutazione delle **competenze promosse** per lo sviluppo del tema “Scuola e Territorio”.

La prova favorirà la realizzazione di un **prodotto documentale** che presenti una nascente semplice idea imprenditoriale di turismo accessibile e sostenibile di un giovane potenziale imprenditore nel territorio di appartenenza.

Il prodotto, adeguatamente articolato in diverse tipologie testuali e attuato con strumenti multimediali, sarà:

- una piccola guida enogastronomica digitale;
- presentato con software in cloud (es. PREZI);
- diffuso all’interno della scuola con fotografie, video, brevi seminari,
- Web Radio;
- realizzazioni in esito all’intero percorso promuovere i beni culturali e ambientali e le tipicità enogastronomiche, attraverso delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni.

13. Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento

a) Variabili valutative evidenze di prodotto:

redige semplici relazioni tecniche e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni di studio e di esperienze sul campo;

evidenze di processo: tendenze a comportamenti autonomi e responsabili (concentrazione e interazione), consapevolezza, relazione, partecipazione, flessibilità;

livelli (indicatori Obbligo Istruzione):

- avanzato
- intermedio
- base
- parziale (non previsto dalla certificazione dell’Obbligo di Istruzione, ma segnalabile per il recupero e per il PFI) - base non raggiunto.

	<p>b) <u>Strumenti di rilevazione delle competenze:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- prove di realtà/esperte (compiti autentici);- osservazioni dirette (griglie per osservare direttamente le prestazioni);- osservazioni indirette (biografie cognitive e altro per esplorare i saperi impliciti). <p>Le valutazioni seguiranno i criteri presenti nella Rubrica di Valutazione di ciascun CdC.</p>
--	--

Allegati

Strumenti di accompagnamento per la gestione didattica e valutativa

<p>Piano generale di lavoro delle UdA (Canovaccio formativo)</p>	<p>Documento redatto dal CdC, sentiti i Dipartimenti per Assi e Disciplinari.</p> <p>Il Piano può essere oggetto di revisione periodica in funzione dei progressi e dei miglioramenti individuali e dell'intero gruppo classe.</p> <p>In fase di prima applicazione, la progettazione dell'UdA riserva uno spazio interno di flessibilità dedicato allo sviluppo di conoscenze e abilità funzionali alle competenze da promuovere.</p>
---	--

CITTADINO E PROFESSIONISTA

Il percorso biennale in oggetto mira a formare l'alunno al termine del biennio di scuola dell'obbligo, ponendo le basi per acquisire le competenze di un professionista del settore al passo coi tempi.

Nello specifico, il biennio si concentra su quattro concetti fondamentali che costituiscono il pilastro per intraprendere nel modo più proficuo la professione scelta:

1. COSTITUZIONE:

Diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà.

La conoscenza, la riflessione sui significati, la pratica quotidiana del dettato costituzionale rappresentano il primo e fondamentale aspetto da trattare. Esso contiene e pervade tutte le altre tematiche, poiché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese.

2. SVILUPPO SOSTENIBILE:

Educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio.

L'Agenda 2030 dell'ONU ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi non riguardano solo la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali della persona.

3. CITTADINANZA DIGITALE:

Alla cittadinanza digitale è dedicato l'intero articolo 5 della Legge, che esplicita le abilità essenziali da sviluppare nei curricula di Istituto, con gradualità e tenendo conto dell'età degli studenti. Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità a scuola, con studenti che sono già immersi nel web e che quotidianamente si imbattono nelle tematiche proposte, significa da una parte consentire l'acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall'altra mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto.

4. LA PROFESSIONE:

Tutto ciò premesso dovrà essere applicato alla sfera professionale e costituirà il punto di partenza su cui costruirne le competenze.

Gli argomenti di studio riguardano l'etica professionale, il sistema HACCP, il rispetto delle regole in cui si opera (gerarchia delle figure professionali, orari, luoghi di lavoro...), il corretto utilizzo delle attrezzature, le tecniche di base proprie della professione.

Gli apprendimenti sono proposti sotto forma di UDA, che potranno concludersi con la realizzazione di un evento.

Il percorso proposto per il biennio, tra le altre cose, è propedeutico al PCTO e si pone l'obiettivo di far conseguire all'alunno l'attestato richiesto per l'espletamento dello stage aziendale.

PROGRAMMAZIONE DI ASSE

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DEFINITI DALL'ASSE in riferimento al PECUP (profilo educativo, culturale e professionale) descritto nella normativa di riferimento e in conformità al DL 61 del 13/04/2017 e Decreto interministeriale 92 del 24/05/2018.

SINTESI UDA DI ASSE – COMPETENZE E COMPITI DI REALTA'					
n.	TITOLO UDA	COMPETENZE TARGET	COMPETENZE COLLEGATE	COMPITI DI REALTA'	ASSE
1	SICUREZZA, IGIENE ED ETICA PROFESSIONALE Competenze in uscita n. 2 e n. 3.	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza in contesti strutturati e sotto supervisione.	Competenza di cittadinanza. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza. Competenze area generale 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 12, C7.	Realizzazione evento.	Asse Scientifico – tecnologico e professionale. Asse dei linguaggi. Asse storico – sociale.
2	ATTREZZATURE, MACCHINARI E STRUMENTI DELLA RISTORAZIONE Competenze in uscita n. 1 e n. 3.	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei prodotti enogastronomici,	Competenza di cittadinanza. Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza.	Realizzazione evento.	Asse Scientifico – tecnologico e professionale. Asse dei linguaggi. Asse storico – sociale.

		<p>ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Applicare procedure base relative all'igiene ed alla sicurezza in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<p>Competenze area generale 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, C7.</p>		
3	<p>PRODOTTI DELLA SARDEGNA.</p> <p>Competenze in uscita n. 4 e n. 7.</p>	<p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabili.</p>	<p>Competenza di cittadinanza.</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali.</p> <p>Competenze area generale 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, C4.</p>	<p>Realizzazione evento.</p>	<p>Asse Scientifico – tecnologico e professionale.</p> <p>Asse dei linguaggi.</p> <p>Asse storico – sociale.</p>
4	<p>TECNICHE E PREPARAZIONE DI BASE</p> <p>Competenza in uscita n.1 e n. 5.</p>	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e</p>	<p>Competenza di cittadinanza.</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p> <p>Competenze area generale 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, C4</p>	<p>Realizzazione evento.</p>	<p>Asse Scientifico – tecnologico e professionale.</p> <p>Asse dei linguaggi.</p> <p>Asse storico – sociale.</p>

		<p>sotto diretta supervisione. Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.</p>			
5	<p>SIMULAZIONE D'AZIENDA PER LA PRODUZIONE E VENDITA DI CIBI E BEVANDE. Competenze in uscita n. 1 e n. 5.</p>	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera secondo criteri prestabili, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e panificazione in contesti strutturati e noti.</p>	<p>Competenza di cittadinanza. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. Competenze area generale 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, C4..</p>	<p>Realizzazione evento.</p>	<p>Asse Scientifico – tecnologico e professionale. Asse dei linguaggi. Asse storico – sociale.</p>

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

UDA	CONTENUTI	TEMPI	OBIETTIVI IN TERMINI DI ESITI FORMATIVI ATTESI
1	<p>La sicurezza negli ambienti di lavoro.</p> <p>Le buone prassi igieniche.</p> <p>La classificazione delle strutture ricettive.</p> <p>Le tipologie di strutture ricettive.</p> <p>L'albergo: caratteristiche e spazi operativi.</p> <p>L'edificio e la sicurezza.</p> <p>L'etica professionale.</p> <p>Le norme di comportamento.</p> <p>La qualità alimentare.</p> <p>La sicurezza alimentare.</p> <p>Il quadro normativo europeo e nazionale: il pacchetto igiene.</p> <p>Virus: entità infettive.</p> <p>Caratteristiche dei viventi.</p> <p>Il dominio dei procarioti: batteri patogeni e flora batterica, cellula procariotica e antibiotici.</p>	Biennio	<p>Operare nel rispetto delle norme sulla sicurezza, la salute e l'igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente.</p> <p>Conoscere e saper applicare le principali precauzioni per evitare infortuni nell'ambiente di lavoro.</p> <p>Rispettare le regole relative alla corretta prassi igienica, alla preparazione ed alla conservazione dei prodotti alimentari.</p> <p>Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di struttura ricettiva. Acquisire la consapevolezza degli spazi, dei servizi e della struttura organizzativa di un albergo.</p> <p>Identificare i principali strumenti e le attrezzature presenti al front office.</p> <p>Identificare le doti umane e professionali degli addetti al front office.</p> <p>Riconoscere le principali norme di comportamento.</p> <p>Descrivere che cosa si intende per qualità.</p> <p>Individuare gli elementi che occorrono alla definizione della qualità alimentare.</p> <p>Descrivere il quadro normativo europeo e nazionale. Individuare i principi alla base delle strategie per la sicurezza.</p> <p>Spiegare cosa si intende per tracciabilità e come può essere verificata.</p> <p>Utilizzare correttamente il linguaggio specifico.</p> <p>Acquisizione della consapevolezza dell'esistenza di una natura complessa ed ecosistemica, evidenziata dalle relazioni di</p>

			interdipendenza tra viventi ed ambiente chimico – fisico.
2	<p>La sala ristorante e le attrezzature.</p> <p>Il locale e le attrezzature del bar.</p> <p>La comunicazione scritta.</p> <p>Gli elementi della corrispondenza alberghiera.</p> <p>Le tipologie di menu.</p> <p>La progettazione di un'impresa ristorativa.</p> <p>Il laboratorio di cucina: area di lavoro e caratteristiche.</p> <p>I locali per la vendita e somministrazione.</p> <p>I locali di deposito.</p> <p>La piccola e grande attrezzatura di cucina.</p> <p>Dominio degli eucarioti: cellula eucariotica.</p> <p>Regno dei protisti: plasmodio della malaria; regno dei funghi: i lieviti e le muffe.</p> <p>Parassitismo, saprofitismo e simbiosi.</p>	Biennio	<p>Conoscere nel dettaglio la struttura e la dotazione della sala ristorante per prepararsi a svolgere il servizio in modo professionale e nel rispetto delle norme.</p> <p>Riconoscere le aree di lavoro e le dotazioni della sala ristorante, sapendole utilizzare in modo appropriato e nel rispetto delle norme igieniche.</p> <p>Inserirsi in un contesto lavorativo operando con consapevolezza e padronanza delle diverse tecniche professionali, sapendo interagire con il cliente a salvaguardia della vendita del servizio.</p> <p>Cogliere il contenuto essenziale di una comunicazione professionale scritta.</p> <p>Elaborare delle semplici email e lettere di risposta. Redigere un menu.</p> <p>Rispondere adeguatamente ad una email.</p> <p>Identificare attrezzature ed utensili di uso comune.</p> <p>Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</p> <p>Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.</p> <p>Utilizzare correttamente il linguaggio specifico.</p> <p>Comprendere le differenze tra cellula eucariotica e cellula procariotica.</p>
3	<p>Le bevande della caffetteria.</p> <p>Le bevande analcoliche.</p> <p>Le bevande alcoliche.</p> <p>La prenotazione, la simbologia e gli arrangiamenti.</p>	Biennio	<p>Conoscere le preparazioni della caffetteria e le preparazioni delle bevande miscelate base.</p> <p>Conoscere le nozioni base sul vino e le regole che stanno alla base del servizio.</p> <p>Svolgere con competenza e professionalità</p>

	<p>Le tariffe e il listino prezzi. L'iter della prenotazione. Gli intermediari e il booking online. Itinerari della Sardegna e promozione turistica del territorio. Fornire informazioni sui servizi dell'hotel e sul territorio. Qualità alimentare: conoscenza dei prodotti nazionali e locali. Elementi di lettura di un'etichetta alimentare generica e nutrizionale. La pubblicità e i metodi di comunicazione tra informazione e persuasione. Le molecole organiche (glucidici, lipidi, protidi, acidi nucleici) e i principi nutritivi. Elementi di gastronomia locale: ricette e preparazioni. Tecniche di realizzazione delle preparazioni locali.</p>		<p>il servizio di bar. Identificare la corretta successione delle operazioni ed essere in grado di utilizzare gli strumenti cartacei e online. Decodificare le voci di un listino prezzi e calcolare l'importo giornaliero di una prenotazione. Decodificare i principali simboli utilizzati in hotel e registrare una semplice prenotazione utilizzando gli strumenti a disposizione. Redigere un itinerario sintetico di un territorio della Sardegna. Conoscenza dei prodotti nazionali e locali nelle loro caratteristiche per poterle elaborare e valorizzare al meglio. Operare scelte consapevoli utilizzando le informazioni fornite dall'etichettatura. Saper interpretare ed ideare un'etichetta alimentare. Saper interpretare le influenze della pubblicità per un carrello responsabile ed una spesa intelligente. Capire l'importanza a scopo energetico delle molecole biologiche. Identificare nei legami chimici la fonte energetica di cellule e organismo. Saper individuare i monomeri che costituiscono le macromolecole biologiche. Saper individuare gli alimenti che contengono le molecole organiche.</p>
4	<p>Il lavoro di sala: taglio e porzionatura dei dolci, di formaggi, della frutta. L'importanza di un taglio a regola d'arte. Preparazione delle insalate e dei dressing.</p>	Biennio	<p>Inserirsi in un contesto lavorativo operando con consapevolezza e padronanza delle diverse tecniche professionali sapendo interagire con il cliente a salvaguardia della vendita del servizio. Svolgere con consapevolezza e professionalità il servizio di sala in ogni</p>

