

TRIENNIO QNQ 4 – Asse scientifico/tecnologico e professionale – Disciplina: Enogastronomia Settore sala e vendita

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA

Competenza N°3: Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

COMPETENZA IN USCITA N 2
COMPETENZA IN USCITA N 3.
COMPETENZA IN USCITA N 4.
COMPETENZA IN USCITA N 10.
COMPETENZA IN USCITA N 11.

La competenza in scienze si riferisce alla capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici, e alla disponibilità a farlo. Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino. Per quanto concerne scienze, tecnologie e ingegneria, la conoscenza essenziale comprende i principi di base del mondo naturale, i concetti, le teorie, i principi e i metodi scientifici fondamentali, le tecnologie e i prodotti e processi tecnologici, nonché la comprensione dell'impatto delle scienze, delle tecnologie e dell'ingegneria, così come dell'attività umana in genere, sull'ambiente naturale. Queste competenze dovrebbero consentire alle persone di comprendere meglio i progressi, i limiti e i rischi delle teorie, applicazioni e tecnologie scientifiche nella società in senso lato (in relazione alla presa di decisione, ai valori, alle questioni morali, alla cultura ecc.). Tra le abilità rientra la comprensione della scienza in quanto processo di investigazione mediante metodologie specifiche, tra cui osservazioni ed esperimenti controllati, la capacità di utilizzare il pensiero logico e razionale per verificare un'ipotesi, nonché la disponibilità a rinunciare alle proprie convinzioni se esse sono smentite da nuovi risultati empirici. Le abilità comprendono inoltre la capacità di utilizzare e maneggiare strumenti e macchinari tecnologici nonché dati scientifici per raggiungere un obiettivo o per formulare una decisione o conclusione sulla base di dati probanti. Le persone dovrebbero essere anche in grado di riconoscere gli aspetti essenziali dell'indagine scientifica ed essere capaci di comunicare le conclusioni e i ragionamenti afferenti. Questa competenza comprende un atteggiamento di valutazione critica e curiosità, l'interesse per le questioni etiche e l'attenzione sia alla sicurezza sia alla sostenibilità ambientale, in particolare per quanto concerne il progresso scientifico e tecnologico in relazione all'individuo, alla famiglia, alla comunità e alle questioni di dimensione globale.

COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE
QNQ 4

Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione

COMPETENZA DI INDIRIZZO IN USCITA	ABILITÀ	CONOSCENZE	ATTIVITÀ	TIPO DI VERIFICA
<p>Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro QNQ 4</p>	<p>Rispettare le Buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti. Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande. Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro. Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti. Distinguere i materiali di imballaggio per il loro smaltimento e la tracciabilità dei prodotti. Leggere e interpretare le etichette alimentari.</p>	<p>Legislazione specifica di settore; il sistema HACCP; normativa sulla sicurezza sul lavoro; norme di primo soccorso. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche di conservazione degli alimenti.</p>	<p>Ex Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Dibattito. Problemsolving. Peer to peer. Didattica laboratoriale. Esercitazioni pratiche individuali e/o a piccoli gruppi relative all'argomento della lezione guidati dal docente. Esemplicazioni mediante letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Visione di documentari sugli argomenti trattati.</p>	<p>Verifiche formative e sommative; temi, domande a risposta aperta. UDA (comprensiva di uno o più contenuti). Compito di realtà con situazione reale. Fine quadrimestre: prova esperta.</p>

COMPETENZA DI INDIRIZZO IN USCITA	ABILITÀ	CONOSCENZE	ATTIVITÀ	TIPO DI VERIFICA
<p>Competenza in uscita n°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. QNQ 4</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i></p>	<p>Elementi di eco-gastronomia Principi di ecoturismo Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione Politica di sconti per la clientela Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p>	<p>Ex Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Dibattito. Problemsolving. Peer to peer. Didattica laboratoriale. Esercitazioni pratiche individuali e/o a piccoli gruppi relative all'argomento della lezione guidati dal docente. Esemplificazioni mediante letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Visione di documentari sugli argomenti trattati.</p>	<p>Verifiche formative e sommative; temi, domande a risposta aperta. UDA (comprensiva di uno o più contenuti). Compito di realtà con situazione reale. Fine quadrimestre: prova esperta.</p>

