

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO

(le NOTE e la Legenda delle Competenze di riferimento dell'Area generale sono riportate in fondo al documento)

Competenza in uscita n° 1⁽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.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	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.	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera !seguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici "tilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza "tilizzare i principali soft\$are applicativi Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	%e principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento %l'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali &erminologia tecnica di base di settore &ecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. 'oft\$are applicativi di base. "tilizzo e cura degli	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	(,), 4, *, +, , -, 1., 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

				strumenti e delle attrezzature proprie del settore. I concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Linee guida per una sana alimentazione e i principi nutritivi e nutrizione e alimentazione.		
TERZO ANNO	3	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.	Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali	Terminologia tecnica specifica di settore. Software applicativi di settore. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	(,), 4, *, +, ,, -, 1., 1(
QUARTO ANNO	3/4	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	Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto e servizio.	Strumenti di pubblicità e comunicazione. Principi e criteri di <i>storytelling</i> in campo enogastronomico. Tecniche di rilevazione della <i>customer</i>	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico	(,), 4, *, +, ,, -, 1., 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

		di riferimento.	4artecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. 5identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la 6ualit di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione2commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.	<i>satisfaction.</i> &ecniche per la gestione dei reclami. 7 archi di 6ualit e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche 2 culturali territoriali e nazionali.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
QUINTO ANNO	4	"tilizzare 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.	8iversificare il prodotto2servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. "tilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto2servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. 4rogettare, attivit promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. 7onitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. "tilizzare i soft\$are applicativi di settore al fine di progettare2ideare attivit di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi	&ecniche di promozione e vendita1 marketing operativo e strategico "trategie di comunicazione del prodotto. "trumenti di pubblicit e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. "trumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) 4principi di fidelizzazione del cliente. &ecniche di rilevazione	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	(,), 4, *, +, , -, 1., 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

			per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Mostrare processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di <i>customer care</i>.	delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Il sistema di <i>customer satisfaction</i>. Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami		
--	--	--	---	---	--	--

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenza in uscita n° 2⁽¹⁾: *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.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	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 semplici procedure di gestione aziendale Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera Applicare metodologie di base di lavoro in gruppo	Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato. Sistemi produttivi dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. Organizzazione del lavoro in gruppo: i ruoli, funzioni e gerarchia. Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	(,), * , , , - , 1 . , 1 (

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

TERZO ANNO	3	"tilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di Qualit .	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalit alberghiera Applicare modalit di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato	Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. Controllo della produzione lavorazione commercializzazione di prodotti servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di Qualit dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	(, , -, 1., 11, 1(
QUARTO ANNO	3/4	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di Qualit e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto servizio programmato. "tilizzare tecniche per verificare la sostenibilit economica del prodotto servizio. Individuare eventuali criticit nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi Applicare tecniche di controllo della Qualit dell'offerta preventiva Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalit alberghiera	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore definizione di compiti, tempi e modalit operative. Tecniche e strumenti per il controllo della Qualit dei processi organizzativi e gestionali. Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	(, 4, , -, 1., 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

				e consumi i fattori economici, sociali e culturali.		
QUINTO ANNO	4	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.	Definire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci prodotti servizi. Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in gruppo, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto servizio. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	(, , -, 1., 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenza in uscita n° 3⁽¹⁾: *Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

periodo/ annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale "tilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione	4rincipi di legislazione specifica di settore. 5giene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. &ecniche di base di conservazione degli alimenti. 5nfluenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. =orme di sicurezza sui luoghi di lavoro (8. %gs. -12(. . -).	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, (, *, -, 1., 11, 1(
TERZO ANNO	3	"tilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme >A/14 e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.	4refigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza %eggere e interpretare le etichette alimentari.	%e confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. =orme di sicurezza igienico sanitarie (>A/14).	Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale	1, (, *, -, 1., 11, 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

				8ispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavo-ratori nei contesti professio-nali di riferimento0 norme specifiche (8. %gs. -12(. . -).		
QUARTO ANNO	3/4	Intervenire nella realizzazione di attivit in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa >A//4, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.	"tilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di 6ualit appropriati. Applicare procedure per la segnalazione delle non conformit Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili	@ualit ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. =ormativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. :attori di rischio professionale e ambientale. =ormativa sulla tutela e sicurezza del cliente.	Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale	1, (, *, -, 1., 11, 1(
QUINTO ANNO	4	Applicare correttamente il sistema >A//4, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformit alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di >A//4. <arantire la tutela e la sicurezza del cliente :ormulare proposte di	=ormativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo >A//4 =ormativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali =ormativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale	1, (, *, -, 1., 11, 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

			miglioramento delle soluzioni organizzative 2la Aout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio			
--	--	--	--	--	--	--