	<p>La prima colazione. La partenza del cliente. Il pagamento del conto e i metodi di pagamento. Il back office. L'organizzazione della postazione di lavoro. L'uso del coltello e le principali tecniche di taglio. Cosa sono, come si conservano e quali sono gli utilizzi di cereali e derivati. Tecniche di preparazione di un risotto. La conservazione degli alimenti. Metabolismo cellulare: respirazione cellulare e fermentazione.</p>		<p>momento della giornata. Gestire correttamente la comunicazione con l'ospite al momento della partenza. Svolgere correttamente le operazioni di check-out e distinguere i diversi metodi di pagamento. Utilizzare le principali tecniche nella produzione gastronomica di cucina e pasticceria. Presentare i piatti nel rispetto delle giuste regole tecniche. Individuare tecniche e procedure operative da applicare in relazione al compito da svolgere. Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, alla preparazione, alla cottura ed alla conservazione dei prodotti e alla pulizia dei laboratori. Scegliere il metodo di conservazione più idoneo al tipo di alimenti. Capire cosa avviene durante il processo di fermentazione e come viene prodotta energia chimica nelle cellule a partire dal glucosio.</p>
5	<p>Le fasi del rapporto con il cliente. L'offerta ristorativa: il menu. L'accoglienza del cliente. La procedura di check-in per clienti con prenotazione, senza prenotazione e gruppi. La registrazione di legge. Le responsabilità dell'albergatore e il conto d'albergo. La reputazione dell'hotel.</p>	Biennio	<p>Inserirsi in un contesto lavorativo operando con consapevolezza e padronanza delle diverse tecniche professionali, sapendo interagire con il cliente a salvaguardia della vendita del servizio. Svolgere con consapevolezza e professionalità il servizio di sala in ogni momento della giornata. Accogliere i clienti con e senza prenotazione. Gestire correttamente le operazioni di check-in utilizzando gli strumenti a disposizione.</p>

	<p>Cos'è e come si prepara il pane.</p> <p>Come si preparano gli impasti principali: pasta, dolci.</p> <p>La forza della farina e il glutine.</p> <p>Il ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata.</p> <p>Bioenergetica e peso teorico.</p> <p>Struttura e funzione dell'apparato digerente. I disturbi alimentari.</p>	<p>Svolgere correttamente le operazioni di live-in.</p> <p>Essere in grado di gestire un semplice reclamo.</p> <p>Descrivere come si forma il glutine e conoscere il suo ruolo negli impasti.</p> <p>Individuare tecniche e procedure operative da applicare in funzione del compito da svolgere.</p> <p>Descrivere cos'è la forza della farina.</p> <p>Scelta della farina più adatta al prodotto da realizzare.</p> <p>Utilizzare correttamente il linguaggio specifico.</p> <p>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare.</p> <p>Indicare i criteri per un'alimentazione corretta ed equilibrata e metterli in relazione con la salute.</p> <p>Essere in grado di capire l'essenziale funzione delle vitamine nei processi biologici.</p> <p>Prevenire i comportamenti che possono essere causa di un disturbo alimentare.</p>
--	--	--

VALUTAZIONE

Le valutazioni seguiranno i criteri presenti nella Rubrica di Valutazione di ciascun CdC

VITA DA LAB

PERCORSO CURRICOLO VERTICALE CLASSI 1^ - 5^

La didattica laboratoriale prevede la realizzazione di contesti che siano efficaci dal punto di vista della relazione, dei luoghi, degli strumenti e dei materiali usati per lo sviluppo dei processi formativi. I contesti di apprendimento laboratoriali possono avere come esito prodotti significativamente rilevanti ed essere caratterizzati da situazioni formative operative, in cui la competenza da acquisire è il risultato di una pratica, di una riflessione e di una interiorizzazione del processo di apprendimento laboratoriale. Nella didattica laboratoriale vengono privilegiate la relazione educativa (dalla trasmissione/riproduzione della conoscenza alla costruzione della conoscenza); nonché la motivazione, la curiosità, la partecipazione, la problematizzazione. Verrà facilitato l'apprendimento personalizzato, l'uso degli stili cognitivi e il metodo della ricerca; la socializzazione e la solidarietà. Il percorso "VITA DA LAB" interpreta il laboratorio come una metodologia didattica, che coinvolge attivamente insegnanti e studenti in percorsi di ricerca-azione condivisi.

Il laboratorio è **uno spazio d' aula attrezzata mensilmente** con materiali, strumenti, volumi, documenti e sussidi multimediali, a cui si aggiunge la produzione che via via viene elaborata durante l'attività didattica che coinvolge insegnanti e studenti. Crediamo infatti che la didattica laboratoriale si fondi sullo scambio intersoggettivo tra studenti e docenti, attraverso una modalità di lavoro cooperativo, in cui si progettano e sperimentano i propri progetti didattici a base interdisciplinare.

Il percorso VITA DA LAB ha come obiettivo l'acquisizione da parte degli studenti di conoscenze, metodologie, abilità, competenze didatticamente misurabili, inclusa la necessaria competenza professionale, fatta di conoscenze, di abilità, di comportamenti, che si costruirà, crescerà e verrà consolidata nell'intero quinquennio in modo graduale e verticale, in attività che valorizzino le potenzialità, le capacità e le competenze degli studenti.

Ogni mese, in seguito al suo allestimento e su prenotazione, le classi ruoteranno con attività inerenti ai temi quali Cereali e farine; Bevande alcoliche; Glucidi e liquori; il latte e i formaggi; l'orto-frutta; Gli oli, con particolare riferimento al territorio. I relativi campioni e le derrate alimentari potranno essere analizzati sotto l'aspetto sensoriale nel laboratorio del gusto, riutilizzati nei laboratori enogastronomici e promossi durante gli eventi programmati nel nostro Istituto.

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Competenza alfabetica funzionale: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Competenza multilinguistica: Conoscenza del vocabolario e della grammatica di diverse lingue per sostenere conversazioni

Competenza matematica e competenza in scienze: Comprendere messaggi tecnici e scientifici trasmessi utilizzando linguaggi diversi (tabelle alimentari, grafici, etichette alimentari) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) con particolare attenzione alla sicurezza e alla sostenibilità ambientale

Competenza digitale: Saper utilizzare, accedere a, filtrare, valutare, creare, programmare e condividere contenuti digitali

Competenza personale, competenza sociale e imparare a imparare Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità...

Competenza in materia di cittadinanza Saper lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale e sociale: maturare la capacità di agire come cittadini responsabili e acquisire consapevolezza e comprensione dei concetti di biodiversità e sostenibilità

Capacità imprenditoriale Prendersi cura delle persone e del mondo e saper accettare la responsabilità applicando approcci professionali ed etici.

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali: Esprimere in modo adeguato e liberamente le proprie emozioni e i gusti in tema di alimentazione. Saper rispettare e valorizzare saperi e scelte altre in tema di produzione e cultura del cibo.

Assi Culturali di riferimento:
Asse dei Linguaggi, Asse Storico Sociale, Asse Scientifico Tecnologico e Professionale

1. Titolo

“Vita da lab”

L'attivazione del Laboratorio “VITA DA LAB” all'interno del nostro Istituto nasce dall'idea che l'attenzione totale alla persona e alla collettività sia un valore generale che può essere raggiunto attraverso il benessere alimentare e nutrizionale; un valore che le buone pratiche di produzione delle materie prime quali l'agricoltura sostenibile e a Km 0, la scoperta della biodiversità e il consumo consapevole, hanno per migliorare la qualità della vita di ciascuno.

Il percorso, costruito con il coinvolgimento di risorse interne ed esterne quali sponsor di settore, ha valenza orientante e prevede il contributo di tutti gli insegnamenti.

2. Contestualizzazione

Il percorso intende sviluppare, attraverso 5 UDA di riferimento, con gradualità ponderata, competenze di traguardo sin dalla prima annualità e terminando con la classe quinta, sulla base di scelte unitarie del CdC e/o dei Dipartimenti per Assi Culturali e Disciplinari.

Le UDA si trovano all'interno sia dell'area generale sia dell'area di indirizzo;

Sono inserite nella progettazione di classe ad inizio anno e bene si collegano ad altre Uda di materia o interdisciplinari, come in contesti di attività e PCTO relativi alla classe successiva.

Verranno proposte in termini di contenuti, di metodologia e di strumenti, che tengano conto delle competenze di cittadinanza e la certificazione delle competenze in uscita.

Evidenziano e mettono in relazione tra di loro i diversi aspetti di materie professionalizzanti che sono connessi alla filiera e qualità degli alimenti, alle loro caratteristiche organolettiche e al rispetto della sicurezza alimentare e salute del cliente in un'ottica di sostenibilità.

- **nei laboratori** (contesto formale)
- **fuori aula** (contesto non formale)
- **in aula** (contesto formale)

3. Destinatari	<p>Percorso “VITA DA LAB” Annualità: Biennio; Triennio Classi: 1-5 Gli alunni durante il quinquennio potranno consolidare la consapevolezza che alta professionalità, passione per il lavoro, per il patrimonio di storia, tutela e qualità dei prodotti agro-alimentari e loro derivati, possano contribuire a rafforzare l’impegno morale di ciascuno per la giustizia alimentare e per la salvaguardia del pianeta.</p>
4. Monte ore complessivo	<p>Il percorso, attuato in contesti formali, non formali e informali, viene realizzato gradualmente nell’arco dell’anno scolastico di riferimento delle classi. Il monte ore complessivo è legato alla progettazione all’ interno dei singoli CDC, in relazione alla programmazione per Assi e UDA. Costituiscono parte integrante del percorso: -le attività per la costruzione dei materiali, prodotti intermedi e finali -le attività per la valutazione delle competenze -le prove per competenza -le attività collaterali per la costruzione delle conoscenze e delle abilità di riferimento</p>
5. Situazione/problema/tema di riferimento	<p>“VITA DA LAB” si propone di fornire, con scadenza mensile, conoscenze pratiche per la classificazione e caratterizzazione degli alimenti in termini di rispondenza alla classe merceologica cui appartengono. A tal fine è previsto lo studio, attraverso l'applicazione di tecniche laboratoriali, dei processi produttivi degli alimenti e loro impiego, scelta e trasformazione per la promozione di prodotti e servizi da offrire al cliente esigente. In quest'ottica, i risultati di apprendimento attesi si concretizzano in una maggiore capacità di caratterizzazione e controllo degli alimenti, valutandone le origini, la biodiversità, l’impatto ambientale, la sicurezza e l'idoneità per il consumo umano, nonché gli effetti benefici sulla salute. Verranno affrontati cicli e simulazioni di produzione, tecniche di conservazione, loro utilizzo nelle preparazioni rivolte al cliente. Le Certificazioni di qualità, le buone pratiche di servizio e degustazione, le strade percorribili in ambito turistico, il loro legame con la sana alimentazione, completeranno il patrimonio formativo.</p>

6. Prodotto/Prodotti da realizzare

A seguito delle attività di ricerca in rete, fuori classe e allestimenti nei laboratori, e di esperienze personali, gli alunni realizzeranno:

- **prodotti intermedi** (materiali in progress e prodotti finiti) direttamente collegati alle fasi di project work: ricerche, mappe, riflessioni piccoli testi, piccoli piani organizzativi, diagrammi di flusso, dossier accompagnati da debate, report, video, fotografie, pratiche laboratoriali
- **prodotti in esito all'intero percorso:** evento e pubblicazione articoli on line sulla manifestazione a tema del prodotto studiato per la valorizzazione e promozione alla presenza di pubblico; itinerari turistici alla scoperta di terroir e strade di cultura e degustazione dedicate.

7. Competenze target

TRAGUARDI

COMPETENZE AREA GENERALE

Competenza 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali...

Risultati di apprendimento intermedi:

- Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive

Competenza 3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

Risultati di apprendimento intermedi:

- Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati

Competenza 11: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Risultati di apprendimento intermedi:

- Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.

TRAGUARDI INTERMEDI DEI RISULTATI DEGLI APPRENDIMENTI **PROFILO DI INDIRIZZO**

Competenza 1) Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Risultati di apprendimento intermedi per il biennio :Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione

Competenza 2) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Risultati di apprendimento intermedi biennio:

-Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.

Competenza 4) Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Risultati di apprendimento intermedi biennio:

---- Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione

Competenza 5) Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Risultati di apprendimento intermedi: Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti

Competenza 7) Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Risultati di apprendimento intermedi: Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.

8. Saperi essenziali

Le Filiere Agroalimentari e le caratteristiche storiche, geografiche, chimiche, merceologiche e nutrizionali dei suoi prodotti. La biodiversità di un territorio e la sua tutela.

La Tracciabilità dei Prodotti: procedure e normative.

Prodotti a Chilometro Zero.

La “Qualità Totale” dell’alimento.

Tutela e sicurezza del cliente: i pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione. La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP. Le Certificazioni di qualità.

La promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio: La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche per promuovere l’immagine culturale e turistica del territorio. La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare. La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi.

Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici: Conoscenza e utilizzazione della strumentazione, anche innovativa, nello spazio d’ aula e del Laboratorio di Cucina e Sala bar.

La predisposizione di menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

Le modalità di servizio di sala più adeguate alle location e al menu offerto.

Le caratteristiche della produzione enologica e delle bevande e i principali prodotti.

I criteri di abbinamento cibo-bevande.

La costruzione delle Strade del...prodotto e modalità di fruizione.