--	--	--	--	--

<u>COMPETENZA CHIAVE EUROPEA</u>	Competenza N°5: Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
COMPETENZA IN USCITA N 1. COMPETENZA IN USCITA N 3. COMPETENZA IN USCITA N 6.	La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo. Conoscenze, abilità e atteggiamenti essenziali legati a tale competenza. Per il successo delle relazioni

		<p>interpersonali e della partecipazione alla società è essenziale comprendere i codici di comportamento e le norme di comunicazione generalmente accettati in ambienti e società diversi. La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare richiede inoltre la conoscenza degli elementi che compongono una mente, un corpo e uno stile di vita salutari. Presuppone la conoscenza delle proprie strategie di apprendimento preferite, delle proprie necessità di sviluppo delle competenze e di diversi modi per sviluppare le competenze e per cercare le occasioni di istruzione, formazione e carriera, o per individuare le forme di orientamento e sostegno disponibili. Vi rientrano la capacità di individuare le proprie capacità, di concentrarsi, di gestire la complessità, di riflettere criticamente e di prendere decisioni. Ne fa parte la capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma, di organizzare il proprio apprendimento e di perseverare, di saperlo valutare e condividere, di cercare sostegno quando opportuno e di gestire in modo efficace la propria carriera e le proprie interazioni sociali. Le persone dovrebbero essere resilienti e capaci di gestire l'incertezza e lo stress. Dovrebbero saper comunicare costruttivamente in ambienti diversi, collaborare nel lavoro in gruppo e negoziare. Ciò comprende: manifestare tolleranza, esprimere e comprendere punti di vista diversi, oltre alla capacità di creare fiducia e provare empatia. Tale competenza si basa su un atteggiamento positivo verso il proprio benessere personale, sociale e fisico e verso l'apprendimento per tutta la vita. Si basa su un atteggiamento improntato a collaborazione, assertività e integrità, che comprende il rispetto della diversità degli altri e delle loro esigenze, e la disponibilità sia a superare i pregiudizi, sia a raggiungere compromessi. Le persone dovrebbero essere in grado di individuare e fissare obiettivi, di auto-motivarsi e di sviluppare resilienza e fiducia per perseguire e conseguire l'obiettivo di apprendere lungo tutto il corso della loro vita. Un atteggiamento improntato ad affrontare i problemi per risolverli è utile sia per il processo di apprendimento sia per la capacità di gestire gli ostacoli e i cambiamenti. Comprende il desiderio di applicare quanto si è appreso in precedenza e le proprie esperienze di vita nonché la curiosità di cercare nuove opportunità di apprendimento e sviluppo nei diversi contesti della vita.</p>		
<p>COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE QNQ 4</p>		<p>Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p>		
<p>COMPETENZA DI INDIRIZZO IN USCITA</p>	<p>ABILITÀ</p>	<p>CONOSCENZE</p>	<p>ATTIVITÀ</p>	<p>TIPO DI VERIFICA</p>

<p>Competenza in uscita n°6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>QNQ 4</p>	<p>Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Esporre in modo corretto le ricette/procedure di base. Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera. Redigere menù semplici in italiano e in lingua straniera. Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio. Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo.</p>	<p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. I principali menù e la successione delle portate. Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico e dell'ospitalità. L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie. Codice deontologico professionale.</p>	<p>Ex Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Dibattito. Problemsolving. Peer to peer. Didattica laboratoriale. Esercitazioni pratiche individuali e/o a piccoli gruppi relative all'argomento della lezione guidati dal docente. Esemplicazioni mediante letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Visione di documentari sugli argomenti trattati.</p>	<p>Verifiche formative e sommative; temi, domande a risposta aperta. UDA (comprensiva di uno o più contenuti). Compito di realtà con situazione reale. Fine quadrimestre: prova esperta.</p>
--	--	---	--	--