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenza in uscita n° 4⁽¹⁾: *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.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale Seguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. Linee guida per una sana alimentazione e i principi nutritivi e nutrizione e alimentazione.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	(,), 4, *, , -, 1(
TERZO ANNO	3	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	Applicare criteri di selezione delle materie prime e prodotti e di allestimento di servizi, e menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.	Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime, prodotti, servizi (certificazioni,	Asse dei linguaggi Asse storico sociale	(,), 4, *, +, , -, 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

			Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale	stagionalità, prossimità, eco-sostenibilità). 4 principi di eco-sostenibilità applicati ai settori di riferimento. tecniche per ridurre lo spreco. tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
QUARTO ANNO	3/4	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.	lavorare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti e servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e disturbi e limitazioni alimentari.	4 principali sviluppi contemporanei in termini di materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. 4 principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia. gli stili alimentari e le diete moderne. tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	(,), 4, *, +, ,, -, 1(
QUINTO ANNO	4	redisporre 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	lavorare 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.	Calore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. concetti di sostenibilità e certificazione	Asse dei linguaggi Asse storico sociale	(,), 4, *, +, ,, -, 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

		di vita sostenibili e e6uilibrati.	4redisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e e2o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e e6uilibrati 8efinire offerte gastronomiche 6ualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i>	&ecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di 6ualit . &ecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari &ecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. /oncetti di 6ualit promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attivit di gestione aziendale e budgetaria.	Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	
--	--	--	---	---	--	--

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenza in uscita n° 5⁽¹⁾: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio	Le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca. I elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca. I principi di base di scienze e tecnologie alimentari	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	(,), 4, -, 1(
TERZO ANNO	3	Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione Ridisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione2conservazione2presentazione Applicare procedure di analisi dei	Le tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Iasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Le materie prime sotto il	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	(,), 4, +, -, 11, 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

			rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti	profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico 7erceologia, standard di 6ualit e sicurezza delle materie prime alimentari. 4rocessi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno. 7enni di programmazione e organizzazione della produzione. 4reparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. %e normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilit delle materie prime.		
QUARTO ANNO	3/4	7ollaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	7eguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. 4redisporre preparazioni dolciarie e	4rinци di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.	Asse dei linguaggi Asse storico	(,), 4, *, +, ,, -, 11, 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

			di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla Qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. Valorizzare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta Qualità	tecniche fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.	sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	
QUINTO ANNO	4	Calorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla Qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario	tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione2 conservazione2 presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	(,), 4, *, +, -, 11, 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

				abbinamenti di sapori e ingredienti.		
--	--	--	--	--------------------------------------	--	--

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenza in uscita n°6⁽¹⁾: *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.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ MINIME	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.	4resentarsi in modo professionale 1ontrollare l'impatto degli elementi eDtralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale "sare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti2servizi offerti 5ndividuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	1oncetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. &ecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. %essico professionale di base in italiano e in lingua straniera. 5l rapporto tra alimentazione, cultura e societ .	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	(,), 4, +, ,, -, 11, 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

TERZO ANNO	3	Assumere le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.	Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste	Tecniche di ascolto attivo del cliente. Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera. Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici. Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
QUARTO ANNO	3/4	Assumere i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	Assumere, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori	Elementi di antropologia culturale. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
QUINTO ANNO	4	Assumere 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	Assumere modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in	Asse dei linguaggi Asse storico	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

		esigenze dietetiche.	Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Assistere la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i>. Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.	lingua straniera. Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i> Mechanismi di fidelizzazione del cliente.	sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	
--	--	-----------------------------	--	---	---	--

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenza in uscita n° 7⁽¹⁾: *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.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	!seguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.	5ndividuare i prodotti di 6ualit del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della 6ualit . :ornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.	!lementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. !lementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. %evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza. *ervizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio. /lassificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	1, (,), 4, *, +, , , -, 11, 1(
TERZO	3	/ollaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione	4artecipare alla realizzazione di eventi e2o progetti per la	&ecniche di base di organizzazione e	Asse dei	1, (,), 4, *, +, , , -, 1.,

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

ANNO		del 7° anno in 5° anno in contesti professionali noti.	valorizzazione del 7° anno in 5° anno con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento 8° determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.	programmazione di eventi forme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro. le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.	linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	11, 1(
QUARTO ANNO	3/4	collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del 7° anno in 5° anno in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	5° identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. 1° effettuare attività di controllo, di gestione, <i>budgeting</i> e <i>reporting</i> segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. 4° partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del 7° anno in 5° anno.	strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. tecniche di analisi commerciale. strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. forme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro. elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, (,), 4, *, +, ,, -, 1., 11, 1(
QUINTO ANNO	4	4° 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 7° anno in 5° anno.	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del 7° anno in 5° anno.	tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering2eventi. tecniche di allestimento della sala per servizi	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico	1, (,), 4, *, +, ,, -, 1., 11, 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

			Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banquet e catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento Calcolare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.	Banquet e catering. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
--	--	--	--	---	--	--

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenza in uscita n° 8⁽¹⁾: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	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.	Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente	Il concetto di sostenibilità ambientale. Le principali tipologie di offerte turistiche integrate. Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali. Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, (,), *, +, ,, -, 1., 11, 1(
TERZO ANNO	3	Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.	Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di	Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel	Asse dei linguaggi Asse storico sociale	1, (,), *, +, ,, -, 1., 11, 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

			ricerca e del \$eb Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.	territorio di riferimento. 7 etodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attivit turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilit ambientale.	Asse scientifico tecnologico e professionale	
QUARTO ANNO	3/4	4artecipare 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 sostenibilit ambientale.	5ndividuare i canali comunicativi piB efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilit . 4redisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. 4redisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. 5ndividuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilit .	7ercato turistico e sue tendenze. 'oft\$are applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi. &ecniche di redazione del budget del prodotto2 servizio2 offerta turistica da realizzare. 4rincipi e metodi dell'eco sostenibilit applicati ai servizi turistici. 7 enB con alimenti biologici e biologici plus1 alimenti e6ui e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, (,), *, +, ,, -, 1., 11, 1(
QUINTO ANNO	4	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilit ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il \$eb.	4osizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.	7 etodologie, e strumenti di mar3eting turistico e \$eb mar3eting. =ormativa sulla tutela	Asse dei linguaggi Asse storico sociale	1, (,), *, +, ,, -, 1., 11, 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

			Calutare la compatibilit� dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilit� Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i>. 8eterminare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. ; rganizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di mar3eting e \$eb mar3eting.	ambientale, applicata al settore di riferimento. =orme 5" ; e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione <i>ecolabel</i>. 'trumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilit� ambientale. 7odalit� di calcolo dei margini di guadagno.	Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	
--	--	--	---	---	--	--

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenza in uscita n° 9⁽¹⁾: *Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.*

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE E	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	!seguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.	"sare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti2servizi offerti. Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.	&ecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore. %a comunicazione in fasdi <i>check in</i> e <i>check out</i> . /aratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell#attività di gestione del cliente.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, (,), *, , , -, 1., 11, 1(
TERZO ANNO	3	"tilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.	"tilizzare correttamente tecniche di base di <i>Hospitality Management</i> "tilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore	&ecniche di base di <i>Hospitality Management</i> . &ipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive0 aspetti gestionali e principali flussi informativi.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico	(,), *, +, , , -, 1., 11, 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

			"tilizzare soft\$are gestionali	7etodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. !lementi di contabilit generale e bilancio. =ormativa di settore. 'oft\$are applicativi.	tecnologico e professionale	
QUARTO ANNO	3/4	Applicare tecniche di <i>Hospitality management</i> all'interno delle macro aree di attivit che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalit piB adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.	<arantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. 5ndividuare le principali tecniche di ricettivit e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela. 5ndividuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti &radurre i dati della <i>customer satisfaction</i> in proposte di miglioramento del prodotto2servizio erogato	7etodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela. 7etodologie e tecniche di promozione territoriale. &erminologia di settore, anche in lingua straniera. %ivelli e standard di 6ualit del servizio2offerta erogato. &ecniche per l'analisi dei punti di forza2debolezza dell'offerta servita (A=A%5 ' E ; &)	Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale	(,), * , + , , - , 1 . , 11 , 1 (

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

QUINTO ANNO	4	Assistere tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i>, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. Assistere la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di <i>customer care</i> e di <i>customer satisfaction</i>. Informare sui servizi disponibili ed offrire di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva. Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.	Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente. Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	(,), *, +, -, 1., 11, 1(
----------------	---	--	---	---	--	----------------------------------

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenza in uscita n° 10⁽¹⁾: 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.

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	!seguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.	!ffettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi 4reparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditivit	%e grammature. <li strumenti di vendita. &ipologia dei documenti contabili0 loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione. 5 fattori della produzione0 costi fissi e costi variabili. 5l fattore lavoro0 la retribuzione.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, (, *, -, 1., 11, 1(
TERZO ANNO	3	"tilizzare idonee modalit di supporto alle attivit di <i>budgeting-reporting</i> aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza 5identificare le peculiarit dell#offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	&ecniche di base della gestione budgetaria. &ecniche di promozione e vendita. &ecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. &ecniche e strumenti per il posizionamento	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico	(, *, -, 1., 11, 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

				dell'offerta turistica.	tecnologico e professionale	
QUARTO ANNO	3/4	Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di <i>Revenue management</i> e di <i>budgeting-reporting</i> aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	Assegnare i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati	Tecniche di analisi gestionale budgetaria. Elementi di marketing operativo e di marketing strategico. Tecniche di benchmarking.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
QUINTO ANNO	4	Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, e dei risultati.	Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenza in uscita n° 11⁽¹⁾: Contribuire alle strategie di Destination Marketing 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.

