

COMPETENZE DISCIPLINARI LAB. ENOGASTRONOMICO- SETTORE CUCINA

*Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.*

PERIODO	COMPETENZE	MODALITA' DI RAGGIUNGIMENTO	CONOSCENZE
1 BIENNIO	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p>	<p>Riconoscendo le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia</p> <p>Eseguendo le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>Utilizzando in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</p>	<p>Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento</p> <p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali</p> <p>Terminologia tecnica di base di settore</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione</p>
2 BIENNIO	<p>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.</p> <p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali</p>	<p>Riconoscendo le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e coglierne le differenze</p> <p>Utilizzando in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</p> <p>Applicando tecniche di promozione e pubblicità di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali</p>	<p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia.</p> <p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse Enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.</p>

	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		
QUINTO ANNO	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	Diversificando il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.  Utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.  Utilizzando lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico  Strategie di comunicazione del prodotto.  Principi di fidelizzazione del cliente.

<i>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.</i>			
PERIODO	COMPETENZE	MODALITA' DI RAGGIUNGIMENTO	CONOSCENZE
1 BIENNIO	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.	Applicando semplici procedure di gestione aziendale  Applicando modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base  Identificando i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici  Applicando metodologie di base di lavoro in équipe	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.  Filieri produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.

			<p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</p>
2 BIENNIO	<p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>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.</p>	<p>Definendo le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento</p> <p>Individuando all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia</p> <p>Applicando modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p> <p>Identificando le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Utilizzando tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>Individuando eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi</p> <p>Applicando tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva</p> <p>Riconoscendo le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia</p>	<p>Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche.</p> <p>Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</p> <p>Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.</p> <p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.</p> <p>Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.</p>

<p>QUINTO ANNO</p>	<p>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.</p>	<p>Gestendo il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.</p> <p>Identificando qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Applicando criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicando specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllando la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p> <p>Classificando e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>Rilevando i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p>
--------------------	--	--	---

<p><i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</i></p>			
<p>PERIODO</p>	<p>COMPETENZE</p>	<p>MODALITA' DI RAGGIUNGIMENTO</p>	<p>CONOSCENZE</p>
<p>1 BIENNIO</p>	<p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<p>Applicando pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p>	<p>Principi di legislazione specifica di settore.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p>

		<p>Applicando procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare</p> <p>Adottando stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</p> <p>Utilizzando in modo corretto i dispositivi di prevenzione</p>	<p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</p> <p>Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</p> <p>Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</p>
2 BIENNIO	<p>Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p> <p>Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Prefigurando forme comportamentali di prevenzione del rischio</p> <p>Applicando i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</p> <p>Leggendo e interpretando le etichette alimentari.</p> <p>Utilizzando metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.</p> <p>Applicando procedure per la segnalazione delle non conformità</p> <p>Applicando le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili</p>	<p>Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p> <p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>Fattori di rischio professionale e ambientale.</p> <p>Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.</p>
QUINTO ANNO	<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Applicando 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.</p> <p>Applicando efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantendo la tutela e la sicurezza del cliente</p>	<p>Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p>

		Formulando proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	
--	--	--	--

*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*

PERIODO	COMPETENZE	MODALITA' DI RAGGIUNGIMENTO	CONOSCENZE
1 BIENNIO	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	Adottando tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati  Identificando gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale  Eseguendo 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: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.
2 BIENNIO	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	Applicando criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.  Integrando le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale  Elaborando, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in	Elementi di dietetica e nutrizione.  Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).  Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento.  Tecniche per ridurre lo spreco.  Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.  Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche

	<p>proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p>	<p>relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.</p> <p>Favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p> <p>Partecipando alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>	<p>professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia.</p> <p>.Gli stili alimentari e le diete moderne.</p> <p>Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.</p>
<p>QUINTO ANNO</p>	<p>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</p>	<p>Elaborando un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovendo uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Predisponendo e servendo prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportando innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Definendo offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria</p>

*Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*

PERIODO	COMPETENZE	MODALITA' DI RAGGIUNGIMENTO	CONOSCENZE
1 BIENNIO	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	<p>Applicando criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria</p> <p>Riconoscendo le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.</p> <p>Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca.</p> <p>Principi di base di scienze e tecnologie alimentari</p>
2 BIENNIO	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.	<p>Applicando tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione</p> <p>Predisponendo la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione</p> <p>Applicando procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti</p> <p>Applicando procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti</p> <p>Eseguendo preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.</p> <p>Predisponendo preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>Curando l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità</p>	<p>Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione.</p> <p>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimicofisico, igienico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.</p> <p>Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.</p> <p>Cenni di programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p>

