

LABORATORI DI INDIRIZZO
COMPETENZE ACQUISITE AL TERMINE DEL BIENNIO
TABELLA DESCRITTIVA PER LE COMPETENZE

I docenti di “Laboratorio servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera, settori cucina, sala e vendita ed accoglienza turistica”- concorrono a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l’obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell’obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali;
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

Discipline concorrenti:

Laboratorio dei servizi enogastronomici (settore cucina)

Laboratorio dei servizi enogastronomici (settore sala – vendita)

Accoglienza Turistica

COMPETENZE DI ASSE	ABILITÀ/CAPACITÀ	CONOSCENZE	LIVELLO DELLE COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Osservare, descrivere i fenomeni appartenenti alla realtà aziendale; analizzare e riconoscere le varie forme e concetti professionali di base • Analizzare e riconoscere qualitativamente e quantitativamente i fenomeni legati alle tipologie aziendali • Essere consapevoli delle potenzialità delle 	<ul style="list-style-type: none"> • Espone in modo chiaro sull’ubicazione dell’istituto sui suoi laboratori e su ciò che farà durante l’anno scolastico • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando 	<ul style="list-style-type: none"> • Ubicazione e sistemazione degli spazi dell’istituto • Il corso di studi • La programmazione didattica • Orientarsi all’interno dell’istituto, conoscere tutte le attività che si svolgono in laboratorio • Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l’igiene 	<p>Livello Base Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.</p> <p>Livello Intermedio Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli,</p>

<p>potenzialità delle tecnologie rispetto alle realtà laboratoriali in cui vengono applicate.</p>	<p>le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le norme vigenti in fatto di sicurezza. • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione in relazione al contesto. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza igienica • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza sul lavoro. • Utilizzare tecniche di lavorazione e svolgere attività operative e gestionali in relazione all'organizzazione e alla vendita dei prodotti enogastronomici • Agire nel sistema di qualità nella filiera del bar. • Utilizzare tecniche di lavorazione e svolgere attività operative e gestionali in relazione all'organizzazione e alla vendita dei prodotti enogastronomici 	<p>personale dei prodotti e dei processi di lavoro. Mantenere pulito e ordinato il luogo di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti. • Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili. • Riconoscere le situazioni di pericolo che si presentano negli ambienti di lavoro. Provvedere alle corrette operazioni di pulizia e funzionamento ordinario delle attrezzature. • Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia del laboratorio. • Eseguire le principali tecniche di base nella predisposizione della sala. • Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici. • Interagire con il cliente nell'esecuzione delle tecniche di base durante il servizio a tavola • Identificare attrezzature e utensili di uso comune. • Provvedere alle corrette operazioni di pulizia e funzionamento ordinario delle attrezzature di caffetteria. • Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia del reparto. • Eseguire le principali tecniche di base di caffetteria. • Interagire con il cliente nell'esecuzione delle tecniche di base.. 	<p>mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.</p> <p>Livello Avanzato</p> <p>Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa disporre e sostenere le proprie opinioni e assume autonomamente decisioni consapevoli.</p>
---	---	---	--

Disciplina Laboratorio dei servizi enogastronomici

COMPETENZA n. 1 Osservare, descrivere i fenomeni appartenenti alla realtà aziendale; analizzare e riconoscere le varie forme e concetti professionali di base

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	LIVELLO DELLE COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. • Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. • Elementi di deontologia professionale. • Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. • Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. • Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. • Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime. • Principali tipi di menu e successione dei piatti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. • Identificare attrezzature e utensili di uso comune. • Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. • Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. • Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente. • Distinguere il menu dalla carta. 	<p>Livello Base Lo studente riconosce le figure professionali ed identifica le attrezzature e gli utensili; conosce le elementari norme d'igiene personale, dei processi ed ambientali e delle materie prime; conosce le elementari norme per la prevenzione e la sicurezza sul lavoro.</p> <p>Livello Intermedio Lo studente riconosce le figure professionali e si sa collocare all'interno della brigata; identifica le attrezzature e gli utensili, riconosce il funzionamento ed il collocamento all'interno della struttura; conosce ed applica le elementari norme d'igiene personale, dei processi ed ambientali e delle materie prime; applica le norme per la prevenzione e la sicurezza sul lavoro.</p> <p>Livello Avanzato Lo studente riconosce le figure professionali, si sa collocare all'interno della brigata ed ha acquisito consapevolezza di quello che può accadere se non si rispettano le regole; identifica le attrezzature e gli utensili, riconosce il funzionamento ed il collocamento all'interno della struttura riconoscendo il percorso corretto delle merci e dell'organizzazione degli spazi; applica correttamente le norme d'igiene personale, dei processi ed ambientali e delle materie prime; conosce ed applica le norme per la prevenzione e la sicurezza sul lavoro.</p>