9. Insegnamenti coinvolti

- Italiano e Storia
- Matematica
- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Lingue straniere: Inglese e Francese
- Geografia
- Scienze Integrate
- Diritto e tecniche amministrative
- Servizi di Sala e Vendita
- Enogastronomia
- Accoglienza Turistica
- TIC
- Sc. Motorie
- Insegnamento Religione Cattolica
- Educazione Ambientale (Mat. alternativa)

10. Attività degli studenti

Gli alunni realizzeranno, su consegne di *compiti in situazione*, un percorso di **project work** articolato in fasi relative alla classe in corso:

-ricerca individuale e/o in gruppo in presenza/a distanza;

-comunicazione/interazione con terzi;

-osservazione;

-riflessione;

-documentazione e diffusione, creando episodi di *cooperative learning*, *team working*, *coaching*, *peer working*, per la gestione dei materiali in progress e dei prodotti:

Partecipano al brainstorming.

Seguendo le indicazioni dei docenti:

Si suddividono in gruppi e si attribuiscono i ruoli;

Percorrono la filiera di prodotto su campioni catalogati, valutando la qualità, la biodiversità e la sua produzione sostenibile;

Feedback con i docenti;

Ascoltano e interagiscono ponendo domande durante la lezione partecipata;

Prendono appunti sugli argomenti principali durante le varie attività;

Eseguono calcoli e esercizi proposti;

Si confrontano con compagni e docente;

Eseguono debate su differenti prodotti agroalimentari;

Ricercano e selezionano ulteriori materiali (testi, documenti, immagini);

Contestualizzano le abilità pratiche in laboratorio;

Effettuano l'ideazione e realizzazione della scheda di prodotto, del menù e della scheda di degustazione, carte dei vini, carte dei pani;

Realizzano prodotti con le materie prime oggetto di studio, di cui riconoscono la qualità totale;

Allestiscono la sala per eventi sul tema;

Eseguono il servizio e somministrazione di alimenti e bevande considerate salutari agli invitati;

Elaborano le informazioni e immagini raccolte durante eventi sul tema;

Presentano cicli di produzione, diffondono informazioni nutrizionali e guidano alla degustazione;

Si occupano di riprese e annotazioni utili alla stesura di articolo di giornale, cronaca su webradio o video-clip o raccolta di materiale multimediale da catalogare e pubblicare sul sito di Istituto.

**11. Attività di
accompagnamento dei docenti**

Attività laboratoriale (per l'intero biennio): attività che il **docente di laboratorio** in modo diretto e **gli altri docenti** del CdC attueranno affinché gli alunni possano:

Conoscere le differenti tipologie di prodotti agroalimentari, biodiversi e sostenibili.

Ottenere consapevolezza della diversità tra prodotto tradizionale e industriale;

Narrare, Valorizzare e divulgare la conoscenza di materie prime di qualità e del territorio di provenienza;

Riconoscere le caratteristiche dei diversi ingredienti e utilizzarli nelle ricette;

Acquisire padronanza del vocabolario specifico;

Acquisire padronanza degli strumenti e della procedura di calcolo;

Preparare correttamente un piatto e fare una descrizione organica dell'esperienza;

Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta.

Attività didattiche di supporto alle metodologie previste (per l'intero biennio): attività che il **docente tutor** in modo diretto e **gli altri docenti** del CdC attueranno in progettazione congiunta durante le attività di riferimento o in spazi di flessibilità:

- sviluppare **comportamenti esplorativi** per decodificare, codificare, inferire, selezionare, interpretare, generalizzare (altro) informazioni funzionali agli scopi del compito, con particolare riferimento a capacità di analisi, sintesi pragmatiche, di inferenza, di selezione, di generalizzazione (altro);
- attivare le **competenze chiave di cittadinanza** (Obbligo di Istruzione):
imparare a imparare, progettare, comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire e interpretare le informazioni;
- attivare **life skills** (conoscenze utili per la vita) adeguate ai contesti.

Attività didattiche collaterali per l'attivazione di conoscenze e abilità di supporto alle competenze da promuovere (per l'intero biennio): attività disciplinari che i docenti attueranno per lo sviluppo dei saperi dichiarativi e funzionali (apprendimenti soggetti a verifiche ordinarie) utili per il percorso di *project work*.

12. Prodotti /realizzazioni in esito

Le UDA favoriranno la realizzazione di prodotti laboratoriali, piatti e preparazioni da menu, servizi di sala e vendita, trasformazioni a carattere innovativo, eventi per la loro scoperta e valorizzazione; manifestazione a tema per la promozione e la divulgazione di materie prime di eccellenza che garantiscano la salute al cliente e la consapevolezza di consumatore. Altri prodotti possono essere adeguatamente articolati in diverse tipologie testuali e realizzati con strumenti multimediali quali

- reperibilità dei prodotti al commercio, ricette e menu consultabili dal sito
- guida enogastronomica digitale;
- diffusione all'interno della scuola con materiale fotografico, video, brevi seminari aperti al pubblico
- attivazione informazione e promozione attraverso Web Radio;
- offerta di servizi "le vie enogastronomiche" promosse dal Lab di Accoglienza in cooperazione con gli altri laboratori.

13. Criteri per la valutazione e la certificazione dei risultati di apprendimento

a) Variabili valutative evidenze di prodotto:

- Redige semplici relazioni tecniche e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni di studio e di esperienze sul campo;
- Processa gli aspetti tecnici della professione, anche con proposte autonome.

Evidenze di processo: tendenze a comportamenti autonomi e responsabili (concentrazione e interazione), consapevolezza, relazione, partecipazione, flessibilità, capacità di relazionarsi con il gruppo:

livelli (indicatori Obbligo Istruzione):

- avanzato
- intermedio
- base
- parziale (non previsto dalla certificazione dell'Obbligo di Istruzione, ma segnalabile per il recupero e per il PFI) - base non raggiunto.

b) Strumenti di rilevazione delle competenze:

- prove di realtà/esperte (compiti autentici);
- osservazioni dirette (griglie per osservare direttamente le prestazioni);
- osservazioni indirette (biografie cognitive e altro per esplorare i saperi impliciti).

Le valutazioni seguiranno i criteri presenti nella Rubrica di Valutazione di ciascun CdC.

EDUCAZIONE CIVICA

CURRICOLO VERTICALE

PROSPETTO CLASSI PRIME

TEMATICHE (linee guida)	COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà	TRAGUARDI (linee guida) - Promuovere una cultura sociale che si fondi sui valori della giustizia, della democrazia e della tolleranza - Essere consapevoli delle conseguenze derivanti dall'inosservanza delle norme e dei principi attinenti la legalità - Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale - prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale - conoscere, condividere e rispettare i principi della convivenza civile per poter vivere in una comunità rispettosa delle regole sociali e delle norme giuridiche - conoscere e rispettare il Regolamento di Istituto e promuovere la partecipazione democratica alle attività della comunità scolastica
	CITTADINANZA DIGITALE	- esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
	SVILUPPO SOSTENIBILE	-Diffondere una maggiore coscienza ecologica -Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità
	TEMPI	TOTALE ORE 1° QUADRIMESTRE 17
DISCIPLINE COINVOLTE	Tutte le discipline individuate nel quadro orario proposto	
ARGOMENTI	CONTENUTI SUGGERITI	OBIETTIVI FORMATIVI

Formazione di base in materia di protezione civile	- la Protezione Civile	- conoscere la funzione sociale del volontariato di protezione civile ed il ruolo del volontario - fornire una mappa iniziale dei comportamenti elementari di sicurezza e autotutela promuovendo la cultura della sicurezza del volontario
Educazione stradale	- il codice stradale	- conoscere e imparare a rispettare il codice della strada: segnaletica stradale, tipologia dei veicoli e norme per la loro conduzione
Educazione alla legalità	-Cultura ed educazione contro ogni discriminazione- di genere, di etnia, di provenienza sociale e geografica.	-diffondere la cultura del rispetto delle persone e delle regole, favorire lo sviluppo di una società equa attraverso i temi della giustizia e della legalità. -conoscere l'organizzazione costituzionale del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale
Educazione alla salute e al benessere	- art.32 della costituzione - salute e sicurezza in tutti gli ambienti di vita delle persone - il primo soccorso - educazione alimentare	- accrescere la capacità di affrontare e superare le emergenze, di attivare i meccanismi difensivi e di autocontrollo delle emozioni, di assumere comportamenti adeguati alla propria e altrui sicurezza, con attenzione e solidarietà verso i più deboli - assumere comportamenti corretti attenendosi alle norme che tutelano la persona in tutti gli

	<ul style="list-style-type: none"> - le dipendenze (droga, giochi, alcool, scommesse) - il bullismo - uguaglianza di genere 	<p>ambienti, compresi quelli sportivi;</p> <ul style="list-style-type: none"> - promuovere comportamenti volti a contrastare ogni forma di discriminazione;
<p>Cittadinanza attiva</p> <p>Educazione al volontariato</p>	<ul style="list-style-type: none"> - le associazioni dei consumatori - i movimenti sociali - i gruppi ambientalisti - i movimenti di base - i comitati locali - i gruppi di autoaiuto - le iniziative civiche su Internet - i gruppi per gli orti urbani e il verde pubblico - i centri di consulenza e supporto dei cittadini - i movimenti per i diritti delle donne o dei migranti - le mense per indigenti 	<ul style="list-style-type: none"> - comprendere che l'assunzione di responsabilità nell'ambito delle politiche pubbliche rende effettivi i diritti e la tutela dei beni comuni e sostiene soggetti in condizioni di debolezza - partecipare alle iniziative promosse per una sempre maggiore collaborazione tra scuola ed enti locali e territoriali - comprendere la necessità della convivenza di diverse culture in un unico territorio - favorire la socializzazione, l'inclusione e il benessere a scuola - assumere comportamenti corretti attenendosi alle norme che tutelano la persona in tutti gli ambienti, compresi quelli sportivi - partecipare alle iniziative promosse per una sempre maggiore collaborazione tra scuola ed enti locali e territoriali
<p>Educazione alla cittadinanza digitale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - la nostra vita in rete e il cyberbullismo 	<ul style="list-style-type: none"> - essere consapevoli di come le tecnologie digitali possono influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale, con particolare attenzione ai comportamenti riconducibili al bullismo e al cyberbullismo - essere in grado di individuare e contrastare le manifestazioni di violenza e di bullismo e cyber-bullismo, con iniziative concrete e "buone pratiche"

PROSPETTO CLASSI SECONDE		
TEMATICHE (linee guida)	COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà	- perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie
	SVILUPPO SOSTENIBILE: educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio	- compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
	CITTADINANZA DIGITALE	- esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
TEMPI	TOTALE ORE 1° QUADRIMESTRE 17	TOTALE ORE 2° QUADRIMESTRE 16
DISCIPLINE COINVOLTE	Tutte le discipline individuate nel quadro orario proposto	
ARGOMENTI	CONTENUTI SUGGERITI	OBIETTIVI FORMATIVI
Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie	<ul style="list-style-type: none"> - principio di legalità e norme giuridiche - il valore della libertà di pensiero, di espressione, di opinione, di religione e delle altre libertà, individuali e sociali - regolamenti scolastici e patto educativo di corresponsabilità - origine della mafia - il conflitto tra stato e mafia - la camorra - utilizzo per la collettività di beni della 	<ul style="list-style-type: none"> - essere disponibili all'impegno interculturale, attuando comportamenti fondati sul rispetto delle differenze sociali, culturali e religiose - riconoscere il pregiudizio culturale e affrontarne gli effetti - promuovere comportamenti volti a contrastare ogni forma di discriminazione; - maturare una coscienza civica volta a contrastare e a condannare qualsiasi atteggiamento o condotta mafiosa - identificare forme di corruzione istituzionale, comprenderne e combatterne le cause

	<p>criminalità organizzata</p> <p>- la Dichiarazione universale dei diritti umani</p>	
<p>Educazione alla cittadinanza digitale</p>	<p>- conoscere la storia del “mondo digitale”</p> <p>- i primi social</p> <p>- digitale ma non virtuale</p> <p>- la reputazione in rete</p>	<p>- interagire attraverso varie tecnologie digitali e individuare i mezzi e le forme di comunicazione digitali appropriati per un determinato contesto</p> <p>- informarsi e partecipare al dibattito pubblico attraverso l’utilizzo di servizi digitali pubblici e privati</p> <p>- ricercare opportunità di crescita personale e di cittadinanza partecipativa attraverso adeguate tecnologie digitali</p> <p>- conoscere le norme comportamentali da osservare nell’ambito dell’utilizzo delle tecnologie digitali e dell’interazione in ambienti digitali, adattare le strategie di comunicazione al pubblico specifico ed essere consapevoli della diversità culturale e generazionale negli ambienti digitali</p> <p>- essere in grado di proteggere la propria reputazione</p>
<p>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall’Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015.</p> <p>(scegliere l'obiettivo o gli obiettivi che si intende sviluppare)</p>	<p>- sconfiggere la povertà</p> <p>- sconfiggere la fame</p> <p>- salute e benessere</p> <p>- istruzione di qualità</p> <p>- uguaglianza di genere</p> <p>- acqua pulita e igiene</p> <p>- energia pulita e accessibile</p> <p>- lavoro dignitoso e crescita economica</p> <p>- industria innovazione e infrastrutture</p> <p>- ridurre le disuguaglianze</p> <p>- città e comunità sostenibili</p> <p>- consumo e produzione responsabile</p> <p>- agire per il clima</p> <p>- la vita sott'acqua</p> <p>- la vita sulla terra</p> <p>- pace, giustizia e istituzioni forti</p> <p>- partnership per gli obiettivi</p>	<p>- sviluppare la sensibilità verso le problematiche individuate da ciascuno dei punti individuati tra quelli dell'agenda 2030</p> <p>- capire l'importanza della cooperazione e solidarietà internazionali</p> <p>- essere consapevoli dei problemi legati allo sviluppo e al sottosviluppo</p> <p>- capire l'importanza dell’informazione su problematiche significative in ambito culturale, civile, sociale diffuse dai mass media italiani e stranieri</p> <p>- coltivare curiosità verso questioni globali e culture del mondo</p> <p>- identificare cause e conseguenze dei processi migratori, alla luce del principio della pari dignità della persona, delle regole di cittadinanza nazionale, europea e internazionale universalmente riconosciute</p>