QUINTO ANNO	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	<p>Applicando 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.</p> <p>Apportando 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</p> <p>Configurando in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>Rilevando gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</p>	<p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale</p> <p>Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti</p>
-------------	---	--	--

*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.*

PERIODO	COMPETENZE	MODALITA' DI RAGGIUNGIMENTO	CONOSCENZE
1 BIENNIO	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.	<p>Presentarsi in modo professionale</p> <p>Individuando all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture</p>	Il rapporto tra alimentazione, cultura e società.
2 BIENNIO	Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in	Gestendo, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali	<p>Tecniche di ascolto attivo del cliente.</p> <p>Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.</p>

	<p>contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.</p> <p>Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p>	<p>Applicando procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.</p> <p>Rispettando i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.</p> <p>Applicando correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali</p> <p>Assistendo il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste</p>	<p>Elementi di antropologia culturale.</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.</p> <p>Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.</p> <p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.</p>
QUINTO ANNO	<p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>	<p>Adottando un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Assistendo il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.</p>	<p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p> <p>Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i></p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>

*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.*

PERIODO	COMPETENZE	MODALITA' DI RAGGIUNGIMENTO	CONOSCENZE
---------	------------	-----------------------------	------------

1 BIENNIO	Eeguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti	<p>Individuando i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>Fornendo informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.</p>	<p>Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.</p> <p>Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.</p> <p>Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.</p>
2 BIENNIO	<p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p> <p>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</p>	<p>Partecipando alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.</p> <p>Riconoscendo le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento</p> <p>Determinando le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento</p> <p>Identificando le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile.</p> <p>Effettuando attività di controllo, di gestione, <i>budgeting</i> e <i>reporting</i> segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.</p>	<p>Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>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. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.</p> <p>Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.</p>

		Partecipando, 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 Made in Italy.	
QUINTO ANNO	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	<p>Attuando l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>Definendo le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>Applicando tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <p>Determinando le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento</p> <p>Valutando 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.</p> <p>Applicando metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti</p>

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.

PERIODO	COMPETENZE	MODALITA' DI RAGGIUNGIMENTO	CONOSCENZE
1 BIENNIO	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.	Effettuando semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi  Preparando strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività	Le grammature.  Gli strumenti di vendita.  Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione.  I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili.  Il fattore lavoro: la retribuzione.
2 BIENNIO	Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.  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	Riconoscendo le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza  Identificando le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale  Trasportando i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione  Applicando modalità di calcolo dei margini di guadagno  Effettuando attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati	Tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.  Tecniche di analisi gestionale budgetaria.  Elementi di marketing operativo e di marketing strategico.  Tecniche di <i>benchmarking</i> .
QUINTO ANNO	Supportare le attività di <i>budgeting-</i>	Applicando tecniche di <i>benchmarking</i> .	Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico

	<p><i>reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i>, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</p>	<p>Individuando i target e gli indicatori di <i>performance</i>.</p> <p>Monitorando periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.</p>	<p>e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p> <p>Tecniche di reportistica aziendale.</p>
--	--	--	--

*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.*

PERIODO	COMPETENZE	MODALITA' DI RAGGIUNGIMENTO	CONOSCENZE
1 BIENNIO	<p>Eseguire 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.</p>	<p>Individuando i prodotti enogastronomici-regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</p> <p>Adottando tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza</p> <p>Utilizzando i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.</p>	<p>La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione.</p> <p>Il concetto di bene culturale e ambientale.</p> <p>Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici.</p> <p>Marchio Biologico.</p>
2 BIENNIO	<p>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</p>	<p>Individuando e riconoscendo beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza</p> <p>Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento.</p> <p>Partecipando con compiti esecutivi ad attività/iniziative</p>	<p>Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.</p> <p>Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.).</p> <p>Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.</p> <p>Software applicativi e internet per la gestione</p>

	<p>professionali strutturati</p> <p>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.</p>	<p>di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>Partecipando a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione, cooperando con tutti gli attori del territorio</p>	<p>degli aspetti della comunicazione e promozione.</p> <p>Tecniche di promozione e vendita.</p> <p>Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario</p>
QUINTO ANNO	<p>Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Progettando attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>Attuando l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</p> <p>Predisponendo azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.</p> <p>Collaborando alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .</p>	<p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p>