

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E SERVIZI PER L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ASSI CULTURALI COINVOLTI	COMPETENZE ALLA FINE DEL BIENNIO	COMPETENZE ALLA FINE DEL TERZO ANNO	COMPETENZE ALLA FINE DEL QUARTO ANNO	COMPETENZE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO DI STUDI
Asse dei linguaggi; Asse matematico; Asse scientifico - tecnologico e Professionale.	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.	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.	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.
Asse dei linguaggi; Asse matematico; Asse scientifico tecnologico e Professionale.	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.	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	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.
Asse dei linguaggi; Asse scientifico	Applicare procedure di base relative	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature	Intervenire nella realizzazione di attività in	Applicare correttamente il sistema HACCP, la

tecnologico e professionale.	all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.	contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.	normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Asse dei linguaggi; Asse storico-sociale; Asse matematico; Asse scientifico tecnologico e professionale.	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro - aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	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 ed equilibrati.
Asse dei linguaggi; Asse storico – sociale; Asse matematico; Asse scientifico, tecnologico e professionale.	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di pianificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
Asse dei linguaggi; Asse storico-sociale; Asse matematico; Asse scientifico, tecnologico e professionale.	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di	Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni	Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel

	comunicazione.	mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.	culture ed esigenze della clientela.	rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
Asse dei linguaggi; Asse storico-sociale; Asse matematico; Asse scientifico tecnologico e professionale.	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del made in Italy in contesti professionali noti.	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio.
Asse dei linguaggi; Asse storico-sociale; Asse matematico; Asse scientifico tecnologico e Professionale.	Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.	Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'ecosostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.	Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.
Asse dei linguaggi; Asse matematico; Asse scientifico tecnologico e professionale.	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e	Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera	Applicare tecniche di Hospitality Management all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality.

	secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte	di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.	adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.	
Asse dei linguaggi; Asse matematico; Asse scientifico, tecnologico e Professionale.	Eeguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione.	Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
Asse dei linguaggi; Asse storico-sociale; Asse Matematico; Asse scientifico, tecnologico e professionale.	Eeguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.	Utilizzare all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	Applicare tecniche standard di Destination Marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali.