PROSPETTO CLASSI TERZE

TEMATICHE (linee guida)		TRAGUARDI (linee guida)
	COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà	<ul style="list-style-type: none"> - essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto (Costituzione) - conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
	CITTADINANZA DIGITALE	<ul style="list-style-type: none"> - esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
	SVILUPPO SOSTENIBILE	<ul style="list-style-type: none"> - Promuovere il rispetto e la valorizzazione dell'altro, della diversità, della giustizia e dell'equità, dell'ambiente, in un'ottica di solidarietà e di responsabilità sociale
	EDUCAZIONE FINANZIARIA	<ul style="list-style-type: none"> -Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili economici della società -Saper compiere le azione utili nella gestione delle proprie finanze personali -Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua italiana
TEMPI	TOTALE ORE 1° QUADRIMESTRE 17	TOTALE ORE 2° QUADRIMESTRE 16
DISCIPLINE COINVOLTE	Tutte le discipline individuate nel quadro orario proposto	
ARGOMENTI	CONTENUTI SUGGERITI	OBIETTIVI FORMATIVI

<p>Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - la Carta costituzionale - storia della bandiera e dell'inno nazionale - l'Unione Europea. - l'ONU 	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere la Costituzione italiana e comprenderne l'importanza alla luce dei suoi principi fondamentali - capire il significato simbolico della bandiera e dell'inno nazionale- riflettere sul significato del partecipare alla costruzione dell'Europa e del mondo dal punto di vista culturale ed economico, tenendo presente le diverse tradizioni
--	--	--

<p>Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari</p>	<ul style="list-style-type: none"> - l'ambiente, la nostra “unica casa” - i cambiamenti climatici - aree protette - tutela della biodiversità - consumo alimentare e prodotti tipici tradizionali: DOP, IGP, STG - il made in Italy 	<ul style="list-style-type: none"> - capire l'importanza della tutela dell'ambiente - capire e valorizzare le nostre eccellenze in materia enogastronomica - conoscere, valorizzare, avere cura del patrimonio naturale del proprio territorio di appartenenza
<p>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1-sconfiggere la povertà 2-azzerare la fame 3-garantire salute e benessere 4-offrire istruzione di qualità 5-realizzare uguaglianza di genere 6-garantire acqua e adeguata igiene a tutti 7-assicurare energia pulita e sostenibile 8-promuovere crescita economica sostenibile e lavoro decoroso per tutti 9-costruire innovazione, infrastrutture e industrie sostenibili ed inclusive 10-ridurre le disuguaglianze tra Paesi 11-rendere città e comunità sostenibili, sicure, inclusive e resistenti 12-garantire modelli di consumo e produzione sostenibili 13-combattere il cambiamento climatico e il suo impatto 14-salvaguardare gli oceani, i mari e le risorse marine 15-proteggere gli ecosistemi terrestri, fermare la desertificazione e la perdita della biodiversità 16-promuovere la pace, la giustizia e istituzioni responsabili e inclusive a tutti i livelli 17-rinforzare le collaborazioni globali per lo 	<ul style="list-style-type: none"> - comprendere che la sostenibilità dello sviluppo non sia solo una questione ambientale ma dipenda da una visione integrata delle diverse dimensioni dello sviluppo (ambientale, economico e sociale) - sviluppare la sensibilità verso le problematiche individuate da ciascuno dei 17 obiettivi dell'agenda 2030 - capire l'importanza della cooperazione e solidarietà internazionali - essere consapevoli dei problemi legati allo sviluppo e al sottosviluppo - capire l'importanza dell'informazione su problematiche significative in ambito culturale, civile, sociale diffuse dai mass media italiani e stranieri - coltivare curiosità verso questioni globali e culture del mondo

	sviluppo sostenibile	
Educazione alla cittadinanza digitale	<ul style="list-style-type: none">- reti, collegamenti, connessioni- gestire le informazioni	<ul style="list-style-type: none">- interagire attraverso varie tecnologie digitali e individuare i mezzi e le forme di comunicazione digitali appropriati per un determinato contesto- informarsi e partecipare al dibattito pubblico attraverso l'uso di servizi digitali pubblici e privati;- ricercare opportunità di crescita personale e di cittadinanza partecipativa attraverso adeguate tecnologie digitali- creare e gestire l'identità digitale

	<ul style="list-style-type: none">- l'identità digitale- tutele e diritti del mondo digitale	<ul style="list-style-type: none">- gestire e tutelare i dati che si producono attraverso diversi strumenti digitali- rispettare i dati e le identità altrui- utilizzare e condividere informazioni personali identificabili proteggendo se stessi e gli altri- essere consapevoli di come le tecnologie digitali possano influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale, con particolare attenzione ai comportamenti riconducibili al bullismo e al cyberbullismo
--	---	---

PROSPETTO CLASSI QUARTE

PROSPETTO CLASSI QUARTE		
TEMATICHE (linee guida)		TRAGUARDI (linee guida)
	COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà	- essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro
	SVILUPPO SOSTENIBILE: educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio	- rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni - operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese
	CITTADINANZA DIGITALE	- esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
	EDUCAZIONE FINANZIARIA	-Agire in riferimento a un sistema di valori coerenti con la Costituzione -Accrescere le conoscenze di base sui temi di gestione e programmazione delle risorse personali e familiari per promuovere la propria ricchezza
TEMPI	TOTALE ORE 1° QUADRIMESTRE 17	TOTALE ORE 2° QUADRIMESTRE 16
DISCIPLINE COINVOLTE	Tutte le discipline individuate nel quadro orario proposto	
ARGOMENTI	CONTENUTI SUGGERITI	OBIETTIVI FORMATIVI

<p>Elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> - rapporto di lavoro - obblighi e doveri del lavoratore - le organizzazioni sindacali - il contratto di lavoro - tutele e diritti del lavoratore - il caporalato - il mobbing - i diritti del lavoratore - il lavoro minorile - i contratti speciali, l'apprendistato, il job sharing - lavoro autonomo, contratti a progetto, riders, telelavoro - lo smart working 	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere i fondamenti del diritto del lavoro con particolare riferimento agli articoli 1 e 4 della costituzione per sostenere l'avvicinamento responsabile e consapevole degli studenti al mondo del lavoro - identificare le condizioni per cui il lavoro diventa esperienza positiva di creazione e costruzione - riflettere sull' impatto che il lavoro ha sul sociale e sull'ambiente anche con riguardo alle ultime forme di lavoro agile - essere consapevoli del problema dell'occupazione in Italia e in Europa - riflettere sul lavoro dei minori, delle donne, degli immigrati e sullo sfruttamento del lavoro - identificare forme di corruzione istituzionale, comprenderne e combatterne le cause
---	---	--

<p>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015.</p> <p>(scegliere l'obiettivo o gli obiettivi che si intende sviluppare)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1-sconfiggere la povertà 2-azzerare la fame 3-garantire salute e benessere 4-offrire istruzione di qualità 5-realizzare uguaglianza di genere 6-garantire acqua e adeguata igiene a tutti 7-assicurare energia pulita e sostenibile 8-promuovere crescita economica sostenibile e lavoro decoroso per tutti 9-costruire innovazione, infrastrutture e industrie sostenibili ed inclusive 10-ridurre le disuguaglianze tra Paesi 11-rendere città e comunità sostenibili, sicure, inclusive e resistenti 12-garantire modelli di consumo e produzione sostenibili 13-combattere il cambiamento climatico e il suo impatto 14-salvaguardare gli oceani, i mari e le risorse marine 15-proteggere gli ecosistemi terrestri, fermare la desertificazione e la perdita della biodiversità 16-promuovere la pace, la giustizia e istituzioni responsabili e inclusive a tutti i livelli 17-rinforzare le collaborazioni globali per lo sviluppo sostenibile 	<ul style="list-style-type: none"> - sviluppare la sensibilità verso le molteplici tematiche proposte dall'agenda 2030 - capire l'importanza della cooperazione e solidarietà internazionali - essere consapevoli dei problemi legati allo sviluppo e al sottosviluppo - capire l'importanza dell'informazione su problematiche significative in ambito culturale, civile, sociale diffuse dai mass media italiani e stranieri - coltivare curiosità verso questioni globali e culture del mondo
---	---	---

<p>Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</p>	<ul style="list-style-type: none">- tutela e valorizzazione nella legislazione italiana dei beni culturali- il patrimonio culturale- i beni del patrimonio dell'umanità- il traffico illecito di beni culturali e i conflitti armati: due minacce per i beni culturali	<ul style="list-style-type: none">- conoscere, valorizzare, avere cura del patrimonio culturale del proprio territorio di appartenenza- conoscere e avere cura del patrimonio artistico/musicale italiano, europeo, mondiale
---	---	---

PROSPETTO CLASSI QUINTE

PROSPETTO CLASSI QUINTE		
TEMATICHE (linee guida)		TRAGUARDI (linee guida)
	COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale - esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali - partecipare al dibattito culturale - cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate
	SVILUPPO SOSTENIBILE: educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio	- compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
	CITTADINANZA DIGITALE	- accrescere la propria competenza digitale per potersi muovere in modo sicuro ed inclusivo in ambiente digitale
	EDUCAZIONE FINANZIARIA	<ul style="list-style-type: none"> -Comprendere e utilizzare i concetti basilari dell'economia e della finanza per capire la realtà e operare in campi applicativi -Essere in grado di cercare soluzioni finanziarie in considerazione delle dinamiche dei mercati e dei fenomeni nazionali e internazionali
TEMPI	TOTALE ORE 1° QUADRIMESTRE 17	TOTALE ORE 2° QUADRIMESTRE 16
DISCIPLINE COINVOLTE	Tutte le discipline individuate nel quadro orario proposto	
ARGOMENTI	CONTENUTI SUGGERITI	OBIETTIVI FORMATIVI

<p>Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gli organi costituzionali: Parlamento, Governo, Presidente della Repubblica, Corte Costituzionale, magistratura - l'impegno attivo nelle forme di rappresentanza, a tutti i livelli 	<ul style="list-style-type: none"> - la Costituzione Italiana con riferimento alla partecipazione sociale e politica alla vita dello Stato, alla sua attuazione e agli strumenti relativi - riflettere sul fenomeno della vita associata come partecipazione di ciascuno alla dimensione sociale, economica, religiosa, politica - riflettere sul significato del partecipare alla costruzione dell'Europa e del mondo dal punto di vista culturale ed economico, tenendo presente le diverse tradizioni - comprendere i meccanismi di funzionamento delle istituzioni
--	--	--

		- confrontare l'organizzazione ordinamentale e di governo, nonché le regole di cittadinanza, che contraddistinguono il nostro paese e gli Stati Ue di cui si studia la lingua
<p>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015.</p> <p>(scegliere l'obiettivo o gli obiettivi che si intende sviluppare)</p>	<p>1-sconfiggere la povertà 2-azzerare la fame 3-garantire salute e benessere 4-offrire istruzione di qualità 5-realizzare uguaglianza di genere 6-garantire acqua e adeguata igiene a tutti 7-assicurare energia pulita e sostenibile 8-promuovere crescita economica sostenibile e lavoro decoroso per tutti 9-costruire innovazione, infrastrutture e industrie sostenibili ed inclusive 10-ridurre le disuguaglianze tra Paesi 11-rendere città e comunità sostenibili, sicure, inclusive e resistenti 12-garantire modelli di consumo e produzione sostenibili 13-combattere il cambiamento climatico e il suo impatto 14-salvaguardare gli oceani, i mari e le risorse marine 15-proteggere gli ecosistemi terrestri, fermare la desertificazione e la perdita della biodiversità 16-promuovere la pace, la giustizia e istituzioni responsabili e inclusive a tutti i livelli 17-rinforzare le collaborazioni globali per lo sviluppo sostenibile</p>	<p>- sviluppare la sensibilità verso le molteplici tematiche proposte dall'agenda 2030</p> <p>- capire l'importanza della cooperazione e solidarietà internazionali</p> <p>- essere consapevoli dei problemi legati allo sviluppo e al sottosviluppo</p> <p>- capire l'importanza dell'informazione su problematiche significative in ambito culturale, civile e sociale, diffuse dai mass media italiani e stranieri</p> <p>- coltivare curiosità verso questioni globali e culture del mondo</p>

PROGETTI

Si intendono sperimentare all'interno dell'istituto una serie di progetti, finalizzati al coinvolgimento degli studenti e dell'intero personale scolastico, che consentano di mettere in pratica le attività professionali, orientate allo sviluppo e il potenziamento delle competenze sia di area generale che di indirizzo, che rafforzino l'autonomia degli studenti.

BAR DIDATTICO: si svilupperà all'interno dei locali della scuola come attività di azienda simulata, che prevede la produzione, somministrazione e vendita dei prodotti realizzati dagli studenti, all'interno dei laboratori, con il coordinamento dei docenti, per tutto il personale scolastico.

CAFFE' LETTERARIO: prevede, in primis l'educazione alla lettura con la presentazione di brani scelti dalla narrativa, si svilupperà all'interno dei locali della scuola con coinvolgimento della biblioteca, interessando gli alunni, il personale docente e non, destinatari di questo progetto saranno la popolazione scolastica e anche un pubblico esterno, che potrà beneficiare della lettura e contestualmente usufruire del servizio di sala-bar e cucina.