COMPETENZA n. 2 Analizzare e riconoscere qualitativamente e quantitativamente i fenomeni legati alle tipologie aziendali

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	LIVELLO DELLE COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura. Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti. Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria. Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche. 	<p>Livello Base Lo studente conosce le fasi di lavoro, la scheda ricettaria standard e la mise en place, applica le più semplici tecniche di taglio di ortaggi e verdure, predispone la postazione di lavoro, utilizza le principali tecniche di base nella produzione di semplici piatti, in cucina e in pasticceria e presenta piatti nel rispetto delle regole tecniche.</p> <p>Livello Intermedio Lo studente conosce ed adotta le fasi di lavoro e la scheda ricettaria standard, esegue la mise en place, applica alcune tecniche di taglio ai diversi alimenti, predispone ed adotta una corretta postazione di lavoro, utilizza le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria e presenta, guidato, piatti nel rispetto delle regole tecniche.</p> <p>Livello Avanzato Lo studente conosce ed adotta le fasi di lavoro, la scheda ricettaria standard, esegue la mise en place, applica correttamente le tecniche di taglio ai diversi alimenti, predispone ed adotta una postazione di lavoro, utilizza le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria e presenta i piatti nel rispetto delle regole tecniche.</p>

COMPETENZA n. 3 Essere consapevoli delle potenzialità delle tecnologie rispetto alle realtà laboratoriali in cui vengono applicate.

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	LIVELLO DELLE COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera. 	<ul style="list-style-type: none"> Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. 	<p>Livello Base L'alunno distingue i più importanti prodotti tipici e piatti della tradizione del territorio. Nel caso in cui non sia raggiunto il livello base, è riportata l'espressione "livello base non raggiunto" con l'indicazione della relativa motivazione.</p> <p>Livello Intermedio Lo studente distingue e classifica sia i prodotti tipici che i piatti della tradizione del territorio.</p> <p>Livello Avanzato Lo studente distingue e classifica in maniera approfondita sia i prodotti tipici che i piatti della tradizione del territorio.</p>

Laboratorio dei servizi enogastronomici

COMPETENZA n. 1 Osservare, descrivere i fenomeni appartenenti alla realtà aziendale; analizzare e riconoscere le varie forme e concetti professionali di base

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	LIVELLO DELLE COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Principali tipi di menu e successione dei piatti. 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Distinguere il menu dalla carta. 	<p>Livello Base Lo studente riconosce le figure professionali ed identifica le attrezzature e gli utensili; conosce le elementari norme d'igiene personale, dei processi ed ambientali e delle materie prime; conosce le elementari norme per la prevenzione e la sicurezza sul lavoro.</p> <p>Livello Intermedio Lo studente riconosce le figure professionali e si sa collocare all'interno della brigata; identifica le attrezzature e gli utensili, riconosce il funzionamento ed il collocamento all'interno della struttura; conosce ed applica le elementari norme d'igiene personale, dei processi ed ambientali e delle materie prime; conosce ed applica le norme per la prevenzione e la sicurezza sul lavoro.</p> <p>Livello Avanzato Lo studente riconosce le figure professionali, si sa collocare all'interno della brigata di sala ed ha acquisito consapevolezza di quello che può accadere se non si rispettano le regole; identifica le attrezzature e gli utensili, riconosce il funzionamento ed il collocamento all'interno della struttura e dell'organizzazione degli spazi; conosce ed applica correttamente le norme d'igiene, personale, dei processi ed ambientali e delle materie prime; conosce ed applica le norme per la prevenzione e la sicurezza sul lavoro.</p>

COMPETENZA n. 2 Analizzare e riconoscere qualitativamente e quantitativamente i fenomeni legati alle tipologie aziendali

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	LIVELLO DELLE COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi. Tecniche di base di sala: <i>mise en place</i> e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar. 	<p>Livello Base Lo studente conosce le principali formule verbali per accogliere, interagire e presentare il prodotto/servizio. Conosce le regole basilari della <i>mise en place</i>, dei principali stili di servizio, e per le semplici operazioni di caffetteria. Conosce il significato di somministrazione di bevanda alcolica.</p> <p>Livello Intermedio Lo studente conosce le formule verbali più importanti per accogliere, interagire e presentare</p>

		<p>il prodotto/servizio. Conosce come si effettuano la di mise en place, gli stili di servizio, e le operazioni di caffetteria. Conosce come somministrare alcune principali bevande alcoliche.</p> <p>Livello Avanzato</p> <p>Lo studente conosce le diverse formule verbali per accogliere, interagire e presentare il prodotto/servizio. Conosce in maniera approfondita come si effettuano: la mise en place, i diversi stili di servizio, avendo cura di adottarli per le diverse occasioni; inoltre conosce in maniera completa le operazioni di caffetteria. Conosce come somministrare le principali bevande alcoliche.</p>
--	--	--

COMPETENZA n. 3 Essere consapevoli delle potenzialità delle tecnologie rispetto alle realtà laboratoriali in cui vengono applicate.