<u>COMPETENZA CHIAVE EUROPEA</u>	Competenza N°6: Competenza in materia di cittadinanza
COMPETENZA IN USCITA N 1. COMPETENZA IN USCITA N 3. COMPETENZA IN USCITA N 4. COMPETENZA IN USCITA N 6. COMPETENZA IN USCITA N 10. COMPETENZA IN USCITA N 11.	<p>La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità. Conoscenze, abilità e atteggiamenti essenziali legati a tale competenza: La competenza in materia di cittadinanza si fonda sulla conoscenza dei concetti e dei fenomeni di base riguardanti gli individui, i gruppi, le organizzazioni lavorative, la società, l'economia e la cultura. Essa presuppone la comprensione dei valori comuni dell'Europa, espressi nell'articolo 2 del trattato sull'Unione europea e nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea. Comprende la conoscenza delle vicende contemporanee nonché l'interpretazione critica dei principali eventi della storia nazionale, europea e mondiale. Abbraccia inoltre la conoscenza degli obiettivi, dei valori e delle politiche dei movimenti sociali e politici oltre che dei sistemi sostenibili, in particolare dei cambiamenti climatici e demografici a livello globale e delle relative cause. È essenziale la conoscenza dell'integrazione europea, unitamente alla consapevolezza della diversità e delle identità culturali in Europa e nel mondo. Vi rientra la comprensione delle dimensioni multiculturali e socioeconomiche delle società europee e del modo in cui l'identità culturale nazionale contribuisce all'identità europea. C 189/10 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione europea 4.6.2018 Per la competenza in materia di cittadinanza è indispensabile la capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico, come lo sviluppo sostenibile della società. Ciò presuppone la capacità di pensiero critico e abilità integrate di risoluzione dei problemi, nonché la capacità di sviluppare argomenti e di partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità, oltre che al processo decisionale a tutti i livelli, da quello locale e nazionale al livello europeo e internazionale. Presuppone anche la capacità di accedere ai mezzi di comunicazione sia tradizionali sia nuovi, di interpretarli criticamente e di interagire con essi, nonché di comprendere il ruolo e le funzioni dei media nelle società democratiche. Il rispetto dei diritti umani, base della democrazia, è il presupposto di un atteggiamento responsabile e costruttivo. La partecipazione costruttiva presuppone la disponibilità a partecipare a un processo decisionale democratico a tutti i livelli e alle attività civiche. Comprende il sostegno della diversità sociale e culturale, della parità di genere e della coesione sociale, di stili di vita sostenibili, della promozione di una cultura di pace e non violenza, nonché della disponibilità a rispettare la privacy degli altri e a essere responsabili in campo ambientale. L'interesse per gli sviluppi politici e socioeconomici, per le discipline umanistiche e per la comunicazione interculturale è indispensabile per la disponibilità sia a superare i pregiudizi sia a raggiungere compromessi ove necessario e a garantire giustizia ed equità sociali.</p>

COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE
QNQ 4

Eeguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.

Triennio – QNQ 4. ASSE SCIENTIFICO/TECNOLOGICO E PROFESSIONALE Disciplina: ENOGASTRONOMIA settore SALA E VENDITA

COMPETENZA DI INDIRIZZO IN USCITA	ABILITÀ	CONOSCENZE	ATTIVITÀ	TIPO DI VERIFICA
Competenza in uscita n°11: Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. QNQ 4	Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza	Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità	Ex Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Dibattito. Problemsolving. Peer to peer. Didattica laboratoriale. Esercitazioni pratiche individuali e/o a piccoli gruppi relative all'argomento della lezione guidati dal docente. Esemplificazioni mediante letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Visione di documentari sugli argomenti trattati.	Verifiche formative e sommative; temi, domande a risposta aperta. UDA (comprensiva di uno o più contenuti). Compito di realtà con situazione reale. Fine quadrimestre: prova esperta.

