

Primo biennio

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti

Abilità	Conoscenze
<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" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. • 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. • Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. • Distinguere il menu dalla carta. • Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar. 	<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 • Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti • Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera • Principali tipi di menu e successione dei piatti • Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi • Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio • Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche

Competenze chiave

- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza multilinguistica
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
- Competenza matematica e competenza in scienze tecnologiche e ingegneria
- Competenza in materia di cittadinanza

Secondo biennio

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

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.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. • Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. • Progettare menu e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. • Progettare menu e servizi funzionali all’organizzazione di catering e banqueting. • Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. • Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l’attribuzione delle denominazioni dei vini. • Proporre un corretto abbinamento cibo – vino. • Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali. • Simulare la gestione di un’azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. • Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. • Tecniche di catering e banqueting. • Caratteristiche organolettiche del vino. • Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail Software di settore.

Competenze chiave

- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza multilinguistica
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
- Competenza matematica e competenza in scienze tecnologiche e ingegneria
- Competenza in materia di cittadinanza

SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Quinto anno

COMPETENZE DI RIFERIMENTO

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

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

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. • Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. • Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambé di prestigio. • Eseguire analisi sensoriali del vino. • Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale. Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. • Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. • Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala. • Principi di analisi sensoriale dei vini. • Enografia nazionale e internazionale. • Software del settore turistico-ristorativo. • Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Competenze chiave

- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza multilinguistica
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
- Competenza matematica e competenza in scienze tecnologiche e ingegneria
- Competenza in materia di cittadinanza