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo/ Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	ASSI CULTURALI COINVOLTI	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 al Regolamento) (4)
BIENNIO	2	!seguire 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.	5ndividuare i prodotti enogastronomici-regionali e valorizzare i piatti della tradizione. Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza "tilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.	%a pubblicit alimentare nei mezzi di comunicazione. 5l concetto di bene culturale e ambientale. %egislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici. 7 archivio Fiologico. &ecniche di mar3eting dei servizi turistici	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale	1, (,), *, , -, 1., 11, 1(
TERZO ANNO	3	"tilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di 8estination mar3eting secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	5ndividuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza "tilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori	4rodotti e servizi tipici del territorio1 prodotti 8 ; 4, 5<4, ' &<. =ormativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.).	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e	(,), 4, *, +, , -, 1., 11, 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

			di riferimento. 4 artecipare con compiti esecutivi ad attivit 2 iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicit del territorio.	Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio. 'oft\$ are applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione.	professionale	
QUARTO ANNO	3/4	Applicare tecniche standard di <i>Destination marketing</i> attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un#immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	4 artecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media / ollaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio	& ecniche di promozione e vendita. ! lementi di mar 3 eting operativo e strategico. : attori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. 4 rincipali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	(,), 4, *, +, ,, -, 1., 11, 1(
QUINTO ANNO	4	/ ontribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicit enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un#immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	4 rogettare attivit 2 iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicit del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. 4 redisporre-azioni a supporto della	%'informazione turistica 0 dall' <i>on site</i> all' <i>on line</i> . 7 en B a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (8 ; 4, 5<4, '8<). & ecniche di	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico	(,), 4, *, +, ,, -, 1., 11, 1(

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

			domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. /ollaborare alla realizzazione di attivit innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .	organizzazione di attivit culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. 7 etodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, 6 ualit .	Asse scientifico tecnologico e professionale	
--	--	--	---	---	--	--

NOTE

⁽¹⁾ Il numero della competenza riprende la numerazione dell'Allegato (del Regolamento emanato con decreto del 7 inistro dell'istruzione, dell'universit e della ricerca (4 maggio (.1-, n. ?((pubblicato sul 'upplemento ordinario =.) *2% alla <azzetta "fficiale n. 1,) del (, luglio (.1- - 'erie generale) relativa all'indirizzo di riferimento.

⁽²⁾ %ivelli previsti dal **Quadro Nazionale delle Qualificazioni** di cui al 8creto del 7 inistro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il 7 inistro dell'istruzione, dell'universit e della ricerca, dell'- gennaio (.1- (pubblicato sulla <azzetta "fficiale del (* gennaio (.1-, n. (. - 'erie generale). %a descrizione delle /onoscenze, Abilit e /ompetenze in corrispondenza dei %ivelli @=@ G operata con riferimento ai descrittori contenuti nel citato 8creto e nella relativa **Tabella A**.

⁽³⁾ %e **competenze intermedie** sono formulate come "traguardi intermedi" coerenti con i livelli del @=@ e secondo modalit analoghe a 6uelle adottate per la descrizione delle competenze in uscita al 6uinto anno riportate nell'Allegato (del Regolamento di cui al decreto del 7 inistro dell'istruzione, dell'universit e della ricerca (4 maggio (.1-, n. ?(. In alcuni casi la competenza potrebbe coincidere con 6uella riportata nel suddetto Allegato (, in 6uanto padroneggiabile progressivamente nel periodo di riferimento in termini di sempre maggiore autonomia e responsabilit . In altri casi, la declinazione potrebbe iniziare anche successivamente al primo biennio.

⁽⁴⁾ =el ri6uadro sono indicati, in corrispondenza del periodo2annualit di riferimento (biennio, terzo, 6uarto, 6uinto anno) i numeri che contraddistinguono le //ompetenze di riferimento dell'Area generaleH cos) come riportate nell'Allegato 1 del Regolamento emanato con decreto del 7 inistro dell'istruzione, dell'universit e della ricerca (4 maggio (.1-, n. ?(. %a descrizione di tali competenze, che si raccordano con le specifiche competenze intermedie di indirizzo, G indicata nella %egenda di seguito riportata.

Legenda delle Competenze di riferimento dell'Area generale

Competenza 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 professionali.

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

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

Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza 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 n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

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

Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.