<u>COMPETENZA CHIAVE EUROPEA</u>	Competenza N°7: Competenza imprenditoriale
COMPETENZA IN USCITA N 1. COMPETENZA IN USCITA N 3. COMPETENZA IN USCITA N 4. COMPETENZA IN USCITA N 5. COMPETENZA IN USCITA N 6. COMPETENZA IN USCITA N 7. COMPETENZA IN USCITA N 8. COMPETENZA IN USCITA N 10. COMPETENZA IN USCITA N 11.	<p>La competenza imprenditoriale si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull’iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario. Conoscenze, abilità e atteggiamenti essenziali legati a tale competenza La competenza imprenditoriale presuppone la consapevolezza che esistono opportunità e contesti diversi nei quali è possibile trasformare le idee in azioni nell’ambito di attività personali, sociali e professionali, e la comprensione di come tali opportunità si presentano. Le persone dovrebbero conoscere e capire gli approcci di programmazione e gestione dei progetti, in relazione sia ai processi sia alle risorse. Dovrebbero comprendere l’economia, nonché le opportunità e le sfide sociali ed economiche cui vanno incontro i datori di lavoro, le organizzazioni o la società. Dovrebbero inoltre conoscere i principi etici e le sfide dello sviluppo sostenibile ed essere consapevoli delle proprie forze e debolezze. Le capacità imprenditoriali si fondano sulla creatività, che comprende immaginazione, pensiero strategico e risoluzione dei problemi, nonché riflessione critica e costruttiva in un contesto di innovazione e di processi creativi in evoluzione. Comprendono la capacità di lavorare sia individualmente sia in modalità collaborativa in gruppo, di mobilitare risorse (umane e materiali) e di mantenere il ritmo dell’attività. Vi rientra la capacità di assumere decisioni finanziarie relative a costi e valori. È essenziale la capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri e di saper gestire l’incertezza, l’ambiguità e il rischio in quanto fattori rientranti nell’assunzione di decisioni informate. Un atteggiamento imprenditoriale è caratterizzato da spirito d’iniziativa e autoconsapevolezza, proattività, lungimiranza, coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi. Comprende il desiderio di motivare gli altri e la capacità di valorizzare le loro idee, di provare empatia e di prendersi cura delle persone e del mondo, e di saper accettare la responsabilità applicando approcci etici in ogni momento.</p>
<u>COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE</u> <u>QNQ 4</u>	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

Triennio – QNQ 4. ASSE SCIENTIFICO/TECNOLOGICO E PROFESSIONALE Disciplina: ENOGASTRONOMIA settore SALA E VENDITA

COMPETENZA DI INDIRIZZO	ABILITÀ	CONOSCENZE	ATTIVITÀ	TIPO DI VERIFICA
-------------------------	---------	------------	----------	------------------

IN USCITA				
<p>Competenza in uscita n° 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.</p> <p>QNQ 4</p>	<p>Distinguere i piatti, i vini regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</p> <p>Presentare i piatti, le bevande e i prodotti enogastronomici, nel rispetto delle regole tecniche per la promozione di prodotti e servizi.</p>	<p>Elementi di enogastronomia regionale e nazionale, con particolare riguardo a quella locale. La disposizione delle vivande nei piatti. Il servizio dei prodotti enogastronomici.</p>	<p>Ex Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento. Dibattito. Problemsolving. Peer to peer. Didattica laboratoriale. Esercitazioni pratiche individuali e/o a piccoli gruppi relative all'argomento della lezione guidati dal docente. Esemplicazioni mediante letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento. Visione di documentari sugli argomenti trattati.</p>	<p>Verifiche formative e sommative; temi, domande a risposta aperta. UDA (comprensiva di uno o più contenuti). Compito di realtà con situazione reale. Fine quadrimestre: prova esperta.</p>

<u>COMPETENZA CHIAVE EUROPEA</u>	Competenza N°8: Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
COMPETENZA IN USCITA N 1. COMPETENZA IN USCITA N 2. COMPETENZA IN USCITA N 3. COMPETENZA IN USCITA N 4. COMPETENZA IN USCITA N 5. COMPETENZA IN USCITA N 6. COMPETENZA IN USCITA N 7. COMPETENZA IN USCITA N 8.	<p>La competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti. Conoscenze, abilità e atteggiamenti essenziali legati a tale competenza Questa competenza richiede la conoscenza delle culture e delle espressioni locali, nazionali, regionali, europee e mondiali, comprese le loro lingue, il loro patrimonio espressivo e le loro tradizioni, e dei prodotti culturali, oltre alla comprensione di come tali espressioni possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui. Essa include la comprensione dei diversi modi della comunicazione di idee tra l'autore, il partecipante e il pubblico nei testi scritti, stampati e digitali, nel teatro, nel cinema, nella danza, nei giochi, nell'arte e nel design, nella musica, nei riti, nell'architettura oltre che nelle forme ibride. Presuppone la consapevolezza dell'identità personale e del patrimonio culturale all'interno di un mondo caratterizzato da diversità culturale e la comprensione del fatto che le arti e le altre forme culturali possono essere strumenti per interpretare e plasmare il mondo. Le relative abilità comprendono la capacità di esprimere e interpretare idee figurative e astratte, esperienze ed emozioni con empatia, e la capacità di farlo in diverse arti e in altre forme culturali. Comprendono anche la capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e altre forme culturali e la capacità di impegnarsi in processi creativi, sia individualmente sia collettivamente. È importante avere un atteggiamento aperto e rispettoso nei confronti delle diverse manifestazioni dell'espressione culturale, unitamente a un approccio etico e responsabile alla titolarità intellettuale e culturale. Un atteggiamento positivo comprende anche curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità e disponibilità a partecipare a esperienze culturali.</p>
<u>COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE</u> <u>QNQ 4</u>	<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 sotto diretta supervisione. Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.</p>