WEB RADIO: si svilupperà all'interno dei locali della scuola, con un palinsesto ideato e realizzato dagli studenti attraverso la metodologia del Peer to Peer, in collaborazione con i docenti. Gli alunni si cimenteranno nella gestione, nella produzione e nella messa in onda di una Web-radio a tema enogastronomico e nella divulgazione di informazioni che riguardano la vita dell'Istituto; con interventi anche di ospiti esterni esperti del settore. In via sperimentale la messa in onda avverrà due volte alla settimana, durante i rientri pomeridiani. Le trasmissioni potranno avvenire anche in altre lingue.

I restanti progetti, sopracitati sono descritti nel PTOF d'Istituto.

DESCRIZIONE DEI PROFILI IN USCITA CON I RELATIVI CODICI ATECO

Il territorio della provincia di Sassari è un territorio molto esteso, questo comporta realtà e vocazioni molto eterogenee.

La provincia è caratterizzata da aree con forte vocazione turistica stagionale, principalmente balneare, aree con un indirizzo industriale ed altre aree legate alla coltivazione e all' allevamento.

L'IPSAR di Sassari da sempre è stata protagonista nel territorio fornendo al mondo del lavoro professionisti nel settore turistico-alberghiero. Nel frattempo il mondo del turismo sta cambiando e con esso la professione, la sfida che ci attende è ardua e affascinante per questo motivo la scuola è chiamata, a cambiare.

Il cambiamento deve avvenire principalmente nell'approccio alla didattica, nella collaborazione con altri enti e nella presenza sul territorio, ma soprattutto nella consapevolezza che questa scuola può e deve tornare ad essere protagonista nel territorio e per il territorio.

Di seguito sono elencati i nuovi profili in uscita con i codici ATECO e i codici NUP che vedranno nel 2023 i primi diplomati con questo nuovo profilo.

I PROFILI IN USCITA DELL'IPSEOAE sono stati declinati considerando:

- Il D.Lvo 61/2017 art. 3 comma 5 che sancisce che le istituzioni scolastiche “declinano i profili, riferendosi solo alle attività economiche previste nella sezione e nella divisione cui si riferisce il codice ATECO attribuito all'indirizzo con il decreto di cui al comma 3” “ la declinazione è altresì riferita alla nomenclatura e classificazione delle NUP (unità professionali) adottate dall'ISTAT”.
- Le linee guida al DM 92 /2018 al punto 2.2.3 “il riferimento ai codici ATECO ai settori economico professionali e ai NUP” secondo cui “ la declinazione degli indirizzi e dei loro profili unitari in percorsi formativi” devono essere “ coerenti con le richieste del territorio e con le priorità indicate dalla Regioni con le loro programmazioni”
- I risultati di apprendimento in termini di competenze, abilità minime e conoscenze essenziali indicati negli allegati al regolamento al DM 92/2018 (allegato A “competenze generali” e allegato C indirizzo G “risultati di apprendimento intermedi del profilo di indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera”).

ENOGASTRONOMIA(cucina)

CODICE ATECO	DIVISIONE	CODICE NUP	SEP (settore economico professionale)
I 56	<ul style="list-style-type: none"> • 56.10.11 Ristorazione con somministrazione • 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole • 56.10.20 Ristorazione senza somministrazione con preparazione cibo da asporto • 56.10.30 Gelaterie e pasticcerie • 56.10.50 Ristorazione su treni e navi • 56.21.00 Catering per eventi, banqueting • 56.21.10 Mense • 56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale 	<ul style="list-style-type: none"> • 5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti • 5.2.2.2.1 Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva. • 5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati. • 5.2.2.5.0 Esercenti di servizi di ristorazione ed assimilati 	<ul style="list-style-type: none"> • SERVIZI TURISTICI • PRODUZIONI ALIMENTARI

Compiti e attività segnalati dalle imprese per i profili professionali specifici di questa professione:

Commis di cucina, cuoco, aiuto pasticciere artigianale, pasticciere artigianale, cuoco pizzaiolo, banconiere di tavola calda, cuoco di mensa, operatore di mensa.

L'alunno al termine del percorso sarà in grado di:

Dirigere la preparazione o preparare direttamente i cibi curandone presentazione e cottura.

Predisporre menu giornalieri e ordinare alimenti e prodotti utili per la realizzazione degli stessi.

Preparare grandi quantità di cibi per la ristorazione collettiva seguendo menu predefiniti.

Confezionare cibi precotti, occuparsi della conservazione di cibi, sovrintendere e operarsi per l'igiene dei luoghi e delle attrezzature.

ENOGASTRONOMIA(sala bar)

CODICE ATECO	DIVISIONE	CODICE NUP	SEP (settore economico professionale)
I 56	<ul style="list-style-type: none"> • 56.10.11 Ristorazione con somministrazione • 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole • 56.10.20 Ristorazione senza somministrazione con preparazione cibo da asporto • 56.10.30 Gelaterie e pasticcerie • 56.10.50 Ristorazione su treni e navi • 56.21.00 Catering per eventi, banqueting • 56.21.10 Mense • 56.29.20 Catering continuativo su base contrattuale 	<ul style="list-style-type: none"> • 5.2.2.5.0 Esercenti di servizi di ristorazione ed assimilati. • 5.2.2.3.1 - Camerieri di albergo • 5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante • 5.2.2.3.3 - Camerieri di mensa e fast food • 5.2.2.4.0 - Baristi e assimilati 	<ul style="list-style-type: none"> • SERVIZI TURISTICI • PRODUZIONI ALIMENTARI

Compiti e attività segnalati dalle imprese per i profili professionali specifici di questa professione:

Cameriere, commis di sala- bar, capo bar, maître d'hotel.

L'alunno al termine del percorso sarà in grado di:

Occuparsi dell'allestimento delle sale e dell'organizzazione dei ricevimenti.

Consigliare e informare su cibi, vini e alcoolici da abbinare.

Prendere le ordinazioni e servire secondo le regole.

Sovrintendere all'igiene dei luoghi e delle attrezzature.

Preparare e servire bevande e snack ai clienti di bar, ristoranti e altri esercizi pubblici.

Preparare bevande calde e fredde.

Servire al banco del bar e ai tavoli bevande calde e fredde.

Organizzare la sala ristorante e decidere, insieme allo chef, i menù del giorno.

Gestire e coordinare i camerieri di sala del ristorante.

Coordinare l'attività della sala ristorante.

Accogliere i clienti del bar e della sala ristorante.

ACCOGLIENZA TURISTICA

CODICE ATECO	DIVISIONE	CODICE NUP	SEP (settore economico professionale)
N79	<ul style="list-style-type: none"> 79.90.1 Altri servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio 	<ul style="list-style-type: none"> 5.2.3 Assistenti di viaggio e professioni assimilate 5.2.3.2.0 - Accompagnatori turistici 5.2.3.1.3 - Assistenti congressuali e fieristici 4.2.2.1 - Addetti all'accoglienza ed assimilati 	<ul style="list-style-type: none"> SERVIZI TURISTICI
I55	<ul style="list-style-type: none"> 55.1. ALBERGHI 		
N82	<ul style="list-style-type: none"> Attività di supporto per le funzioni d'ufficio e altri supporti alle imprese (limitatamente all'organizzazione di convegni e fiere) 		

Compiti e attività segnalati dalle imprese per i profili professionali specifici di questa professione:

Receptionist, addetto al ricevimento in ristoranti, addetto al ricevimento negli alberghi, addetto alla reception negli alberghi, concierge, portiere di albergo, portiere di notte, responsabile dei servizi di prenotazione alberghiera.

Responsabile dei servizi di ricevimento e portineria in albergo, accompagnatore su bus turistici accompagnatore turistico, accompagnatore urbano, guida di città, assistente per fiere e congressi.

Hostess congressuale.

Hostess di terra.

Le professioni comprese in questa unità accolgono e registrano gli ospiti nelle strutture che forniscono servizi di alloggio:

Assegnano le camere e consegnano le relative chiavi.

Forniscono informazioni sui servizi offerti.

Gestiscono le prenotazioni e le pratiche di registrazione in arrivo e in partenza, tenendo traccia delle camere disponibili.

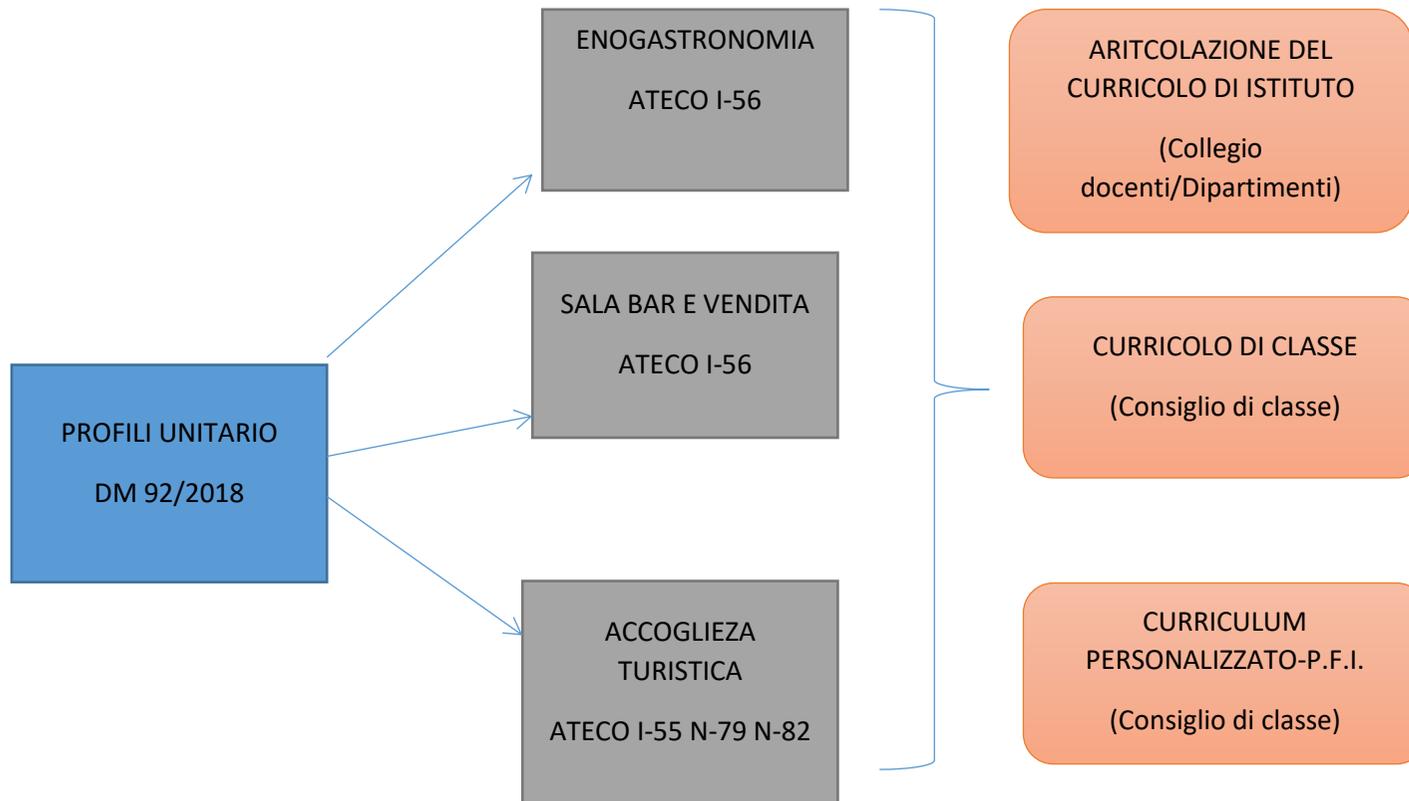
Eseguono le operazioni di check-out degli ospiti predisponendo la relativa documentazione.

Assistono e accompagnano visitatori e turisti nei giri panoramici e nelle visite a scorci, a quartieri e a luoghi suggestivi di città,

Ricevono e assistono i clienti nelle manifestazioni congressuali e fieristiche.