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	LIVELLO DELLE COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. 	<ul style="list-style-type: none"> Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. 	<p>Livello Base</p> <p>L'alunno conosce il significato di enologia ed a grandi linee le regole fondamentali per un abbinamento vino-cibo e servizio relativo.</p> <p>Livello Intermedio</p> <p>L'alunno conosce il significato di enologia e le regole fondamentali per un corretto abbinamento vino-cibo e servizio relativo</p> <p>Livello Avanzato</p> <p>L'alunno conosce il significato di enologia ed in maniera approfondita le regole fondamentali per un corretto abbinamento vino-cibo con la e servizio relativo..</p>

Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica

COMPETENZA n. 1 Osservare, descrivere i fenomeni appartenenti alla realtà aziendale; analizzare e riconoscere le varie forme e concetti professionali di base

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	LIVELLO DELLE COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. • Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera. • Elementi base di menu. • Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza • Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni. • Elementi di base di vendita e assistenza clienti. • Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico- ristorativi. • Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali. • Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio. • Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona. 	<ul style="list-style-type: none"> • Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio. • Presentare i prodotti/servizi offerti. • Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. • Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. • Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte. • Riconoscere le risorse ambientali, storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici. 	<p>Livello Base Lo studente conosce quali sono le regole più semplici per accogliere il cliente e per presentare i servizi fondamentali offerti. Lo studente conosce le principali strutture ricettive e le aziende ristorative e figure professionali. Conosce alcune delle più importanti risorse turistiche: ambientali, artistiche e culturali del territorio.</p> <p>Livello Intermedio Lo studente conosce quali sono le regole fondamentali per accogliere il cliente e per presentare i servizi offerti. Lo studente conosce strutture ricettive e le aziende ristorative e figure professionali. Conosce le più importanti risorse turistiche: ambientali, artistiche e culturali del territorio.</p> <p>Livello Avanzato Lo studente conosce le regole per accogliere il cliente e per presentare i servizi offerti. Lo studente conosce le caratteristiche distintive delle strutture ricettive, delle aziende ristorative e delle figure professionali. Conosce le risorse utili a scopo turistico situate sul proprio territorio: ambientali, artistiche e culturali.</p>

COMPETENZA n. 2 Analizzare e riconoscere qualitativamente e quantitativamente i fenomeni legati alle tipologie aziendali

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	LIVELLO DELLE COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti. • Tecniche di comunicazione professionale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti. • Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente. 	<p>Livello Base Lo studente conosce il significato di fase ante e quelle che sono le principali operazioni di contatto e registrazione del cliente in albergo. Utilizza alcune delle forme più semplici di comunicazione professionale di base per accogliere il cliente.</p> <p>Livello Intermedio Lo studente conosce le principali operazioni delle fase ante e check-in; utilizza le fondamentali forme di comunicazione professionali di base per accogliere il cliente.</p> <p>Livello Avanzato</p>

		Lo studente conosce tutte le operazioni delle fase ante e check-in; utilizza le possibili tipologie di comunicazione professionali di base per accogliere il cliente.
--	--	---

COMPETENZA n. 3 Essere consapevoli delle potenzialità delle tecnologie rispetto alle realtà laboratoriali in cui vengono applicate.

CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	LIVELLO DELLE COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> Le operazioni del ciclo cliente. Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano. Il conto cliente. Gli arrangiamenti alberghieri. La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere. La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità. 	<ul style="list-style-type: none"> Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Impostare il conto di un cliente individuale. Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero. 	<p>Livello Base Lo studente conosce quali sono le più comuni strutture ricettive e di ospitalità. Conosce a grandi linee l'importanza che il settore ospitalità ed enogastronomia hanno per l'economia del territorio. Riconosce quali sono gli elementi fondamentali per redigere un semplice conto di un cliente, e di listino prezzi alberghiero.</p> <p>Livello Intermedio Lo studente conosce quali sono le principali strutture ricettive e di ospitalità. Conosce l'importanza che il settore ospitalità ed enogastronomia hanno per l'economia del territorio. Riconosce quali sono gli elementi per redigere il conto di un cliente, ed un listino prezzi alberghiero.</p> <p>Livello Avanzato Lo studente conosce quali sono le diverse strutture ricettive e di ospitalità. Conosce l'importanza che il settore ospitalità ed enogastronomia possano avere per l'economia di un territorio. Riconosce quali sono i diversi elementi distintivi per la redigere il conto di un cliente, ed un listino prezzi alberghiero completo.</p>