Triennio – QNQ 4. ASSE SCIENTIFICO/TECNOLOGICO E PROFESSIONALE Disciplina: ENOGASTRONOMIA settore SALA E VENDITA

COMPETENZA DI INDIRIZZO IN USCITA	ABILITÀ	CONOSCENZE	ATTIVITÀ	TIPO DI VERIFICA
<p>Competenza n. 1</p> <p>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>QNQ 4</p>	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</p> <p>Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita:</p> <p>marketing operativo e strategico</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione</p> <p>Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)</p> <p>Principi di fidelizzazione del cliente</p> <p>Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature</p> <p>Tecniche di <i>problemsolving</i> gestione reclami</p>	<p>Ex Lezione frontale partecipata con brainstorming e sollecitazione delle conoscenze pregresse, con successiva presentazione sintetica dell'argomento.</p> <p>Dibattito. Problemsolving.</p> <p>Peer to peer. Didattica laboratoriale. Esercitazioni pratiche individuali e/o a piccoli gruppi relative all'argomento della lezione guidati dal docente.</p> <p>Esemplificazioni mediante letture guidate, mappe e materiale online. Eventuale attività di recupero/potenziamento.</p> <p>Visione di documentari sugli argomenti trattati.</p>	<p>Verifiche formative e sommative; temi, domande a risposta aperta. UDA (comprensiva di uno o più contenuti). Compito di realtà con situazione reale. Fine quadrimestre: prova esperta.</p>

NUCLEI FONDANTI della disciplina riferita al TRIENNIO livello QNQ 4

REPARTO SALA

- **Il fenomeno della Ristorazione**
- **L'HACCP : la sicurezza sul lavoro e la sicurezza alimentare**
- **Il reparto della sala ristorante**
- **L'etica professionale**
- **La brigata di sala ristorante: requisiti e mansioni professionali**
- **Le fasi della mise en place e la cura del servizio in sala**
- **Gli stili di servizio in sala ristorante**
- **Le tipologie di menu e delle carte**
- **Il ciclo cliente: dall'accoglienza al commiato**
- **Le tipologie di clientela**
- **I pasti in hotel**
- **La piccola colazione: English Breakfast e continental breakfast**
- **L'ordine delle precedenze a tavola**
- **La cura dei servizi particolari in sala**
- **Il processo della vinificazione**
- **Il processo della spumantizzazione**
- **La classificazione dei vini**
- **La sommellerie: il sommelier e gli abbinamenti enogastronomici**
- **Presentazione, stappatura e servizio del vino in sala**
- **I fenomeni del Catering e del Banqueting**
- **La cucina di sala: descrizione, caratteristiche ed esecuzione**

REPARTO BAR

- **L'organizzazione del lavoro al bar nei diversi momenti della giornata**
- **Abilità pratiche sull'uso del vassoio**
- **La "presa della comanda"**
- **La comunicazione con il cliente**

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">- Preparazione e servizio dei prodotti di caffetteria;- Organizzazione e cura di un allestimento buffet per English Breakfast;- Le tecniche di preparazione dei prodotti miscelati;- Le bevande ad alta gradazione alcolica: i distillati, liquori e i vini liquorosi o fortificati.- La birra |
|--|---|