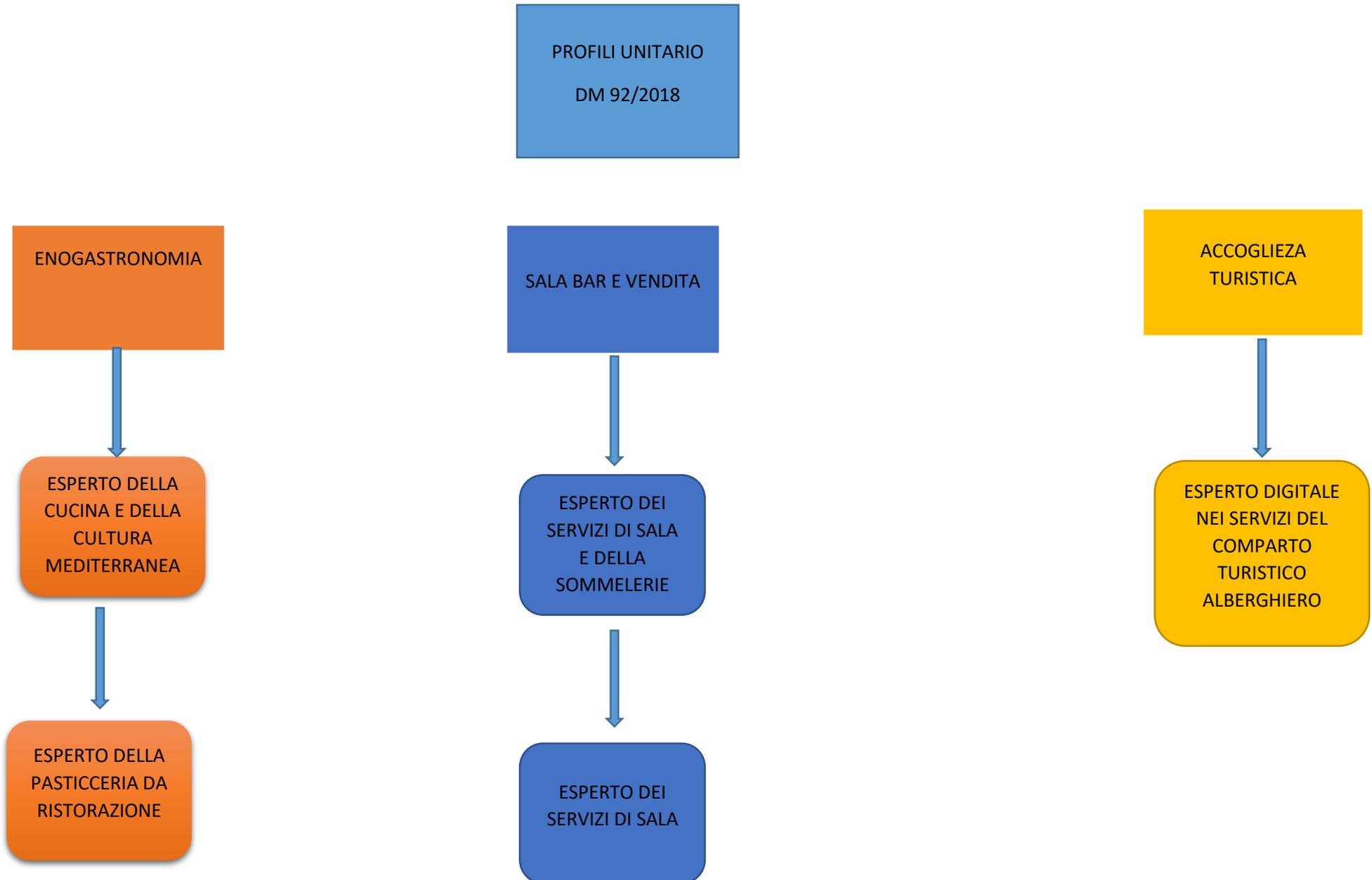
Intervengono per garantire il rapido svolgimento delle azioni in situazioni di emergenza.

SCHEMA RIASSUNTIVO PERCORSI DECLINATI CON CODICI ATECO



PROFILI IN USCITA CON DESCRIZIONE

Vedremo ora un piccolo schema riassuntivo dei percorsi in uscita declinati per competenze



Descrizione dei percorsi.

ESPERTO DELLA CUCINA E DELLA CULTURA MEDITERRANEA

L'**esperto della cucina e della cultura mediterranea** è in grado di provvedere alla predisposizione di menù e di ricette creando anche nuove preparazioni con particolare attenzione alla cucina del territorio e in particolare dell'area del Mediterraneo in cui si esaltano aromi, profumi, sapori e consistenze e in grado di raccontare, attraverso le proposte gastronomiche, la cultura di popoli diversi ma legati da un filo comune che è la gastronomia.

È in grado di individuare nuove tendenze culinarie e sperimentare proposte innovative. Dispone gli alimenti sui piatti in modo elegante, coerente e corretto.

Conosce e utilizza il rispetto delle tecniche di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti, anche le più moderne.

Possiede adeguate competenze in ambito alimentare, nutrizionale e di modificazione dei cibi a seguito di differenti trattamenti. Conosce, rispetta e fa rispettare le norme della sicurezza nell'ambito infortunistico ed igienico sanitario.

Assicura la buona funzionalità dei macchinari di cucina.

Conosce ed orienta il suo lavoro sui quattro cardini(benefici) della dieta mediterranea

Possiede competenze base di pasticceria e panificazione tipiche dell'area del mediterraneo e conosce il significato storico, rituale e sociale di alcune preparazioni.

E' in grado di utilizzare tutti gli strumenti tecnologici disponibili dai più tradizionali ai più moderni, sa determinare il foodcost e il prezzo di vendita dei piatti.

Sa raccontare, scrivere, pubblicare dei prodotti tradizionali e moderni tipici dell'area Mediterranea ne riconosce il valore nutrizionale e gastronomico.

Il percorso si ispira al concetto del “Il cibo è cultura”, ma può rappresentare anche inclusione, partecipazione, scambio e gesto sociale. , che traducono il “sentire contemporaneo” in azioni e riflessioni legate al cibo e non solo, con un approccio multidisciplinare, decisamente aperto e profondamente creativo.

ESPERTO DELLA PASTICCERIA DA RISTORAZIONE

L'**esperto della pasticceria da ristorazione** è in grado di provvedere alla predisposizione di menù e di ricette creando anche nuove preparazioni con particolare attenzione al reparto di pasticceria, settore che in questi ultimi anni ha visto un'enorme crescita e richieste di professionalità, in cui si esaltano aromi, profumi, sapori e consistenze e in grado di raccontare, attraverso le proposte gastronomiche, il proprio territorio o comunque raccontare al meglio la storia dell'azienda per cui lavora.

È in grado di individuare nuove tendenze culinarie e sperimentare proposte innovative. Dispone gli alimenti sui piatti in modo elegante, coerente e corretto.

Conosce e utilizza il rispetto delle tecniche di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti, anche le più moderne.

Possiede adeguate competenze in ambito alimentare, nutrizionale e di modificazione dei cibi a seguito di differenti trattamenti. Conosce, rispetta e fa rispettare le norme della sicurezza nell'ambito infortunistico ed igienico sanitario.

Assicura la buona funzionalità dei macchinari del laboratorio.

Conosce ed orienta il suo lavoro nella preparazione di proposte dolciarie da ristorazione che rispondano alle richieste di una clientela sempre più attenta ed esigente.

Possiede competenze base di pasticceria e panificazione tipiche e conosce il significato storico, rituale e sociale di alcune preparazioni.

E' in grado di utilizzare tutti gli strumenti tecnologici disponibili dai più tradizionali ai più moderni, sa determinare il foodcost e il prezzo di vendita dei piatti.

Conosce e propone ricette bilanciate sotto l'aspetto nutrizionale volte a soddisfare i bisogni di una clientela sempre più attenta e con esigenze salutistiche

Il percorso nasce con l'intento di soddisfare una richiesta da parte del mercato ristorativo che è quella di creare delle figure specifiche che si occupino del reparto pasticceria da ristorante settore in forte crescita con esigenze molto particolari, con un approccio multidisciplinare, decisamente aperto e profondamente creativo.

ESPERTO DIGITALE NEI SERVIZI DEL COMPARTO TURISTICO-ALBERGHIERO

Premessa:

L' ESPERTO DIGITALE NEI SERVIZI DEL COMPARTO TURISTICO-ALBERGHIERO, è un professionista dell'accoglienza turistico-ricettiva. E' la figura di primo contatto della struttura ricettiva con la clientela: nello specifico attraverso i social media. Definisce, pianifica, implementa e gestisce le strategie e le politiche di vendita dall'interno delle imprese turistiche impegnate in attività ricettive; è così direttamente impiegato nell'assistere, informare e consigliare la clientela.

Si tratta di professionisti che potranno operare in singole strutture alberghiere (Hotel, Resort, villaggi turistici) agenzie di viaggio, tour operator o presso le direzioni generali di catene alberghiere e sarà in grado sia di supportare le funzioni di direzione all'interno dello staff aziendale che di progettare nuove iniziative che offrano servizi di qualità per fasce di turismo in continua crescita particolarmente interessate all'offerta culturale; obiettivo è quello di contribuire ad innalzare i livelli quantitativo-qualitativi dell'accoglienza turistica nella struttura ricettiva dove opera. Il percorso infatti si caratterizza per lo stretto legame con il mondo attraverso i social con ampio uso dei più conosciuti social media quali Facebook, Instagram, WhatsApp, LinkedIn, ecc.

Finalità:

Molte aziende dinamiche e all'avanguardia nell'uso della tecnologia, ricercano figure professionali in grado di saper utilizzare le piattaforme virtuali per far crescere la loro visibilità agli utenti del mercato. Non è un caso, infatti, che le stesse aziende siano disposte a pagare anche figure esterne all'azienda affidandosi alle loro competenze digitali per promuovere la propria attività imprenditoriale.

Per raggiungere tali competenze è necessario saper ottimizzare le pagine web dei social media per gestire i rapporti online tra mercato e imprese. Questa pratica, chiamata Social Media Optimization, ha lo scopo di creare conversazioni con utenti per conquistare la clientela potenziale e fidelizzare definitivamente quella già acquisita.

Collocazione organizzativa:

Questa figura lavora con un alto livello di autonomia e di responsabilità:

- ✓ Risponde alla direzione dell'organizzazione o dell'area accoglienza.
- ✓ Si relaziona verso l'interno, con lo staff di progetto e le funzioni aziendali di medio e alto livello, verso l'esterno, intrattiene numerosi rapporti ad es. con partner, sponsor, attori locali, agenzie di comunicazione e pubblicità.

ESPERTO DIGITALE NEI SERVIZI DEL COMPARTO TURISTICO-ALBERGHIERO si orienterà anche:

- Nella creazione di profili di tipo aziendale nei siti Facebook e Instagram, tenendo i profili costantemente aggiornati sui servizi offerti, tariffe, sconti e promozioni.
- Renderà visibili a primo impatto i contatti dell'azienda, una chat di assistenza pre e post vendita facilmente accessibile, un pulsante diretto per l'acquisto dei prodotti/servizi, con l'opzione ormai largamente apprezzata di pagare online con un uso protetto e sicuro dei circuiti di pagamento elettronico.
- Creerà inserzioni pubblicitarie per aumentare la visibilità aziendale agli utenti e pubblicherà annunci dotati di opzione di condivisione per una diffusione ampia dei contenuti desiderati.
- Incentiverà i clienti fidelizzati a creare dei video recensivi delle proprie esperienze con i prodotti/servizi delle aziende, pubblicando tali video su Youtube o Instagram e Facebook, offrendo delle promozioni a coloro che parteciperanno alla collaborazione. Consentirà quindi di dare voce ai consumatori rendendoli parte attiva dell'attività imprenditoriale e aumentando, di fatto, la fiducia dei potenziali clienti che saranno maggiormente attratti dai prodotti e servizi offerti.

- Rivolgerà attenzione anche alle statistiche delle visite ai siti web aziendali, degli acquisti e ai cookie. Attuerà piani di allineamento del mercato indagando i siti web delle altre aziende per comprendere i fattori competitivi e adeguare la propria offerta alle esigenze dei consumatori, tenendo la propria azienda in pole position.
- Coglierà inoltre in maniera costruttiva le recensioni dei clienti per poter migliorare progressivamente i processi di produzione e vendita e fare dei propri errori una fonte di apprendimento e di orientamento al consumatore.

Conclusioni:

ESPERTO DIGITALE NEI SERVIZI DEL COMPARTO TURISTICO INTEGRATO è pertanto, una figura altamente innovativa e professionale che può svolgere la propria attività anche in maniera collaterale ed integrativa ad altre mansioni. Infatti, un dipendente che svolge una qualsiasi mansione in un'azienda sarà in grado di svolgere adeguatamente le sue mansioni in quanto combinerà le sue competenze digitali ed imprenditoriali con la conoscenza del contesto aziendale e del territorio in cui opera. Questo renderà il lavoratore una figura ricercata, aumentando il benessere dell'azienda e del lavoratore stesso che avrà ottime prospettive occupazionali ed un'ottima considerazione da parte degli imprenditori, che cercheranno di garantire un clima di lavoro stabile e rapporti interpersonali positivi.

ESPERTO DELLA SOMMELERIE E DEI SERVIZI DI SALA RISTORANTE

Il percorso triennale come “Esperto della sommelerie e dei servizi di sala e” ha lo scopo di formare professionisti del settore alberghiero e ristorativo che siano in grado di operare in modo competente e professionale all'interno delle diverse strutture di riferimento. Tutto il percorso sarà improntato sulle attività di servizio ordinario e/o straordinario che si svolgono in sala ristorante. Lo scopo di questo percorso è quello di valorizzare il reparto della Sala ristorante, formare tecnici del settore della Ristorazione che possano operare e competere in modo consapevole e professionale, con l'intento di favorire il futuro inserimento lavorativo di esperti che siano prima di tutto abili nell'accogliere, gestire, intrattenere e servire l'ospite presente in sala, grazie non solo al proprio stile personale e professionale, ma soprattutto alle conoscenze e alle competenze acquisite all'interno di esso.

L'esperto della sommellerie e dei servizi di sala ristorante è una figura professionale del mondo della Ristorazione che opera a stretto contatto con la clientela e che ricopre un ruolo fondamentale per il successo aziendale. Davanti ad un mercato turistico in costante evoluzione, oggi quella del cameriere di sala diventa una professione articolata che deve possedere una preparazione professionale polivalente. Il percorso si propone l'obiettivo di far acquisire agli allievi conoscenze, competenze e abilità, affinché possano diventare professionisti dell'accoglienza e dell'ospitalità, in grado di svolgere con efficienza e competenza tutte le attività ordinarie o straordinarie legate al servizio di sala ristorante. Durante questo percorso triennale verranno presentati e approfonditi tutti gli aspetti, le attività professionali e le operazioni che si svolgono all'interno della sala ristorante. Questo percorso si pone l'obiettivo di restituire identità e importanza al reparto di Sala ristorante attraverso figure professionali del settore della Ristorazione che siano capaci di porre l'ospite al centro di un'esperienza enogastronomica, poiché è anche il servizio di sala, insieme al servizio di cucina, a rappresentare il successo di una struttura alberghiera o ristorativa.

Un altro aspetto importante di questo percorso è quello relativo allo studio del vino, in tutti i suoi aspetti. Il **vino** è un prodotto che si è evoluto negli anni, fino a diventare espressione delle tradizioni enogastronomiche del territorio di appartenenza. L'ampia diffusione dei **corsi di degustazione del vino**, ma anche il vino considerato oggi come fattore culturale ed espressione di un luogo particolarmente vocato, hanno generato una nuova figura: l'Esperto della Sommellerie. Questa figura, pur non essendo iscritta all'Associazione Italiana Sommelier o ad altre Associazioni di categoria e quindi non essendo certificata come sommelier professionista, diventa comunque padrona di un bagaglio di informazioni tecniche, professionali, enologiche ed enogastronomiche di settore, che gli consentono di conoscere e distinguere un vino, raccontarne la sua storia, descriverne i suoi contenuti, proporre possibili abbinamenti enogastronomici e legarlo al suo territorio di origine. Per quanto riguarda la produzione enologica e le tradizioni enogastronomiche, la Sardegna vanta una combinazione felice di caratteristiche e fattori che la rendono unica nel panorama nazionale della produzione vitivinicola, dai differenti venti al clima mite, da una favorevole esposizione al sole arrivando ad una varietà di terroir variegati e completamente differenti tra loro: un patrimonio unico ed eccezionale che permette di coltivare uve e produrre vini dalle caratteristiche organolettiche uniche e fortemente identitarie. Il vino, in una regione a forte vocazione vitivinicola, è un prodotto della terra che può essere affrontato e studiato sotto differenti aspetti, di seguito sintetizzati.

1. aspetto storico – culturale - La coltivazione della vite in Sardegna vanta una storia molto antica, che affonda le proprie radici nell'età del bronzo e si sviluppa nei secoli successivi grazie alle eccezionali caratteristiche ambientali, climatiche ed ampelografiche del territorio, ma soprattutto grazie al continuo scambio con le numerose popolazioni che, nel corso dei secoli, si sono alternate e avvicinate con la Sardegna, il suo popolo e la sua cultura.

2. aspetto dietetico – nutrizionale - Nel pieno rispetto della provenienza dei prodotti ed anche del loro utilizzo consapevole, gli aspetti relativi alla nutrizione hanno assunto negli ultimi anni un ruolo sempre più importante, sia per quanto riguarda l'uso o l'abuso di alcune sostanze con le relative e conseguenti patologie, sia per quanto riguarda la prevenzione e le indicazioni ad uno stile di vita salutare e sano, in linea con quelli che sono i segnali lanciati nel 2015 dall'Organizzazione delle Nazioni Unite all'interno dell'Agenda 2030 - 17 Obiettivi per lo sviluppo sostenibile (Obiettivo n°3 – Salute e benessere per tutti).

3. aspetto tecnico – professionale - Le figure professionali presenti nel settore vitivinicolo, enologico o enogastronomico, ma più in generale nel settore ristorativo o alberghiero, sono diverse. Il mondo del vino si racconta attraverso diverse anime o figure specializzate, che lo rendono un prodotto unico nel suo genere, un bene esclusivo soprattutto se calato nel territorio di appartenenza. Gli esperti del settore che in diversa misura partecipano a produrre o raccontare questo antico prodotto, prima, durante e dopo la sua lavorazione, concorrono a rendere il vino in bottiglia un prodotto d'eccellenza riconoscibile sul territorio.

Quali possono essere queste figure professionali ?

- maitre d'hotel - Il maitre d'hotel è una figura centrale del servizio di ristorazione: è sua responsabilità garantire al cliente la migliore esperienza possibile mentre è al ristorante. Deve quindi conoscere il galateo, possedere doti manageriali e relazionali e un'approfondita conoscenza del mondo della ristorazione.

- L'agronomo (tecnico di progettazione degli impianti di vigneto) - E' il responsabile sia della progettazione degli impianti di vigneto, ma anche della gestione dello stesso. Tra le operazioni basilari questa figura conduce le analisi pedoclimatiche del territorio, sceglie il tipo di vitigno e la forma di allevamento della vite.

- il responsabile controllo e analisi della qualità delle uve (processo haccp) – E' una figura tecnica che si occupa di controllare la fisiologia della vite. Queste analisi chimiche consentono di accompagnare il prodotto in tutte le sue fasi, garantendo un controllo costante in tutti i processi di trasformazione e lavorazione del vitigno e delle uve.

- il cantiniere - Opera in **cantina** nel cuore del processo produttivo. E' un operaio specializzato che prende in consegna l'uva raccolta dai vendemmiatori e che segue tutte le **operazioni di trasformazione** dell'uva stessa in vino, dalla pigiatura fino alla fermentazione. Ha una conoscenza approfondita del processo produttivo e conoscenze tecniche specifiche riguardo il funzionamento di tutte le attrezzature utilizzate in cantina.

 - l'enologo - Controlla tutte le fasi di produzione, dalla coltivazione alla raccolta dell'uva, dalla vinificazione all'imbottigliamento, fino alla conservazione del vino stesso. Il compito principale dell'enologo è assicurarsi che la produzione del vino avvenga in modo sicuro e corretto dal punto di vista fisico, chimico, organolettico e legislativo.

 - la guida enoturistica - La forte crescita degli ultimi anni del turismo enogastronomico, ha reso possibile la nascita e la commercializzazione di percorsi enoturistici o eno-gastronomici (le strade del vino) tramite i quali poter degustare ed apprezzare i prodotti tipici del territorio. Per questo motivo, un numero sempre maggiore di aziende vitivinicole ha aperto le sue porte al pubblico, per mostrare i processi di lavorazione e la loro filosofia di produzione. Nasce così la figura dell'accompagnatore enoturistico che contribuisce allo sviluppo di un settore che ogni anno attira oltre 10 milioni di turisti.

 - Il sommelier – Ultimo in elenco, ma non in ordine di importanza, troviamo il sommelier, figura professionale presente in un contesto ristorativo o alberghiero, capace di vendere e far apprezzare le caratteristiche di un prodotto presente nella carta dei vini, o semplicemente guidare una platea nella degustazione di un vino. La sua missione è quella di degustare e far **degustare il vino**, fornendo gli strumenti per distinguerlo, apprezzarlo e giudicarlo. Ma non solo, i compiti del sommelier infatti si diversificano e richiedono una **conoscenza approfondita** dei vitigni e della loro coltivazione, delle tecniche di vinificazione e dell'invecchiamento, dell'enografia nazionale ed internazionale e degli abbinamenti eno-gastronomici.
- All'interno di tale percorso, le competenze tecnico – professionali richieste dovranno derivare da una perfetta fusione di diversi saperi e conoscenze provenienti da diverse discipline: Italiano, Storia, Lingue straniere, Laboratorio di Sala e Vendita, Laboratorio di Cucina, Scienze degli Alimenti, Scienze e Cultura degli alimenti ed Diritto e tecniche amministrative. Le principali competenze e conoscenze professionali che sono richieste a questa figura professionale in uscita possono essere così elencate e sintetizzate:

- è in grado di operare e collaborare in modo efficace all'interno di un organigramma professionale strutturato (brigata di sala o altre tipologie di esercizi ristorativi);
- conosce e sa proporre il suo profilo e le sue mansioni tecnico – professionali;
- assume un comportamento professionale adeguato e in linea con il ruolo professionale che ricopre;
- conosce le caratteristiche funzionali dei reparti (cantina, cave du jour e sala ristorante);
- conosce e sa tradurre in pratica tutte le operazioni relative al ciclo cliente;
- conosce e sa proporre i prodotti del territorio, i marchi di qualità e le eccellenze dell'agroalimentare;
- conosce e sa proporre le differenti tipologie di servizio;
- sa eseguire correttamente tutte le preparazioni alla lampada;
- conosce tutte le fasi per organizzare eventi come banchetti o buffet;
- riconosce e sa utilizzare tutte le attrezzature e gli utensili del mestiere;
- assicura la corretta pulizia delle attrezzature e degli utensili di servizio, oltre che dei reparti di sua competenza;
- conosce e sa applicare le norme di galateo relative alla mise en place ed alle tecniche di servizio;
- deve possedere conoscenze di base relative alla vitivinicoltura, all'enologia, all'enografia (regionale, nazionale e internazionale) e ai differenti metodi di vinificazione;
- possiede le basi per redigere una carta dei vini aggiornata e completa;
- deve essere sempre aggiornato sulle novità di mercato e sulle nuove tecniche di vinificazione;
- deve saper realizzare un abbinamento enogastronomico;
- riconosce le caratteristiche di provenienza di un vino o di un altro prodotto e ne sa descrivere il territorio;
- sa eseguire tutte le operazioni relative alla presentazione, alla stappatura ed al corretto servizio del vino;

- conosce le caratteristiche organolettiche e di servizio delle bevande che possono essere chieste in sala (distillati, amari, liquori o vini speciali)

ESPERTO DEI SERVIZI DI BAR

Il percorso triennale Esperto dei servizi di bar ha lo scopo di formare alunni e futuri professionisti, che siano in grado di inserirsi in modo specialistico in un contesto lavorativo come quello dei servizi di bar. Tutto il percorso di studio sarà improntato sulle attività di servizio ordinario e/o straordinario che si svolgono al bar o in attività simili. Obiettivo del percorso è formare un tecnico o una figura professionale versatile, dotata delle competenze necessarie per operare con successo presso aziende di bar o attività di ristorazione specializzate nel servizio delle colazioni o caffetteria creativa, nelle attività di miscelazione e mixology, nella presentazione e nel servizio del vino e della birra, senza tralasciare il settore pasticceria o quello relativo alla preparazione di snacks. Tale percorso non rilascia la

certificazione di barman professionista, per l'ottenimento della quale sarà necessario frequentare un corso di specializzazione specifico presso le associazioni di categoria (AIBES o IBA).

La necessità di modelli qualitativi sempre maggiori e diversificati, unitamente alle nuove richieste della clientela, hanno generato dei cambiamenti sia per quanto concerne il tradizionale settore della Ristorazione, sia per quanto riguarda tutti i servizi offerti e proposti dalle diverse tipologie di bar. Queste diverse esigenze hanno portato alla nascita di nuove varietà di aziende bar molto diverse tra loro, con caratteristiche, proposte enogastronomiche o più in generale di beverage, trasversali ma con elementi di unicità che ne contraddistinguono il servizio e la loro offerta all'utenza, diventando immediatamente riconoscibili sul territorio. Un bravo Esperto dei servizi di bar deve possedere ampie conoscenze culturali, professionali e tecniche, insieme a differenti altre caratteristiche, tra cui una spiccata creatività, una capacità nell'instaurare un contesto di accoglienza e di ascolto positivo, oltre che una spiccata motivazione di base. In questo mestiere da non trascurare è la componente relazionale, poiché questa è una professione con un fortissimo contatto con le persone, che è l'aspetto che più la caratterizza. Infatti, un compito molto importante è quello relativo alla comunicazione con la clientela, spesso non limitata solo all'ordinazione delle bevande, ma incentrata su conversazioni più generali o relative ad alcuni prodotti nello specifico, questo forse è uno degli aspetti principali di questo mestiere.

Tanti sono i servizi che possono essere proposti all'utenza, lo stesso termine Bar è talmente generico che si rende necessario ogni volta specificare. Attualmente il settore bar è fortemente diversificato, di conseguenza questa professione è diventata più complessa e articolata. Oggi nel bar si può consumare una bevanda, degustare un vino o un aperitivo, consumare un piatto, conoscere le caratteristiche di una birra, ci si può semplicemente intrattenere oppure si offrono servizi complementari. Questa diversificazione la troviamo anche nelle qualifiche di questa professione: bar manager, barista, barman, bartender, capo barman, flair bartender, barman-snackista e altri ancora. Un professionista del settore dovrebbe essere in grado di operare in una qualsiasi fascia oraria all'interno di un pubblico esercizio, con competenze di caffetteria, gastronomia da bar, enogastronomia, enologia, miscelazione, conoscenza della presentazione e del servizio del vino e della birra, oltre che su tutta la linea degli aperitivi, dei distillati e degli altri prodotti in genere presenti al bar.

All'interno di tale percorso, le competenze tecnico – professionali richieste dovranno derivare da una perfetta fusione di diversi saperi e conoscenze provenienti da diverse discipline: Italiano, Storia, Lingue straniere, Laboratorio di Sala e Vendita, Laboratorio di Cucina, Scienze e Cultura degli alimenti ed Diritto e tecniche amministrative. La professione di Esperto dei servizi di bar richiede una preparazione ampia e approfondita di tutto il settore di riferimento. Tale figura professionale deve possedere una vasta e precisa conoscenza di tutto il settore delle bevande, delle loro modalità di preparazione e servizio e delle tecniche di miscelazione per

la realizzazione dei cocktails e dei prodotti in genere, oltre che senso estetico e doti creative. Le principali competenze e conoscenze professionali che sono richieste a questa figura professionale in uscita possono essere così elencate e sintetizzate:

- è in grado di operare e collaborare in modo efficace all'interno di un organigramma professionale strutturato;
- conosce e sa proporre il suo profilo e le sue mansioni tecnico – professionali;
- assume un comportamento professionale adeguato e in linea con il ruolo professionale che ricopre;
- conosce le caratteristiche funzionali del reparto bar;
- conosce e sa tradurre in pratica tutte le operazioni relative al ciclo cliente;
- conosce e sa utilizzare tutte le attrezzature presenti e sa effettuare la manutenzione;
- conosce le materie prime e i prodotti in vendita al bar e sa individuare i gusti della clientela;
- conosce, sponsorizza e propone i prodotti del territorio (regionale, nazionale e internazionale);
- è in grado di realizzare e presentare qualsiasi preparazione del reparto (caffetteria, miscelazione, pre diner, prodotti da banco ...);
- conosce e promuove l'enografia del territorio;
- conosce e sa preparare le ricette del ricettario AIBES o IBA
- si aggiorna sulle nuove tecniche di miscelazione o di caffetteria;
- è aggiornato sui nuovi prodotti presenti sul mercato o sulle nuove tecniche di lavorazione;
- è in grado di saper raccontare e vendere un prodotto o gli ingredienti di un drink;
- sa determinare il food cost ed il prezzo di vendita al dettaglio;

- deve essere capace a relazionarsi in modo comunicativo con la clientela;

Cerchiamo di capire meglio i ruoli, così da fornire una visione generale delle figure professionali che operano in pedana.

BAR MANAGER Lavorare come Bar Manager significa essere una figura direttiva con compiti manageriali. Egli è il responsabile di tutti i bar di una grossa struttura ricettiva. Il Bar Manager non lavora servendo direttamente i clienti, ma programma l'attività generale del personale ad esso collegato. Fornisce ai bartender istruzioni e supporto, collabora con il F&B Manager, organizza la linea lavorativa e gli standard da rispettare, si occupa anche della gestione del personale (assunzione, formazione, aggiornamento, ...).

CAPO BARMAN E' colui che si occupa della direzione del banco bar in tutti i suoi aspetti, dalla gestione del personale alla migliore comunicazione con i clienti. Lavorare in pedana come capo barman significa condurre tutte le fasi di lavoro, predisporre la carta del bar, guidare il personale nel lavoro quotidiano e nella sua organizzazione, rapportarsi con la clientela gestendo le loro richieste e cercando di capire le loro necessità. Di solito questa figura professionale lavora all'interno di alberghi di prestigio con una tecnica di miscelazione molto raffinata ed elegante.

BARTENDER	Figura più contemporanea, il bartender è una figura professionale specializzata nella preparazione e nel servizio sia dei prodotti di caffetteria che delle preparazioni miscelate.
FLAIR BARTENDER	E' una figura professionale specializzata nella preparazione dei drinks tramite delle evoluzioni acrobatiche e scenografiche che coinvolgono qualsiasi oggetto presente nel piano di lavoro.
BARISTA	Un professionista che, da dietro il bancone, si occupa prevalentemente della caffetteria: caffè, cibi dolci o salati e bevande varie. Un bravo barista si occupa della preparazione del caffè e ma anche di altre bibite, di allestire il banco, gestisce la cassa del locale, in alcuni casi diventa anche cameriere prendendo ordinazioni e servendo ai tavoli.
COMMIS DI BAR	Una persona non necessariamente qualificata che si occupa del servizio ai tavoli prendendo le ordinazioni e servendo quanto richiesto. Sta a diretto contatto con la clientela, è il tramite tra questa e chi lavora al banco.
BARMAN SNACKISTA	Lavorare come Snackista significa essere i primi responsabili della preparazione dei prodotti salati proposti alla clientela: snacks, appetizers, toasts, preparazioni salate.

PROSPETTO DI LAVORO RELATIVO AL BIENNIO CON I PERIODI DIDATTICI

PRIMO ANNO		
SETTEMBRE-OTTOBRE	OTTOBRE- GENNAIO	FEBBRAIO- GIUGNO
-Accoglienza -Presentazione Istituto -Patto educativo- Riallineamento competenze scuola media- Il metodo di studio-Il libro di testo- La mail istituzionale-La piattaforma Gsuite- Credenziali Spaggiari genitore e alunno- Programmazione di Classe	Macro tema UDA-Cittadino Professionista Prova esperta Gennaio PFI (Nomina Tutor)	UDA- Scuola e territorio Prova esperta Maggio
TRASVERSALI	Macro tema UDA-VITA DA LAB Macro tema UDA- EDUCAZIONE CIVICA PROGETTI: Bar didattico- Caffè letterario- Web radio in Peer to peer- Altri progetti PTOF	
SECONDO ANNO		
Eventuali Esiti Revisione PFI- Riallineamento competenze	Macro tema UDA-Scuola e territorio	UDA-Cittadino Professionista Certificazione attestato Corso HACCP in funzione di futuro PTCO Certificazione competenze in uscita biennio

ESEMPIO DI RUBRICA DI VALUTAZIONE PER LIVELLI CON EVIDENZE DELLE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti personali, sociali e professionali (CG1)

Livello iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
Comprende ed è in grado di valutare, casi poco complessi, riguardanti fatti personali sociali e professionali in coerenza con i principi della costituzione con delle imperfezioni	Comprende ed è in grado di valutare, i casi personali sociali e professionali in coerenza con i principi della costituzione	Comprende ed è in grado di valutare e risolvere i casi personali sociali e professionali in coerenza con i principi della costituzione	Comprende ed è in grado di valutare, risolvere e motivare le scelte di fatti personali sociali e professionali in coerenza con i principi della costituzione

2. Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative in vari contesti: sociali culturali, scientifici, economici tecnologici e professionali. (CG2)

Livello Iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello Avanzato
Aiutato dal docente e dai compagno ha compreso alcuni dei concetti proposti	Con l'aiuto del docente è riuscito a comprendere quello che ha letto e a	Ha letto e compreso dei testi proposti cogliendone gli elementi essenziali	Ha letto compreso e analizzato i testi proposti cogliendone gli

	rispondere con delle imprecisioni		elementi caratteristici con quanto studiato
--	-----------------------------------	--	---

3. Riconosce gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture)

Livello Iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello Avanzato
Osserva e riconosce i fenomeni naturali e non reperendo informazioni utili solo se aiutato dai docenti e/o dai compagni	Con l'aiuto del docente è riuscito ad osservare i fenomeni naturali e non e a rispondere ad essi con delle imprecisioni	Ha osservato e riconosciuto gli aspetti analizzati cogliendone gli elementi essenziali	Ha osservato e riconosciuto gli aspetti analizzati cogliendone gli elementi importanti attraverso una critica personale

4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (CG4)

Livello iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
Comprende ed è in grado di valutare, casi poco complessi, riguardanti fatti personali sociali e professionali in coerenza con i principi della costituzione con delle imperfezioni	Comprende ed è in grado di valutare, i casi personali sociali e professionali in coerenza con i principi della costituzione	Comprende ed è in grado di valutare e risolvere i casi personali sociali e professionali in coerenza con i principi della costituzione	Comprende ed è in grado di valutare, risolvere e motivare le scelte di fatti personali sociali e professionali in coerenza con i principi della costituzione

5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro(CG5)

Livello Iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello Avanzato
Non usa sufficientemente linguaggi settoriali anche della lingua straniera previsti nei percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Usa sufficientemente linguaggi settoriali anche della lingua straniera previsti nei percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Usa discretamente linguaggi settoriali anche della lingua straniera previsti nei percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Usa brillantemente i linguaggi settoriali anche della lingua straniera previsti nei percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali (CG6)

Livello Iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello Avanzato
Conosce azioni, enti e tecniche per la valorizzazione e tutela del patrimonio artistico, letterario ed enogastronomico	Conosce e con l'aiuto del docente applica le tecniche per la valorizzazione e tutela del patrimonio artistico, letterari ed enogastronomico in contesti familiari e su argomenti noti.	Conosce e applica le tecniche per la valorizzazione e tutela del patrimonio artistico, letterari ed enogastronomico cogliendo gli elementi essenziali	Conosce e le tecniche per la valorizzazione e tutela del patrimonio artistico, letterari ed enogastronomico apportando anche dei giudizi critici ed effettuando collegamenti

7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete(CG7)

Livello iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello Avanzato
Non usa le varie forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali e non valuta l'attendibilità delle fonti per produrre testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano che in lingua inglese	Usa le varie forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, non valutando l'attendibilità delle fonti per produrre testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano che in lingua inglese	Usa le varie forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, spesso valutando l'attendibilità delle fonti per produrre testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano che in lingua inglese	Usa in modo sicuro ed autonomo le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano che in lingua inglese

8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento(CG8)

Livello Iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello Avanzato
Utilizza il web per comunicare in modo inappropriato	Utilizza il web per comunicare solo se guidato dal docente	Utilizza il web per comunicare spesso valutando il modo più appropriato	Utilizza il web per comunicare valutando il modo più appropriato

9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo (CG9)

Livello Iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello Avanzato
Non sa comunicare e rispettare le regole nella pratica sportiva per il benessere individuale che collettivo	Comunicare e rispettare le regole nella pratica sportiva solo se seguito dal docente per il benessere individuale che collettivo	Sa comunicare e rispettare le regole nella pratica sportiva con delle imperfezioni per il benessere individuale che collettivo	Sa comunicare e rispettare le regole nella pratica sportiva per il benessere individuale che collettivo

10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi(CG10)

Livello Iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello Avanzato
Non utilizza i concetti economici per lo svolgimento della gestione dell'impresa.	Utilizza i concetti economici per lo svolgimento della gestione dell'impresa solo se guidato e in contesti semplici	Utilizza i concetti economici per lo svolgimento della gestione dell'impresa valutando anche i più appropriato da usare	Utilizza i concetti economici per lo svolgimento della gestione dell'impresa valutando anche i più appropriato da usare anche con considerazioni critiche.

11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela delle persone, dell'ambiente e del territorio (CG11)

Livello Iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello Avanzato
Non mostra particolare attenzione sulla sicurezza sul lavoro e al rispetto dell'ambiente	Rispetta le regole sulla sicurezza sul lavoro e al rispetto dell'ambiente solo se guidato	Rispetta autonomamente le regole sulla sicurezza sul lavoro e al rispetto dell'ambiente	Rispetta autonomamente e comprende anche l'importanza nel seguire le regole sulla sicurezza sul lavoro e al rispetto dell'ambiente

12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Livello Iniziale	Livello base	Livello intermedio	Livello Avanzato
Non integra i concetti fondamentali degli assi culturali	Integra i concetti fondamentali degli assi culturali solo se guidato	Integra i concetti fondamentali degli assi culturali	Integra ed inserisce commenti sui concetti fondamentali degli assi culturali

TABELLA RIASSUNTIVA COMPETENZE AREA GENERALE CON AFFERENZA ASSI CULTURALI E INSEGNAMENTI

COMPETENZE AREA GENERALE-RISULTATI INTERMEDI Periodo/annualità **BIENNIO** Livelli del QNQ **2**

Competenza in uscita n° 1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionale	
COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	Asse culturale	Materie afferenti
Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale	Asse storico sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale	Storia, Geografia, Diritto e economia Scienze integrate TIC Scienza degli alimenti Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici - Bar-sala e vendita Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica
Competenza in uscita n° 2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	
COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	Asse culturale	Materie afferenti
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. ✓ Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. ✓ Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive. 	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale	Italiano, inglese, Seconda lingua Scienze integrate TIC Scienza degli alimenti Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici - Bar-sala e vendita Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica

Competenza in uscita n° 3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	
COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	Asse culturale	Materie afferenti
Acquisire informazioni sulle caratteristiche geo- morfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati	Asse storicosociale Asse scientifico, tecnologico e professionale	Storia, Geografia, Diritto e economia TIC Scienza degli alimenti Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici - Bar-sala e vendita Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica
Competenza in uscita n° 4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	
COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	Asse culturale	Materie afferenti
Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.	Asse dei linguaggi Asse storico-sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale	Italiano, inglese, Seconda lingua Storia, Geografia, Diritto e economia Scienze integrate TIC Scienza degli alimenti Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici - Bar-sala e vendita Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica
Competenza in uscita n° 5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	
COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	Asse culturale	Materie afferenti
Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale	Seconda lingua Scienze integrate TIC Scienza degli alimenti Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici - Bar-sala e vendita Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica

situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.		
Competenza in uscita n° 6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	
COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	Asse culturale	Materie afferenti
Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.	Asse dei linguaggi Asse storicosociale Asse scientifico, tecnologico e professionale	Italiano, inglese, Seconda lingua Storia, Geografia, Diritto e economia TIC Scienza degli alimenti Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici - Bar-sala e vendita Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica
Competenza in uscita n° 7	Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	
COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	Asse culturale	Materie afferenti
Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.	Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale	Italiano, inglese, Seconda lingua TIC Scienza degli alimenti Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici - Bar-sala e vendita Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica
Competenza in uscita n° 8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	
COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	Asse culturale	Materie afferenti
Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e	Asse Matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale	Matematica TIC Scienza degli alimenti Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici - Bar-sala e vendita

		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica
Competenza in uscita n° 9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	
COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	Asse culturale	Materie afferenti
Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.	Asse Storico Sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze motorie Storia, Geografia, Diritto e economia TIC Scienza degli alimenti Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici - Bar-sala e vendita Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica
Competenza in uscita n° 10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	
COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	Asse culturale	Materie afferenti
Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.	Asse storicosociale Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale	Storia, Geografia, Diritto e economia Matematica TIC Scienza degli alimenti Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici - Bar-sala e vendita Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica
Competenza in uscita n°11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	
COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	Asse culturale	
Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della	Asse storicosociale Asse scientifico, tecnologico e professionale	

persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.	
Competenza in uscita n° 12	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	Asse culturale
Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Asse storico-sociale Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale