

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CANOVACCIO FORMATIVO del CURRICOLO VERTICALE

Il seguente documento riporta uno schema delle UDA interdisciplinari dalla classe prima alla classe quinta, finalizzate a raggiungere le competenze generali e specifiche.

Classe prima

TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Settembre Ottobre	<p>Prima UdA: "Sicurezza e HACCP"</p> <p>Compito autentico: test HACCP (ASL) + prova pratica in cucina con applicazione dei principi dell'HACCP</p>	<p>Italiano: lettura e comprensione di testi relativi alla conservazione degli alimenti</p>		<p>Diritto: D. Lgs. 81/08</p>	<p>Alimentazione: - igiene e sicurezza alimentare - piano HACCP - principi di microbiologia Cucina: - igiene e sicurezza alimentare - piano HACCP Sala: - igiene e sicurezza alimentare - piano HACCP Biologia: - principi di microbiologia - sicurezza in laboratorio Chimica: - sicurezza in laboratorio Ricevimento/TIC : - sicurezza ai VDT</p>

TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Novembre Dicembre	<p>Seconda UdA: “Imparare ad imparare”</p> <p>Compito autentico: sistemazione dei quaderni; produzione di cartelloni, riassunti e mappe concettuali</p>	<p>Italiano: -comprensione del testo - realizzazione di un riassunto - realizzazione di mappe concettuali - lavori di gruppo</p> <p>Inglese: - riflessione sulle diverse strategie e metodi di studio, presa di coscienza delle diversità individuali e della necessità di costruire metodi di apprendiment o personalizzati. Comprensione delle consegne in lingua delle varie tipologie di esercizi.</p>	<p>Matematica: - esercitazioni in classe e verifica periodica del quaderno</p>	<p>Diritto: redazione in autonomia o a piccolo gruppo di uno schema/ mappa concettuale su un breve testo giuridico oggetto del programma</p>	<p>Alimentazione: - correzione esercizi e verifica periodica del quaderno Cucina/Sala/Ric evimento: - applicazione pratica delle nozioni teoriche. Redazione di ricette sul quaderno ed eventualmente realizzazione pratica delle stesse Chimica: - correzione esercizi e verifica periodica del quaderno - stesura di mappe concettuali</p>

Febbraio Marzo	<p>Terza UdA: "Cucina della tradizione"</p> <p>Compito autentico: preparazione di uno o più piatti della tradizione</p>	<p>Italiano: il testo regolativo; scrittura di ricette e menù della tradizione.</p>			<p>Alimentazione Ricerca sui piatti della tradizione ed eventuali rivisitazioni Cucina: studio e realizzazione di alcuni piatti tradizionali tipici del territorio Sala: Analisi delle principali tipologie di menu nel contesto della tradizione locale.</p>
TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale

<p>Aprile- Maggio</p>	<p>Quarta UdA: “La colazione continentale”</p> <p>Compito autentico: realizzazione di prodotti caratteristici della colazione continentale</p>	<p>Italiano: - stesura della ricetta di un dolce della colazione continentale ed esposizione orale</p> <p>Inglese: - lettura e comprensione e confronto di differenti menù di continental breakfast.</p>	<p>Matematica: - quesiti su proporzioni e percentuali applicate alla preparazione della colazione continentale</p>	<p>Cucina: - spiegazione delle varie tecniche di base della preparazione dei principali prodotti consumati nella continental breakfast. Realizzazione di di alcune delle preparazioni più comuni</p> <p>Sala: - eseguire varie preparazioni di caffetteria mettendo in pratica lo studio pregresso (caffè, caffè macchiato, cioccolata calda e cappuccino) e l’allestimento del buffet per la colazione.</p> <p>Alimentazione: - le abitudini alimentari - classificazione degli alimenti - gli alimenti della filiera</p>
---------------------------	--	--	---	---

Classe seconda

TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Settembre Ottobre	<p>Prima UdA: "Menù e stili di vita"</p> <p>Compito autentico: realizzazione di una piramide alimentare e di menù equilibrati da un punto di vista nutrizionale</p>	<p>Inglese: - riflessioni su un'alimentazione sana e sulle abitudini alimentari (eventuale presentazione della food pyramid o riflessioni sul consumo di junk food).</p>		<p>Diritto: il diritto alla salute, il concetto di salute, la sicurezza a tavola.</p> <p>Storia: menù e stili di vita nella Preistoria.</p>	<p>Alimentazione: Alimentazione equilibrata, piramide alimentare della dieta mediterranea Prevenzione oncologica Sala: saper preparare insalate semplici, miste e composte ed equilibrate da un punto di vista nutrizionale e due tipologie di salse: citronette e vinegrette. Cucina: realizzazione di un menu sano ed equilibrato per quanto riguarda macro e micro nutrienti e fibra alimentare Scienze motorie: ricercare e condividere le finalità di una dieta equilibrata associata all'attività fisica</p>

TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Novembre Dicembre	<p>Seconda Uda: "Preparazione alle prove INVALSI"</p> <p>Compito autentico: svolgimento oppure elaborazione di prove di verifica costruite secondo le modalità delle prove INVALSI</p>	<p>Italiano: comprendere diverse tipologie testuali</p> <p>Inglese: consolidamento del metodo di studio (strategie e tecniche); svolgimento di una serie di esercizi di differente tipologia (scelta multipla; vero/falso; matching; fill the gap...).</p>	<p>Matematica: comprensione e risoluzione di quesiti</p>	<p>Diritto: elaborazione a piccolo gruppo di un test a risposta multipla su un argomento del programma</p>	<p>Alimentazione: - comprensione del testo, delle consegne e interpretazione di grafici e tabelle</p> <p>Cucina/Sala: capacità di analizzare una ricetta semplice per le eventuali preparazioni</p> <p>Ricevimento: leggere, comprendere e interpretare cataloghi che propongono possibili itinerari turistici al cliente</p> <p>Scienze motorie: comprendere le regole di base dei vari sport</p>

TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Febbraio Marzo	<p>Terza UdA: "English breakfast"</p> <p>Compito autentico: preparazione di una colazione in stile anglosassone</p>	<p>Italiano: stesura della ricetta di un dolce della colazione anglosassone ed esposizione orale</p> <p>Inglese: lettura, comprensione e confronto di differenti menù di British breakfast con attenzione alle tradizioni locali, ad esempio in Scozia.</p>	<p>Matematica: quesiti su proporzioni e percentuali applicate alla preparazione della colazione anglosassone</p>		<p>Cucina: spiegazione delle varie tecniche di base della preparazione dei principali prodotti consumati nella english breakfast Realizzazione pratica di alcune preparazioni tipiche</p> <p>Sala: eseguire varie preparazioni di caffetteria mettendo in pratica lo studio pregresso (caffè, caffè macchiato, cioccolata calda e cappuccino) e l'allestimento del buffet da colazione osservando la sequenza dolce/salato.</p> <p>Alimentazione: calcolo calorico e in termini di ripartizione dei macronutrienti della colazione in stile anglosassone A colazione con la regina: curiosità sulla colazione a corte</p>

TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Aprile Maggio	<p>Quarta UdA: “Trattamento delle materie prime”</p> <p>Compito autentico: Esercitazione pratica con focus sul corretto trattamento delle materie prime</p>	Francese: lettura, ascolto comprensione in lingua francese		Storia: storia della conservazione degli alimenti	<p>Alimentazione: Metodi conservazione degli alimenti</p> <p>Cucina: metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e attività pratiche</p> <p>Sala: metodi di conservazione degli alimenti e attività pratiche.</p>

Classe terza

TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Ottobre/ Novembre	<p>Prima UdA: “Conservazione e degli alimenti”</p> <p>Compito autentico: esercitazione pratica con soluzione di problematiche relative al protocollo HACCP</p>	<p>Francese: la conservazione degli alimenti nella cucina francese (la pyramide alimentaire - connaitre les aliments qui composent la pyramide alimentaire en relation aux aspects fondamentale s de la Diète Méditerranée ne et les principes nutritifs de tel régime alimentaire)</p>		<p>Storia: questioni relative alla produzione e conservazione e dei cibi in epoca medievale.</p>	<p>Cucina: conservazione dei prodotti durante le esercitazioni pratiche di laboratorio Sala: conservazione dei prodotti durante le esercitazioni pratiche di laboratorio.</p>
Dicembre/ Gennaio	<p>Seconda UdA: “Preparazione piatti- I 5 colori nel piatto”</p> <p>Compito autentico: preparazione di un intero menù o di singoli piatti</p>	<p>Italiano: stesura corretta di un menu</p> <p>Inglese: linguaggio specifico inerente alla lista degli ingredienti e/o comprensione di ricette in lingua inglese.</p> <p>Francese: il menu francese</p>	<p>Matematica: regole delle proporzioni e rappresentazione e grafica del contenuto nutrizionale del piatto in termini di macronutrienti con mezzi informatici</p>	<p>Alimentazione: - calcolo calorico di un piatto - elaborazione della tabella nutrizionale del piatto Cucina: preparazione dei piatti per l'esame di qualifica</p>	

TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Febbraio Marzo	<p>Terza Uda: "Mise en place"</p> <p>Compito autentico: allestimento della sala e dei tavoli a seconda delle diverse tipologie di menù</p>	<p>Francese: i vari tipi di servizi (il servizio alla francese)</p> <p>Inglese: uso in situazione del lessico specifico relativo al place setting. Svolgimento di un place setting sulla base di un menù in lingua.</p>			<p>Sala: Conoscere e saper predisporre una mise en place di base, ma anche le diverse tipologie per servizi particolari e avanzati; conoscere le tecniche di servizio e la posateria necessaria.</p> <p>Alimentazione: gli allergeni e il menù</p>
Aprile Maggio	<p>Quarta Uda: "Preparazione e distribuzione snack e cocktail- I 5 colori nel bicchiere"</p> <p>Compito autentico: preparazione e distribuzione snack e cocktail</p>	<p>Francese: lo champagne (procedura e conservazione)</p>	<p>Matematica: calcolo alcolico relativo ai cocktail</p>	<p>Storia: aspetti storici relativi ai cocktail</p> <p>Economia: Il contratto di compravendita, elementi essenziali e accessori del contratto di compravendita I documenti della compravendita, in particolare la fattura e la sua compilazione</p>	<p>Alimentazione: calcolo alcolico, calorico e nutrizionale relativo ai cocktail</p> <p>Cucina: preparazione di uno snack da abbinare al cocktail scelto, con relativa ricetta</p> <p>Sala: preparazione, servizio e presentazione di snack e cocktail.</p>

Classe quarta

TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Settembre Dicembre	<p>Prima UdA: "Cappelletti e Lambrusco"</p> <p>Compito autentico: preparazione cappelletti e abbinamento con vari tipi di Lambrusco</p>	<p>Italiano: stesura corretta della ricetta dei cappelletti</p> <p>Inglese: come degustare i vini e/o lettura di un'etichetta di vini.</p> <p>Francese: la tradizione dei poteges, delle soupes (in un'ottica interculturale)</p>		<p>Storia: ricerca storica sulle origini dei cappelletti</p>	<p>Cucina: realizzazione pratica dei cappelletti</p> <p>Sala: - presentazione e servizio del Lambrusco - abbinamento vino/cibo</p> <p>Alimentazione: analisi nutrizionale degli ingredienti della ricetta dei cappelletti; filiera del vino e degustazione del lambrusco</p>
Gennaio Marzo	<p>Seconda UdA: "La birra"</p> <p>Compito autentico: servizio della birra con abbinamento agli snack</p>	<p>Inglese: tipi di birra e la tradizione britannica del pub.</p> <p>Francese: la tradizione della birra belga</p>		<p>Storia: ricerca storica sulle origini della birra</p>	<p>Sala: vinificazione e produzione della birra</p> <p>Cucina: preparazione di snack che si prestino ad un abbinamento con vari tipi di birre</p> <p>Alimentazione: aspetti nutrizionali della birra, filiera di produzione della birra, creazione di un'etichetta per la birra prodotta in classe</p>

TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Marzo Maggio	<p>Terza UdA: "Parmigiano reggiano e aceto balsamico"</p> <p>Compito autentico: elaborazione e servizio di diversi piatti a base di Parmigiano reggiano e aceto balsamico tradizionale</p>	<p>Italiano: relazione scritta sulle fasi di produzione del Parmigiano reggiano</p> <p>Francese: les fromages et le différents fromages français</p>		<p>Economia: Riconoscere e descrivere i principali marchi di qualità agroalimentar e del territorio</p>	<p>Cucina: sapere utilizzare Parmigiano reggiano e aceto balsamico in preparazioni culinarie, evitando di alterarne le caratteristiche sensoriali</p> <p>Alimentazione: - metodologie produttive del Parmigiano reggiano e dell'aceto balsamico - analisi nutrizionale e organolettica dei due prodotti degustazione e analisi sensoriale</p>

Classe quinta

TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Settembre Dicembre	<p>Prima UdA: "Pranzo di Natale"</p> <p>Compito autentico: preparazione dell'evento in stile banqueting</p>	<p>Italiano: - stesura scritta ed esposizione orale del menù</p> <p>Inglese: presentazione orale in lingua inglese del menù - traduzione del menù in lingua inglese</p> <p>Francese: presentazione orale in lingua francese del menù</p>		<p>Economia: calcolo del food and beverage cost e formulazione dei possibili prezzi del menù</p>	<p>Cucina: preparazione dei piatti</p> <p>Sala: servizio dei piatti</p> <p>Alimentazione: - esposizione degli aspetti nutrizionali dei piatti presentati - calcolo calorico dei piatti che compongono il menù - considerazione dei possibili rischi alimentari - valutazione di menù alternativi per particolari tipologie di clienti (celiaci, diabetici, ecc...) -menù e consuetudini alimentari nelle grandi religioni</p>

TEMPI	TITOLO UDA + COMPITO AUTENTICO	ASSI CULTURALI			
		Linguaggi	Matematico	Storico sociale e cittadinanza	Scientifico Tecnologico Professionale
Gennaio Marzo	<p>Seconda UdA: "Simulazione prove INVALSI"</p> <p>Compito autentico: svolgimento o elaborazione di quesiti nello stile delle prove INVALSI</p>	<p>Italiano: prove Invalsi degli anni precedenti (comprensione di testi di vario genere)</p> <p>Inglese: prove Invalsi degli anni precedenti</p>	<p>Matematica: fondamenti di statistica e probabilità, richiami sulla rappresentazione delle rette nel piano cartesiano utilizzando i parametri m e q, delle parabole e loro possibili intersezioni, problemi di applicazione di proporzioni e percentuali.</p>		
Marzo Maggio	<p>Terza UdA: "Simulazione del colloquio d'esame"</p> <p>Compito autentico: simulazione del colloquio d'esame, sulla base dei nuclei fondanti</p>	<p>[Materie coinvolte nell'esame di Stato, definite dopo gennaio]</p> <p>Francese: conversazione in lingua sull'esperienza dell'alternanza</p>	<p>[Materie coinvolte nell'esame di Stato, definite dopo gennaio]</p>	<p>[Materie coinvolte nell'esame di Stato, definite dopo gennaio]</p>	<p>[Materie coinvolte nell'esame di Stato, definite dopo gennaio]</p>

CURRICOLO VERTICALE DI ISTITUTO
INDIRIZZO “ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Prima annualità

CURRICOLO VERTICALE BIENNIO 1 ^a ANNUALITÀ (1-2-3-4-8-11)				
COMPETENZA NUMERO 1	Competenza n°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.			
	COMPETENZE INTERMEDIA SPECIFICA	RACCORDI CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	2,3,4,5,6,7,8,10,12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 4 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale. La produzione scritta nelle varie tipologie
	INGLESE			Saluti e presentazioni. The present simple “to be and to have”. Simple adjectives Pronouns Plural forms Determiners Numbers

Asse storico-sociale	DIRITTO	Competenza area generale: n. 3 n. 10	Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	I bisogni economici; I beni economici Evoluzione sistemi economici
	GEOGRAFIA			Tabelle, carte, grafici. I biomi
	RELIGIONE			Le tappe fondamentali della rivelazione ebraico- cristiana
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenze area generale: n. 4	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. Individuare i prodotti di qualità del territorio, conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. Capacità di imparare a lavorare sia in maniera collaborativa che autonoma. Capacità di creare fiducia e provare	La navigazione nella rete. La ricerca di informazioni nella rete: motori di ricerca.
	ACCOGLIENZA TURISTICA			Le 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 Terminologia tecnica di base di settore Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle

			<p>empatia. Saper comunicare costruttivamente in ambienti diversi. Applicare semplici procedure di gestione delle aziende ristorative. Applicare le tecniche di base della comunicazione interpersonale in ambiti formali. Utilizzare le tecniche di base di organizzazione dei servizi ristorativi in ambiti formali. Utilizzare le tecniche di base di organizzazione dei servizi ristorativi in ambiti formali. Distinguere e adottare le corrette procedure di produzione e di vendita dei prodotti in ambienti formali.</p>	<p>diverse situazioni.</p>
	SALA E VENDITA			<p>Aspetti principali della storia dell'alimentazione e abitudini alimentari. Etica e deontologia professionale Le varie tipologie di aziende ristorative e comprendere le differenti forme di ristorazione. illustrare le funzioni delle diverse figure professionali della brigata di sala e di bar e comprendere l'importanza del lavoro di squadra. La predisposizione dei servizi ristorativi nel rispetto delle norme igieniche e funzionali Il bar, la caffetteria</p>
	ENOGASRONOMIA			<p>Etica e deontologia professionale</p>
	ALIMENTAZIONE			<p>Terminologia tecnica di base di settore Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p>
COMPETENZA NUMERO 2	Competenza n°2. 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.			
	COMPETENZE INTERMEDIA SPECIFICA	RACCORDI CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	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.	2, 3, 5, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 2 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi. Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, regolativi. Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare.
	INGLESE			Family and friends There is/are. Preposition of place. Prepositions of time. Wh- questions.
Asse storico sociale	DIRITTO	Competenza area generale: n. 10	Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera	I soggetti economici e le loro relazioni; Il mercato e le sue caratteristiche. Varie forme di mercato

	GEOGRAFIA		Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione	I settori dell'economia
	RELIGIONE			Linea del tempo
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: n. 10	Applicare semplici procedure di gestione aziendale. Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera. Applicare metodologie di base di lavoro in équipe. Acquisire le basi della comunicazione professionale e comprendere l'importanza del coordinamento tra colleghi. Conoscere e saper utilizzare le tecniche di base per la predisposizione e l'organizzazione di servizi ristorativi. Conoscere le procedure di base per la produzione e la vendita di servizi enogastronomici e saperle utilizzare a seconda del prodotto, del contesto e della clientela	Struttura di un sito web. Analisi dei siti web di diverse strutture alberghiere.
	ACCOGLIENZA TURISTICA			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.
	SALA/VENDITA			Relazionarsi in modo corretto con i clienti, con buona educazione e proprietà di linguaggio e nel rispetto delle principali regole della comunicazione professionale, sapendosi adattare alle diverse situazioni. Svolgere con competenza e professionalità la mise en place della sala e dei coperti per ogni occasione di servizio. Svolgere con competenza e professionalità i servizi enogastronomici e ristorativi in ogni momento della giornata.
	ENOGASTRONOMIA			Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.
	ALIMENTAZIONE			Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.
COMPETENZA NUMERO 3	Competenza n°3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			

	COMPETENZE INTERMEDIA SPECIFICA	RACCORDI CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenza area generale: n. 5 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 3	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazio	Differenza tra azioni abituali e azioni in corso (Present Simple versus Present Continuous)

Asse storico-sociale	DIRITTO	Competenza area generale: n. 11	Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni	Impresa e produzione; Fattori produttivi; Settori produttivi Cenni sulla sicurezza sul lavoro persone giuridiche e forme associative
	GEOGRAFIA			Settore secondario e delocalizzazione
	RELIGIONE			I flussi emigratori: ebrei e cristiani; Il nomadismo
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: n. 11	Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza e per l'igiene dei prodotti alimentari e della persona.	Computer ed ergonomia
	ACCOGLIENZA TURISTICA			Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.
	SALA E VENDITA			Igiene personale e processi di lavoro la pulizia dell'ambiente. Il sistema di autocontrollo HACCP .
	ENOGASTRONOMIA			Igiene personale e processi di lavoro la pulizia dell'ambiente. Il sistema di autocontrollo HACCP .
	ALIMENTAZIONE			Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).
COMPETENZA NUMERO 4	Competenza n°4. 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.			
	COMPETENZE INTERMEDIA SPECIFICA	RACCORDI CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	2, 3, 4, 5, 7, 8, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE			Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
Asse storico-sociale	DIRITTO	Competenza area generale: n. 3 Competenze chiave:	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-	Relazioni tra soggetti economici
	GEOGRAFIA			Il terziario e il quaternario

	RELIGIONE	n. 6 n. 7	<p>morfologiche e le trasformazioni nel tempo.</p> <p>Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.</p> <p>Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.</p> <p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.</p> <p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p>	<p>Pastorizia e agricoltura nella mezzaluna fertile</p>
--	-----------	----------------------------	--	---

Asse Matematico- scientifico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 3 n. 9 n.12	Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale	I numeri naturali, interi, razionali (sotto forma frazionaria e decimale), irrazionali e introduzione ai numeri reali; loro struttura, ordinamento e rappresentazione sulla retta. Le operazioni con i numeri interi e razionali e le loro proprietà Potenze e loro proprietà Rapporti e percentuali. Approssimazioni Le espressioni letterali e i polinomi. Operazioni con i polinomi e scomposizioni di polinomi Equazioni di primo grado Alcune funzioni di riferimento: le funzioni lineari e di proporzionalità diretta e inversa GEOMETRIA: gli enti fondamentali della geometria e il significato dei termini postulato, assioma, definizione, teorema, dimostrazione Il piano euclideo: relazioni tra rette, congruenza di figure, poligoni (in particolare i quadrilateri) e loro proprietà
	SCIENZE INTEGRATE Scienze della Terra e Biologia			I vulcani: formazione e struttura. Il territorio etneo e le sue origini vulcaniche. Il Parco dell'Etna: come tutelare il suo territorio. Il parco dell'Etna: un grande ecosistema e la biodiversità animale e vegetale. Educazione alla salute: il covid19; prevenire le malattie e mantenere un buon stato di salute. Educazione alla salute: cenni essenziali di educazione alimentare. Educazione ambientale: la differenziazione dei rifiuti.

	SCIENZE MOTORIE			<p>Conoscere le varie parti del corpo Conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) Conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali Conoscere ed eseguire i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali Conoscere i regolamenti delle discipline sportive praticate Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione.</p>
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: n. 2	Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	La posta elettronica.
	ACCOGLIENZA TURISTICA			Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.
	ENOGASTRONOMIA			Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza
	ALIMENTAZIONE			Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.
COMPETENZA NUMERO 8	Competenza n°8. Realizzare pacchetti di offerta turistica con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web..			
	COMPETENZE INTERMEDIA SPECIFICA	RACCORDI CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	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.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 6 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Conoscenza dell'ambiente e dei beni artistici e culturali del proprio territorio.
	INGLESE			
Asse storico-sociale	DIRITTO	Competenza area generale: n. 6	Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	-Impresa, produzione ed ecosostenibilità
	GEOGRAFIA			Il patrimonio dell'Unesco
	RELIGIONE			Patrimonio artistico culturale cristiano
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: n. 3	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. Individuare i fattori che influenzano il fabbisogno idrico e di vitamine e sali minerali	Creazione di una presentazione (Google Presentazioni)
	ACCOGLIENZA TURISTICA			Il concetto di sostenibilità ambientale. Le principali tipologie di offerte turistiche integrate. Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali
	ALIMENTAZIONE			L'acqua: fabbisogno, funzioni, bilancio idrico, requisiti di potabilità e classificazione delle acque confezionate. vitamine e sali minerali

COMPETENZA NUMERO 11	Competenza n°11. 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.			
	COMPETENZE INTERMEDIA SPECIFICA	RACCORDI CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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.	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca, catalogazione di fonti e produzioni multimediali e siti web, anche finalizzati alla creazione di semplici testi.
	INGLESE			

Asse storico-sociale	DIRITTO	Competenza area generale: n. 1	<p>Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione. Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni</p> <p>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p> <p>Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p>	<p>L'importanza delle regole; I fondamenti dell'ordinamento giuridico;</p> <p>Le fonti e la loro gerarchia; Le norme giuridiche e le loro caratteristiche.</p> <p>I principi generali della Costituzione</p>
	GEOGRAFIA			La globalizzazione
	RELIGIONE			<p>Il valore della vita e la dignità della persona secondo la visione cristiana</p>
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: n. 3	<p>Adottare servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza. Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.</p>	Siti web attendibili e sicuri.
	ACCOGLIENZA TURISTICA			<p>Il concetto di bene culturale e ambientale. Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici. Tecniche di marketing dei servizi turistici</p>
	ENOGASTRONOMIA			<p>Tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici,</p>

Seconda annualità

CURRICOLO VERTICALE BIENNIO 2^a ANNUALITÀ (2-5-6-7-9-10)

COMPETENZA NUMERO 2	Competenza n°2. 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.			
	COMPETENZE INTERMEDIA SPECIFICA	RACCORDI CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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.	2, 3, 5, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse scientifico, tecnologico e professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse tecnologico e professionale	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Competenza area generale: n. 10	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base	Tecniche di conservazione e cottura degli alimenti
COMPETENZA NUMERO 4	Competenza n°4. 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.			
	COMPETENZE INTERMEDIA SPECIFICA	RACCORDI CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	2, 3, 4, 5, 7, 8, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse scientifico, tecnologico e professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse tecnologico e professionale	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Competenza area generale: n. 2	Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute	Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione
COMPETENZA NUMERO 5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative			
	COMPETENZE INTERMEDIA SPECIFICA	RACCORDI CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	2, 3, 4, 8, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 4 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Conoscenza del territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. Aspetti della storia e delle tradizioni locali quali configurazioni della storia generale.
	FRANCESE			Lessico relativo all'indicazione di un percorso. Presente indicativo dei verbi pronominali – Passato prossimo
Asse storico-sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 4	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	L'Islam e le contaminazioni culturali
	RELIGIONE			Tradizioni culturali religiose pasquali

Asse matematico e scientifico	MATEMATICA	Competenza area generale: n. 2 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 2 n. 3 n. 6 n. 7	Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di panificazione e produzione dolciaria Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio	Equazioni e disequazioni di primo grado Equazioni di secondo grado Relazione tra Equazioni di primo grado e la retta Relazione tra Equazioni di secondo grado e la parabola. Sistemi di due equazioni in due incognite Sistemi di disequazioni di primo grado Dati, loro organizzazione e rappresentazioni Distribuzioni delle frequenze a seconda del tipo di carattere principali rappresentazioni grafiche Valori medi e misure di variabilità Sistemi lineari Funzioni, equazioni, disequazioni. Significato della probabilità e sue valutazioni Probabilità e frequenza I primi teoremi di calcolo delle probabilità GEOMETRIA: Area dei poligoni. Teoremi di Pitagora e Euclide.
	SCIENZE MOTORIE			Conoscere le varie parti del corpo Conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) Conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali Conoscere ed eseguire i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali Conoscere i regolamenti delle discipline sportive praticate Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione.

Asse tecnologico e professionale	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Competenza area generale: n. 4	Compilare una scheda tecnica ed eseguire delle ricette tipiche del territorio organizzando il lavoro in modo corretto	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca. Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca. Principi di base di scienze e tecnologie alimentari. I macronutrienti: i glucidi, protidi e lipidi, classificazione, fabbisogno, funzioni, fonti alimentari. Alimentazione corretta
	TIC			Videoscrittura (Google documenti)
	SALA/VENDITA			Orari, modalità e prodotti, la mise en place, il momento del consumo
	ENOGASTRONOMIA			Scheda tecnica di cucina, impasti di base di pasticceria evari lievitati dolci e salati
COMPETENZA NUMERO 6	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.			
	COMPETENZE INTERMEDIA SPECIFICA	RACCORDI CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione	2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 2 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Modalità di produzione del testo; sintassi del periodo e uso dei connettivi; interpunzione; varietà lessicali, anche astratte, in relazione ai contesti comunicativi Strutture essenziali dei testi descrittivi, espositivi, narrativi, regolativi Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare Approfondimenti della conoscenza morfo-sintattica della lingua attraverso conversazioni legate alla vita socio-culturale.
	INGLESE			
Asse storico-sociale	STORIA	Competenza area generale: n.11	Presentarsi in modo professionale Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale Comprendere il contesto lavorativo entro il quale ci si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni	Il sistema feudale I diritti riconosciuti dalla Costituzione Natura e valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea
	DIRITTO			
	RELIGIONE			
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: n. 2	Presentarsi in modo professionale. Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi	Servizi web (blog, social, network, webmail...) Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Tecniche di base per la comunicazione professionale
	ACCOGLIENZA TURISTICA			

	SALA/VENDITA		e dietetici specifici delle diverse culture. Svolgere con competenza e professionalità i servizi enogastronomici e ristorativi in ogni momento della giornata. Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	Conoscere le procedure di base per la produzione e la vendita di servizi enogastronomici e saperle utilizzare a seconda del prodotto, del contesto e della clientela. I servizi di sala Il bar ed i generi di caffetteria
	SCIENZE DEGLI ALIMENTI			Il rapporto tra alimentazione, cultura e società.
COMPETENZA NUMERO 7	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			
	COMPETENZE INTERMEDIA SPECIFICA	RACCORDI CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 4 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale. La produzione scritta nelle varie tipologie
	FRANCESE			
Asse storico-sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 3	Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali,	Affermazione declino dell'Impero Romano
	DIRITTO			Unione europea. Disuguaglianza nord-sud del mondo

	RELIGIONE		<p>enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.</p> <p>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo.</p> <p>Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici.</p> <p>Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.</p> <p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea</p> <p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p>	Eventi, personaggi e categorie più rilevanti dell'antico e nuovo testamento
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: n. 4	<p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.</p> <p>Saper applicare le giuste tecniche di preparazione, conservazione e cottura degli alimenti.</p>	Sicurezza informatica: riservatezza dati, tipologie di attacco informatico, procedure di autenticazione.
	ACCOGLIENZA TURISTICA			Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza. Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.
	SALA/VENDITA			La tipologia di servizio di sala
	ENOGASTRONOMIA			La cottura dei cibi, gli ortaggi, spezie, erbe aromatiche, fondi e salse
	SCIENZE DEGLI ALIMENTI			Tecniche di conservazione e cottura degli alimenti

COMPETENZA NUMERO 9	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.			
	COMPETENZE INTERMEDIA SPECIFICA	RACCORDI CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte	1, 2, 3, 5, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse scientifico, tecnologico e professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenza area generale: n. 5 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla	Lessico per invitare o rispondere a un invito, per chiedere e offrire qualcosa, per interagire in modo semplice in situazioni relative ai pasti in casa e fuori (apprezzare, protestare, scusarsi).

	FRANCESE		<p>microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. -Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico</p>	<p>Lessico per invitare o rispondere a un invito, per chiedere e offrire qualcosa, per interagire in modo semplice in situazioni relative ai pasti in casa e fuori (apprezzare, protestare, scusarsi). I gallicismi – Il futuro e introduzione al condizionale. L'Imperfetto –</p>
--	----------	--	---	--

			<p>specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	
--	--	--	---	--

Asse storico-sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Il Sacro Romano Impero
	DIRITTO			La Costituzione italiana e gli organi costituzionali
	RELIGIONE			Eventi principali della storia della Chiesa fino all'epoca medievale e loro effetto nella nascita e nello sviluppo della cultura europea
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: n. 2	Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.	Diritto informatico: Netiquette Diritto d'autore
	ACCOGLIENZA TURISTICA			La comunicazione in fasi check in e check out. Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.
COMPETENZA NUMERO 10	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.			
	COMPETENZE INTERMEDIA SPECIFICA	RACCORDI CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca, catalogazione di fonti e produzioni multimediali e siti web, anche finalizzati alla creazione di semplici testi
	FRANCESE			Lessico per sostenere un semplice dialogo al ristorante con il cameriere e con gli altri commensali; per leggere e comprendere un menu. Pronomi relativi semplici e composti – pronomi dimostrativi e interrogativi – Comparativi e superlativi – Verbi del secondo gruppo.
Asse storico-sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 10	Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione	Passaggio da economia commerciale (impero romano) a economia chiusa (curtense)
	DIRITTO			Il reddito e la sua distribuzione Il lavoro e la retribuzione Il PIL
	RELIGIONE			Interrogativi universali dell'uomo, risposte del cristianesimo e confronti con altre religioni
Asse tecnologico professionale	TIC	Competenza area generale: n. 10	Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività	Scrittura di un curriculum vitae avvalendosi di appositi template
	ACCOGLIENZA TURISTICA			Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione. Gli strumenti di vendita.

<p>Asse scientifico</p>	<p>SCIENZE MOTORIE</p>	<p>Competenza area generale: n. 9</p>	<p>Praticare l'espressività corporea tramite la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale</p>	<p>Conoscere le varie parti del corpo Conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) Conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali conoscere ed eseguire i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali conoscere i regolamenti delle discipline sportive praticate Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione.</p>
--------------------------------	------------------------	--	---	--

Terza annualità

CURRICOLO VERTICALE TERZO ANNO – SALA E VENDITA (1-2-3-4-7-10-11)				
COMPETENZA NUMERO 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.			
	COMPETENZE INTERMEDIA SPECIFICA	RACCORDI CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 4	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (basso Medioevo- Dolce Stil Nuovo e lirica d'amore- Quattrocento e primo Cinquecento- Età della Controriforma) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
	INGLESE			Professioni e figure nell'ambito del servizio di sala e di cucina.
Asse storico-sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 3 Competenze chiave:	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del	Rinascita e sviluppo dei comuni (età comunale)

	RELIGIONE	n. 5	<p>territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo.</p> <p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.</p> <p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p>	Schema sinottico delle tre religioni monoteiste.
Asse Matematico	MATEMATICA	<p>Competenza area generale:</p> <p>n. 10</p> <p>n. 12</p> <p>Competenze chiave:</p> <p>n. 3</p> <p>n. 4</p> <p>n. 5</p> <p>n. 7</p>	<p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo</p> <p>Risolvere sistemi anche graficamente.</p> <p>Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di sistemi di equazioni anche per via grafica.</p> <p>Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi</p> <p>Saper costruire semplici modelli matematici in economia.</p>	<p>Sistemi lineari di due equazioni in due incognite</p> <p>Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni lineari in due incognite.</p> <p>Costanti, variabili e funzioni. Funzione costo e funzione ricavo.</p>

Asse tecnologico professionale	SALA E VENDITA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 7 n. 8	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio. Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica. Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa Individuare le operazioni della gestione aziendale. Individuare ed utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale. Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.	Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.). Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio. La caffetteria: tipologie e servizi. Conoscere le varie tipologie ed il loro servizio. Promozione e vendita del prodotto. Conoscere la differenza tra le diverse tipologie di drinks, distillati e liquori. Saper utilizzare correttamente le varie attrezzature del bar. Conoscere le varie tipologie di aziende enogastronomiche. Conoscere le caratteristiche generali dei vini regionali compresa la geografia enologica. Conoscere la produzione ed il servizio del vino e della birra.
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			Prodotti tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. Terminologia tecnica specifica di settore.

	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIV A DELLA STRUTTURA RICETTIVA			Attività economica. Azienda e sue tipologie Soggetti interni ed esterni all'azienda. Forme giuridiche d'impresa Soggetto giuridico e soggetto economico. Costituzione dell'impresa Operazioni di gestione
	FRANCESE			La brigata di sala(gerarchia - suddivisione dei ruoli e dei compiti) La divisa di sala (la cura del proprio aspetto in un contesto professionale- le varie parti della divisa maschile e femminile) Il comportamento in sala (cosa è vietato e cosa è permesso all'interno dell'ambiente di lavoro)
	ENOGASTONOMIA			Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Il mercato della ristorazione
COMPETENZA A N° 2	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	2, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 2 competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Conoscere le caratteristiche dei testi scritti e i repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura, strumenti, materiali, metodi e tecniche della comunicazione. Criteri per la redazione di una relazione.
	INGLESE			Caratteristiche dei vari tipi di locali di ristorazione sia nazionali che internazionali.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza chiave: n. 5		Nascita e caratteristica dello stato moderno
	RELIGIONE			Analisi di fonti e documenti biblici.
Asse	MATEMATICA	Competenze area	Utilizzare diverse	Piano cartesiano.

<p>matematico</p>		<p>generale: n. 12 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7</p>	<p>forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Rappresentare graficamente punti e rette sul piano cartesiano. Analizzare e risolvere problemi anche per via grafica.</p>	<p>Equazione e grafico di una retta. Relazione tra equazioni di primo grado e la retta.</p>
<p>Asse tecnologico professionale</p>	<p>SALA E VENDITA</p>	<p>Competenze area generale: n. 2 n. 7 n. 8 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 1 n.3 n.4 n.5 n. 6 n. 7 n. 8</p>	<p>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'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. Applicare gli strumenti di calcolo percentuale e di calcolo finanziario per risolvere i problemi di gestione</p>	<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di realizzazione, di lavorazione e di erogazione del prodotto/servizio Tecniche di programmazione e controllo dei costi</p> <p>Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. I prodotti vegetali Le filiere dei prodotti di origine animale. Le materie grasse e i prodotti dolciari. I prodotti accessori sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale. Bevande analcoliche e nervine. Bevande alcoliche e sicurezza alimentare.</p>
	<p>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p>			

	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIV A DELLA STRUTTURA RICETTIVA		dell'impresa turistico- ristorativa. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative Applicare la normativa nei contesti di riferimento Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico- ristorativa Compilare i documenti della compravendita Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita	Calcolo percentuale Interesse e sconto Gestione amministrativa dell'impresa turistico ristorativa Documentazione della compravendita Strumenti di regolamento della compravendita
	FRANCESE			La sala-ristorante ed il suo arredo. Le attrezzature ed il loro utilizzo specifico in base alle portate.
COMPETENZA A N° 3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenze area generale: n. 5 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. -Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto</p>	<p>Riconoscere, nominare e saper descrivere l'uso di utensili e attrezzature di sala e cucina. Compiti e ruoli all'interno dei contesti di ristorazione.</p>
--------------------	---------	---	---	--

			<p>(presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	
--	--	--	--	--

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1 Competenza chiave: n. 5	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	La cultura del basso medioevo
	RELIGIONE			Valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose. L'incidenza del cristianesimo nel corso della storia.
Asse tecnologico professionale	SALA E VENDITA	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 10 Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Agire tramite l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria	Le norme dell'HACCP La normativa sulla sicurezza sul lavoro.
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			Tutela e sicurezza alimentare del cliente Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).
	FRANCESE			La mise en place e le sue tipologie. I coperti per le occasioni particolari. Gli utensili necessari al servizio in sala

	SC. MOTORIE		comunità	<p>Conoscere le varie parti del corpo</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) - conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali - conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati - conoscere percorsi ginnastici con varie difficoltà e ostacoli - conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali - conosce l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra - Conoscere gli elementi di primo soccorso - Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool, droghe - Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione per prevenire e curare alcune patologie, come l'obesità, il diabete, le cardiopatie
COMPETENZA A N° 4	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/ menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE			Conoscere gli ingredienti o prodotti utilizzati in vini, bevande alcoliche e non alcoliche. Conoscere la terminologia dei diversi metodi di preparazione delle bevande e utilizzarla.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	Dalle prime forme scismatiche al protestantesimo Conflitto tra Stato e Chiesa
	RELIGIONE			Principali divisioni cristiane
Asse tecnologico	SALA E VENDITA	Competenze area	Applicare criteri di	Cost drink

professionale		generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 6 n. 7 n. 8 Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 6 n. 7 n. 8	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. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile e dal punto di vista aziendale Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Identificare le dinamiche del mercato turistico Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio	Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Il mondo del vino Il sommelier, la degustazione e le caratteristiche organolettiche del vino. La birra, lo spumante e lo champagne. Conoscere le basi del funzionamento dell'organizzazione di un servizio catering e banqueting e le metodologie di servizio.
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			Elementi di dietetica e nutrizione Calcolo calorico e valori nutrizionali Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità). Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento.
	FRANCESE			Il menu e la carte. La descrizione di un piatto (pasta e cererali- pesce-carne-verdure- condimenti) La cucina francese La commande
	ENOGASTRONOMIA			L'economato e le regole per gli acquisti Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità, analisi organolettica). La classificazione degli alimenti e i prodotti tipici Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento

COMPETENZA A N° 7	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (basso Medioevo- Dolce Stil Nuovo e lirica d'amore- Quattrocento e primo Cinquecento- Età della Controriforma) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.

	INGLESE			Presentare in forma multimediale percorsi culturali attraverso la storia dei vini, utilizzando la terminologia specifica relativa a ingredienti e preparazione.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 6 Competenza chiave: n. 5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Dai Normanni all'impero di Federico II
	RELIGIONE			Diventare persone responsabili. Tecniche di base per la comunicazione professionale.
Asse tecnologico professionale	SALA	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 8 n. 10 n. 12 Competenza chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strumentali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico – ristorativa Applicare la normativa nei contesti di riferimento Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico – ristorativa Applicare la normativa nei contesti di riferimento	Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering ed eventi
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA			Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico - ristorativa
	FRANCESE			Desserts e fromages tipici della tradizione francese Presentare il conto al cliente: lessico ed espressioni

	ENOGASTRONOMI A			Principali tecniche di base di programmazione di eventi Principali tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. Le fiere e le sagre.
COMPETENZ A N° 10	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5, 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.

	INGLESE		fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Ricerche web sulla preparazione di bevande tipiche del territorio o di un paese anglofono
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 3 Competenza chiave: n. 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Le Repubbliche marinare La scoperta dell'America
	RELIGIONE			Spiritualità benedettina del lavoro e la figura manageriale dei cenobi. Patriarcato di Venezia
Asse matematico	MATEMATICA	Competenza area	Utilizzare diverse	Coniche e loro

		generale: n. 12 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Riconoscere l'equazione di una conica e rappresentarla in un piano cartesiano. Rappresentare in un piano cartesiano funzioni paraboliche e trigonometriche anche utilizzando strumenti informatici. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, anche per via grafica	grafici. Funzione parabolica. Funzioni trigonometriche.
Asse tecnologico professionale	SALA E VENDITA	Competenza area generale: n. 2 n. 3 n. 5 n. 6 n. 7 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza	La modulistica di calcolo dei costi di sala
COMPETENZA A N° 11	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione

			<p>l'attendibilità delle fonti.</p> <p>Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p> <p>Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>	<p>in rete.</p> <p>Conoscere le principali abitudini culinarie dei paesi anglofoni.</p>
	INGLESE			
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni	Declino dell'Italia e inizio delle dominazioni straniere

	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Il concetto di bene comune.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi.	Algoritmi risolutivi delle equazioni di secondo grado.

Asse tecnologico professionale	SALA E VENDITA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza	Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP) e Specialità tipiche garantite (STG). Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Le tecniche di preparazione e servizio di cucina alla lampada e relativo accoppiamento enogastronomico.
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.
	FRANCESE			Introduzione al vino, patrimonio culturale Il reclamo del cliente
	ENOGASTONOMIA			Il menu. Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP) e Specialità tipiche garantite (STG)

CURRICOLO VERTICALE TERZO ANNO - ENOGASTRONOMIA (1-2-3-4-7-10-11)				
COMPETENZA NUMERO 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.			
	COMPETENZE INTERMEDIA SPECIFICA	RACCORDI CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	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	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 4	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (basso Medioevo- Dolce Stil Nuovo e lirica d'amore- Quattrocento e primo Cinquecento- Età della Controriforma) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
	INGLESE			Professioni e mansioni nell'ambito della ristorazione.
Asse storico-sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 3 Competenze chiave:	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del	Rinascita e sviluppo dei comuni (età comunale)

	RELIGIONE	n. 5	territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Schema sinottico delle tre religioni monoteiste.
Asse Matematico	MATEMATICA	Competenza area generale: n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Risolvere sistemi anche graficamente. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di sistemi di equazioni anche per via grafica. Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi Saper costruire semplici modelli matematici in economia.	Sistemi lineari di due equazioni in due incognite Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni lineari in due incognite. Costanti, variabili e funzioni. Funzione costo e funzione ricavo.
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 7 n. 8	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. Utilizzare tecniche di comunicazione e	Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera in relazione al territorio di appartenenza di un prodotto e promozione degli stessi.

	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		<p>promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento</p> <p>Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p>	<p>Prodotti tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p> <p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p>
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA		<p>Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica. Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa</p> <p>Individuare le operazioni della gestione aziendale.</p> <p>Individuare ed utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.</p>	<p>Attività economica. Azienda e sue tipologie</p> <p>Soggetti interni ed esterni all'azienda.</p> <p>Forme giuridiche d'impresa</p> <p>Soggetto giuridico e soggetto economico.</p> <p>Costituzione dell'impresa</p> <p>Operazioni di gestione</p>
	SALA E VENDITA		<p>Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.</p>	<p>Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.).</p> <p>La caffetteria: tipologie e servizi.</p> <p>Conoscere le principali tipologie ed il loro servizio.</p> <p>Conoscere la differenza tra le principali tipologie di drinks, distillati e liquori.</p> <p>Saper utilizzare correttamente le varie attrezzature del bar.</p> <p>Conoscere le principali tipologie di aziende enogastronomiche.</p> <p>Conoscere le caratteristiche generali dei vini regionali compresa la geografia enologica.</p> <p>Conoscere la produzione ed il servizio del vino e della birra.</p>

COMPETENZA A N° 2	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	2, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 2 competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Conoscere le caratteristiche dei testi scritti e i repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura, strumenti, materiali, metodi e tecniche della comunicazione. Criteri per la redazione di una relazione.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza chiave: n. 5		Nascita e caratteristica dello stato moderno
	RELIGIONE			Analisi di fonti e documenti biblici.
Asse	MATEMATICA	Competenze area	Utilizzare diverse	Piano cartesiano.

matematico		generale: n. 12 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7	forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Rappresentare graficamente punti e rette sul piano cartesiano. Analizzare e risolvere problemi anche per via grafica.	Equazione e grafico di una retta. Relazione tra equazioni di primo grado e la retta.
Asse tecnologico professionale	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Competenza area generale: n. 2 n. 7 n. 8 competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	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'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato	Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. I prodotti vegetali Le filiere dei prodotti di origine animale. Le materie grasse e i prodotti dolciari. I prodotti accessori sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale.
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA			Calcolo percentuale. Interesse e sconto. Gestione amministrativa dell'impresa turistico ristorativa. Documentazione della compravendita. Strumenti di regolamento della compravendita
	FRANCESE			L'organizzazione della cucina: attrezzature, utensili e materiali
COMPETENZA N° 3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	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	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenze area generale: n. 5 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	<p>Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto</p>	<p>Riconoscere, nominare e saper descrivere l'uso di utensili e attrezzature di sala e cucina. Compiti e ruoli all'interno dei contesti di ristorazione.</p>
--------------------	---------	---	--	--

			<p>(presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	
--	--	--	--	--

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1 Competenza chiave: n. 5	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	La cultura del basso medioevo
	RELIGIONE			Valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose. L'incidenza del cristianesimo nel corso della storia.
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 1. n. 2. n. 10 Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	Agire tramite l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale,	Le norme dell'HACCP La normativa sulla sicurezza sul lavoro.
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			Tutela e sicurezza alimentare del cliente Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).
	FRANCESE			La brigata di cucina e la sua divisa
	SC. MOTORIE			Conoscere le varie

			<p>sociale ed economico di sé e della propria comunità</p>	<p>parti del corpo - conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo)</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali - conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati - conoscere percorsi ginnastici con varie difficoltà e ostacoli - conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali - conosce l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra - Conoscere gli elementi di primo soccorso - Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool, droghe- Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione per prevenire e curare alcune patologie, come l'obesità, il diabete, le cardiopatie etc.
<p>COMPETENZA A N° 4</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>COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA</p>	<p>COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE</p>	<p>COMPETENZE CHIAVE</p>	<p>ASSI CULTURALI COINVOLTI</p>

	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/ menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE			Riconoscere e nominare ingredienti e prodotti enogastronomici. Conoscere la terminologia dei diversi metodi di cottura e descriverne le caratteristiche principali. Conoscere il lessico specifico delle ricette.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 4 Competenze chiave: n. 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	Dalle prime forme scismatiche al protestantesimo Conflitto tra Stato e Chiesa
	RELIGIONE			Principali divisioni cristiane

Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	Applicare 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. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile e dal punto di vista aziendale Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Identificare le dinamiche del mercato turistico Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio	L'economato e le regole per gli acquisti Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità). La classificazione degli alimenti e i prodotti tipici Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			Classificazione degli alimenti Elementi di dietetica e nutrizione Calcolo calorico e dei valori nutrizionali
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA			Turismo. Domanda ed offerta turistica Mercato turistico
	FRANCESE			Composizione del menu e le sue rubriche. Il menu à la carte e quello a prezzo fisso. Tipologie di menu
	SALA E VENDITA			Cost drink Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. Il mondo del vino Il sommelier, la degustazione e le caratteristiche organolettiche del vino. La birra, lo spumante e lo champagne. Conoscere le basi del funzionamento dell'organizzazione di un servizio catering e banqueting e le metodologie di servizio.
COMPETENZA N° 7	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.			

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 4 Competenze chiave n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (basso Medioevo- Dolce Stil Nuovo e lirica d'amore- Quattrocento e primo Cinquecento- Età della Controriforma) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
	INGLESE			Presentare in forma multimediale pietanze utilizzando la terminologia specifica relativa agli ingredienti, alla preparazione e ai metodi di cottura.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 6	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali	Dai Normanni all'impero di Federico II

	RELIGIONE	Competenze chiave: n. 5	e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Divenire persone responsabili. Tecniche di base per la comunicazione professionale. Tradizioni culturali, religiose ed enogastronomiche del territorio di appartenenza.
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 8 n. 10 n. 11	Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strumentali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.	Tecniche di base di programmazione di eventi Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8		Made in Italy La filiera agroalimentare Tipi di filiera agroalimentare La filiera controllata La certificazione "Made green in Italy" Tipicità e qualità dei prodotti agroalimentari
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA			Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico - ristorativa
	FRANCESE			Le guide gastronomiche Le Guide Michelin ed i suoi ispettori
	SALA E VENDITA			Principali tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Principali tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering ed eventi
COMPETENZA N° 10	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.			

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5, 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE			Ricerche web sulla preparazione di piattib tipici del territorio o di un paese anglofono.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 3	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo	Le Repubbliche marinare La scoperta dell'America

	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Spiritualità benedettina del lavoro e la figura manageriale dei cenobi. Patriarcato di Venezia
Asse matematico	MATEMATICA	Competenza area generale: n. 12 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Riconoscere l'equazione di una conica e rappresentarla in un piano cartesiano. Rappresentare in un piano cartesiano funzioni paraboliche e trigonometriche anche utilizzando strumenti informatici. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, anche per via grafica	Coniche e loro grafici. Funzione parabolica. Funzioni trigonometriche.
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenza area generale: n. 2 n. 3 n. 5 n. 6 n. 7 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza	La modulistica di calcolo dei costi di cucina
COMPETENZA A N° 11	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE			Conoscere le principali abitudini culinarie dei paesi anglofoni.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni	Declino dell'Italia e inizio delle dominazioni straniere

	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Il concetto di bene comune.
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi.	Algoritmi risolutivi delle equazioni di secondo grado.
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza	Il menu. Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP) e Specialità tipiche garantite (STG)
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.

	FRANCESE		<p>Prodotti tipici del territorio francese ed italiano: gli hors-d'oeuvres, i potages, i fondi, le salse e i condimenti. Prodotti tipici del territorio francese ed italiano: il pesce, i frutti di mare, la carne ed i contorni. Prodotti tipici del territorio francese ed italiano : desserts, frutta e formaggi. I metodi di cottura</p>
	SALA E VENDITA		<p>Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP) e Specialità tipiche garantite (STG). Principali tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Le principali tecniche di preparazione e servizio di cucina alla lampada e relativo accoppiamento enogastronomico.</p>

Quarta annualità

CURRICOLO VERTICALE QUARTO ANNO – SALA E VENDITA (1-2-3-4-7-10-11)

COMPETENZA A N° 1	Competenza n°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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
INSEGNAMENTI	DISCIPLINA	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n.2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (Età della Controriforma- il Seicento, il Barocco, il Settecento: Illuminismo, Neoclassicismo e Preromanticismo, l'Ottocento e il Romanticismo) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale:	Essere in grado di cogliere le relazioni	La prima rivoluzione industriale

	RELIGIONE	<p>n. 3 Competenze chiave: n. 5</p>	<p>tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p>	<p>Essere persone responsabili. La Coscienza</p>
Asse tecnologico professionale	SALA E VENDITA	<p>Competenze area generale: n. 2 n. 4 n. 7 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8</p>	<p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio corrispondente alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e tipologia di struttura. Individuare ed utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale. Individuare le diverse forme di finanziamento in funzione delle finalità e dell'attività di gestione.</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita. Strategie di comunicazione e vendita del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente e</p> <hr/> <p>customer satisfaction. Conoscenza dei principali distillati e dei cocktails IBA. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Classificazione degli alimenti e delle bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche chimico- fisiche e nutrizionali. Calcolo del cost drink</p>

	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Criteri di qualità degli alimenti.
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA			Equilibrio monetario ed economico Patrimonio e situazione patrimoniale. Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento. Capitale proprio e capitale di debito Banca e sue funzioni. Finanziamenti bancari. Prestito obbligazionario
	FRANCESE			I cocktail, le bevande alcoliche calde e quelle analcoliche– lessico relativo alle tecniche di preparazione e di servizio
COMPETENZA N° 2	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	2, 4, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 2 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Conoscere le caratteristiche dei testi scritti repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura, strumenti, materiali, metodi e tecniche della comunicazione. Criteri per la redazione di una relazione.
	INGLESE			Ricerche e confronti tra culture culinarie di paesi diversi.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre	Dal Risorgimento all'Unità di Italia
	RELIGIONE			Comportamenti, abitudini e stili di vita cristiani.

Asse tecnologico professionale	SALA E VENDITA	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 7 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 7	Partecipare alla pianificazione di attività promozionale e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomica utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche di tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura	Conoscere le varie tipologie di aziende gastronomiche, la merceologia del bar, le varie tipologie di drink e le attrezzature del bar Tecnica di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio Tecnica di programmazione e controllo dei costi
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche di tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura	Criteri di qualità degli alimenti. Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali. Tecniche di approvvigionamento e di gestione delle merci. Tecniche di conservazione, di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA		Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico ristorativa. Redigere la contabilità di settore. Interpretare i dati del bilancio d'esercizio. Classificare i costi delle imprese turistico- ristorative	Contabilità generale Bilancio d'esercizio Interpretazione del bilancio d'esercizio Indici di bilancio e margini patrimoniale Gestione economica dell'impresa turistico- ristorativa Metodo di calcolo dei costi Prezzo di vendita nelle imprese turistico- ristorativa

	FRANCESE		Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and Beverage cost)	Il vino: patrimonio culturale: le regioni viticole francesi e i relativi vitigni.
COMPETENZA N°3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenze area	Comprendere i punti	Strategie di

		<p>generale: n. 5 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 3</p>	<p>principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. -Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine,</p>	<p>comunicazione del servizio di sala. Linguaggio appartenente all'uso quotidiano e della microlingua.</p>
--	--	--	--	---

			<p>tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	
--	--	--	--	--

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1 Competenza chiave: n. 5	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.	Illuminismo Organizzazioni sindacali e nascita dei partiti di massa
	RELIGIONE			Etica del lavoro
Asse scientifico, tecnologico e professionale	SALA E VENDITA	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 4 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	Applicare la normativa che disciplina i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia HACCP Garantire la tutela e sicurezza del cliente. Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza ed alle certificazioni. Riconoscere i diritti ed i doveri relativi al rapporto di lavoro. Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo. Riconoscere gli	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Fattori di rischio professionale ed ambientale. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			Tecniche di conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti. La sicurezza alimentare. La rintracciabilità di filiera.
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA			Mercato del lavoro. Reclutamento del personale. Contratti di lavoro subordinato ed autonomo. Retribuzione. Foglio paga. Norme in materia di sicurezza del lavoro.
	FRANCESE			Introduzione alla

			<p>elementi della retribuzione. Compilare il foglio paga Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza ed alle certificazioni. Riconoscere i diritti ed i doveri relativi al rapporto di lavoro. Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo. Riconoscere gli elementi della retribuzione. Compilare il foglio paga. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p>	<p>sicurezza alimentare e conservazione degli alimenti La Birra – tipologie e servizio</p> <p>Conoscere le varie parti del corpo - conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) - conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali - conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati - conoscere percorsi ginnastici con varie difficoltà e ostacoli - conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali - conosce l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra - Conoscere gli elementi di primo soccorso - Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool, droghe - Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione per prevenire e curare alcune patologie, come l'obesità, il diabete, le cardiopatie etc.</p>
	SC. MOTORIE			
COMPETENZA A N° 4	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	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.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE			Progettazione di menù per diverse tipologie di eventi e presentazione al cliente (anche in formato digitale).
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	L'età della Restaurazione in Italia e diffusione della cultura romantica
	RELIGIONE			L'alimentazione nelle religioni orientali.

Asse tecnologico professionale	SALA E VENDITA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 5 n. 7 n. 8 n. 10 Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	Elaborare, 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 relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o 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/o disturbi e limitazioni alimentari. Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico ristorative.	Utilizzare correttamente la terminologia dedicata al catering ed al banqueting. Progettare il menu rispettando le regole gastronomiche anche in base specifiche esigenze dietetiche. Organizzazione di un banchetto. La metodologia di servizio in relazione alle esigenze dei reparti.
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			Struttura e regole per la stesura di un menu. Cucina alla lampada: organizzazione e servizio. La differenza tra le varie tipologie di drinks Le attrezzature del bar. Le tipologie di aziende enogastronomiche. I cocktail IBA
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA			La digestione. I nutrienti ed il loro metabolismo. Metabolismo e bioenergetica Valutazione dello stato nutrizionale
	FRANCESE			Normativa di settore. Gestione dell'impresa turistico ristorativa. Documentazione delle operazioni di gestione
	ENOGASTRONOMIA			Lo Champagne: origine storico-geografica e fasi di produzione. Cocktail a base di Champagne Le regole per la compilazione di un menu
COMPETENZA A N° 7	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	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	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (Età della Controriforma- il Seicento, il Barocco, il Settecento: Illuminismo, Neoclassicismo e Preromanticismo, l'Ottocento e il Romanticismo) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
	INGLESE			Tradizioni culinarie dei paesi anglofoni. Breakfast, lunch and dinner culinary habits.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 6 Competenza chiave: n. 5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	La rivoluzione americana

<p>Asse matematico</p>	<p>MATEMATICA</p>	<p>Competenze area generale: n. 8 n. 12 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7</p>	<p>Saper riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado intere e fratte, elementi di Trigonometria, Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche. Saper risolvere sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte Saper distinguere le funzioni razionali e irrazionali e riconoscerne i campi di applicazione Comprendere il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi semplici. Comprendere gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Saper costruire modelli matematici</p>	<p>Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte Sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte. Trigonometria. Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche. Classificazione delle funzioni Probabilità. Concetti fondamentali, distribuzione di probabilità Eventi e probabilità Calcolo combinatorio: Combinazioni, Permutazioni, Disposizioni Elementi di statistica: Concetti fondamentali Frequenze e tabelle. Rappresentazione grafica dei dati. Valori di sintesi, distribuzione doppie di frequenze, concetti di dipendenza, correlazione, regressione</p>
-------------------------------	-------------------	---	---	---

Asse tecnologico professionale	SALA E VENDITA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 5 n. 7 n. 8 n.10 n. 11 Competenze chiave: n. 6 n. 8	Attuare 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. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/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. Valutare 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.	Le tecniche di allestimento della sala per i servizi di banqueting e catering. Tecniche e metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Il menu, progettazione grafica, regole di compilazione anche in funzione in base a specifiche esigenze dietetiche
	FRANCESE			Il Sommelier : formazione e professione. Degustazione e abbinamento vino-cibo
	ENOGASTRONOMIA			Le regole per la compilazione di un menu
COMPETENZA A N° 10	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting- reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE			Presentazioni di ricette salutari e sane.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale:	Analizzare ed interpretare i	Dalla rivoluzione francese all'impero napoleonico

	RELIGIONE	n. 3 Competenza chiave: n. 5	principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Le Beatitudini
Asse tecnologico professionale	SALA E VENDITA	Competenze area generale: n. 2 n. 5 n. 8 n. 10 n. 11	Trasporre 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	I costi aziendali Il cost drink -Il budget d'esercizio
	FRANCESE			Le prestazioni della ristorazione. La salle de banquet L'apéritif in Francia, differenze e similitudini con la realtà italiana.
	ENOGASTRONOMIA			Il costo pasto I costi aziendali Il budget d'esercizio
COMPETENZA N°11	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio	2, 3, 4, 5, 6,7 , 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE		Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	I diversi tipi di diete e le allergie alimentari.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area	Riconoscere le	L'età dei colonialismi

	RELIGIONE	generale: n. 1 Competenza chiave: n. 5	origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	La solidarietà come stile di vita.
Asse tecnologico professionale	SALA E VENDITA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 5 n. 7 n. 8 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione. Raccogliere e analizzare	Le denominazioni dei prodotti tipici. L'organizzazione di attività culturali, artistiche e ricreative in relazione alla tipologia di clientela L'enografia nazionale, arte e territorio

	FRANCESE		informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media. Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio	Il menu. Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP) e Specialità tipiche garantite (STG)
	ENOGASTRONOMIA			Principali prodotti tipici enogastronomici

CURRICOLO VERTICALE QUARTO ANNO – ENOGASTRONOMIA (1-2-3-4-7-10-11)

COMPETENZA N° 1	Competenza n°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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
INSEGNAMENTI	DISCIPLINA	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n.2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (Età della Controriforma- il Seicento, il Barocco, il Settecento: Illuminismo, Neoclassicismo e Preromanticismo, l'Ottocento e il Romanticismo) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 3 Competenze chiave: n. 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	La prima rivoluzione industriale
	RELIGIONE			Essere persone responsabili. La Coscienza
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 10 Competenze chiave: n. 1	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio corrispondente alle	I criteri per l'organizzazione della produzione e della vendita Il mercato della ristorazione

	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e tipologia di struttura	Gli stili di vita e gli stili alimentari Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: - alimenti light, fortificati, - arricchiti e functional food; - prodotti dietetici e integratori alimentari; - biotecnologie, OGM e alimenti innovativi (novel food): - le gamme alimentari.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			Equilibrio monetario ed economico Patrimonio e situazione patrimoniale. Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento. Capitale proprio e capitale di debito Banca e sue funzioni. Finanziamenti bancari. Prestito obbligazionario
	FRANCESE			Tecniche culinarie e formule della ristorazione La ristorazione collettiva e commerciale. Street-food. Organizzare un evento. <i>Banquets</i> e <i>buffets</i>
COMPETENZA A N° 2	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	2, 4, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 2 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Conoscere le caratteristiche dei testi scritti repertori di testi specialistici. Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti. Forme e funzioni della scrittura, strumenti, materiali, metodi e tecniche della comunicazione. Criteri per la redazione di una relazione.
	INGLESE			Ricerche e confronti tra culture culinarie di paesi diversi.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre	Dal Risorgimento all'Unità di Italia
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale:	Partecipare alla pianificazione di	L'economato e le regole per gli acquisti

	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	n. 2 n. 7 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n.1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	attività promozionale e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomica utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche di tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.	<p>Criteria di qualità degli alimenti. Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali. Tecniche di approvvigionamento e di gestione delle merci. Tecniche di conservazione, di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.</p> <p>Contabilità generale. Bilancio d'esercizio. Interpretazione del bilancio d'esercizio. Indici di bilancio e margini Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa Metodo di calcolo dei costi. Prezzo di vendita nelle imprese turistico- ristorativa patrimoniale</p> <p>Alimentazione e salute. I gruppi alimentari La Piramide alimentare. Le cotture dietetiche</p>
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			
	FRANCESE			
COMPETENZA N°3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenze area	Comprendere i punti	Tecniche di

		<p>generale: n. 5 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 3</p>	<p>principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. -Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine,</p>	<p>comunicazione del servizio di sala e di cucina. Linguaggio appartenente all'uso quotidiano e alla microlingua.</p>
--	--	--	--	---

			<p>tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	
--	--	--	--	--

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1 Competenza chiave: n. 5	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.	Illuminismo Organizzazioni sindacali e nascita dei partiti di massa
	RELIGIONE			Etica del lavoro
Asse scientifico, tecnologico e professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 4 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	Applicare la normativa che disciplina i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia HACCP Garantire la tutela e sicurezza del cliente. Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza ed alle certificazioni. Riconoscere i diritti ed i doveri relativi al rapporto di lavoro. Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo.	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Fattori di rischio professionale ed ambientale. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			Tecniche di conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti. La sicurezza alimentare. La rintracciabilità di filiera. Il "Pacchetto igiene".
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA			Mercato del lavoro. Reclutamento del personale. Contratti di lavoro subordinato ed autonomo. Retribuzione. Foglio paga. Norme in materia di sicurezza del lavoro.

	FRANCESE		Riconoscere gli elementi della retribuzione. Compilare il foglio paga Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza ed alle certificazioni. Riconoscere i diritti ed i doveri relativi al rapporto di lavoro. Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico ristorativo. Riconoscere gli elementi della retribuzione. Compilare il foglio paga. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Introduzione alla sicurezza alimentare e conservazione degli alimenti La Birra – tipologie e servizio
	SC. MOTORIE			Conoscere le varie parti del corpo - conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) - conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali - conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati - conoscere percorsi ginnastici con varie difficoltà e ostacoli - conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali - conosce l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra - Conoscere gli elementi di primo soccorso - Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool, droghe - Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione per prevenire e curare alcune patologie, come l'obesità, il diabete, le cardiopatie etc.
COMPETENZA A N° 4	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	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.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7 Competenze chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE			Progettazione di menù per diverse tipologie di eventi e presentazione al cliente (anche in formato digitale).
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	L'età della Restaurazione in Italia e diffusione della cultura romantica
	RELIGIONE			L'alimentazione nelle religioni orientali.

Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 5 n. 7 n. 8 n. 10 Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	Elaborare, 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 relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o 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/o disturbi e limitazioni alimentari. Utilizzare la terminologia giuridica. Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico ristorative.	Le regole per la compilazione di un menu
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			La digestione. I nutrienti ed il loro metabolismo. Metabolismo e bioenergetica Valutazione dello stato nutrizionale
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA			Normativa di settore. Gestione dell'impresa turistico ristorativa. Documentazione delle operazioni di gestione
	FRANCESE			Diete e stili alimentari La dieta mediterranea Dieta vegetariana e vegana Dieta macrobiotica
	SALA E VENDITA			Utilizzare correttamente la terminologia dedicata al catering ed al banqueting. Progettare il menu rispettando le regole gastronomiche anche in base a specifiche esigenze dietetiche. Principi di organizzazione di un banchetto. Fondamenti della metodologia di servizio in relazione alle esigenze dei reparti.
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 5 n. 7 n. 8 n.10 n. 11 Competenze chiave: n. 6 n. 8	Attuare 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. Definire le specifiche per l'allestimento	Le regole per la compilazione di un menu
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			Tecniche di conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti. Tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti alimentari

	SALA E VENDITA		degli spazi e per le operazioni di banqueting/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. Valutare 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.	Principali tecniche di allestimento della sala per i servizi di banqueting e catering. Principali tecniche e metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Il menu, progettazione grafica, regole di compilazione anche in funzione in base a specifiche esigenze dietetiche
COMPETENZA A N° 7	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE

Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Evoluzione della lingua italiana e della Letteratura (Età della Controriforma- il Seicento, il Barocco, il Settecento: Illuminismo, Neoclassicismo e Preromanticismo, l'Ottocento e il Romanticismo) Affinità e differenze tra lingua italiana ed altre lingue studiate. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.
	INGLESE			Tradizioni culinarie dei paesi anglofoni. Breakfast, lunch and dinner culinary habits.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 6 Competenza chiave: n. 5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	La rivoluzione americana

Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 12 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	<p>Saper riconoscere e risolvere disequazioni di secondo grado intere e fratte, elementi di Trigonometria, Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche. Saper risolvere sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte</p> <p>Saper distinguere le funzioni razionali e irrazionali e riconoscerne i campi di applicazione</p> <p>Comprendere il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi semplici.</p> <p>Comprendere gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi.</p> <p>Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo</p> <p>Saper costruire modelli matematici</p>	<p>Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte</p> <p>Sistemi di disequazioni di secondo grado intere e fratte.</p> <p>Trigonometria.</p> <p>Equazioni trigonometriche, Equazioni esponenziali e logaritmiche.</p> <p>Classificazione delle funzioni</p> <p>Probabilità. Concetti fondamentali, distribuzione di probabilità</p> <p>Eventi e probabilità</p> <p>Calcolo combinatorio: Combinazioni, Permutazioni, Disposizioni</p> <p>Elementi di statistica: Concetti fondamentali</p> <p>Frequenze e tabelle.</p> <p>Rappresentazione grafica dei dati.</p> <p>Valori di sintesi, distribuzione doppie di frequenze, concetti di dipendenza, correlazione, regressione</p>
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 5 n. 7 n. 8 n.10 n. 11 Competenze chiave: n. 6 n. 8	<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della</p>	Le regole per la compilazione di un menu
	FRANCESE			Il Sommelier : formazione e professione. Degustazione e abbinamento vino-cibo

	SALA E VENDITA		<p>valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/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. Valutare 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.</p>	<p>Le tecniche di allestimento della sala per i servizi di banqueting e catering. Principali tecniche e metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Il menu, progettazione grafica, regole di compilazione anche in funzione in base a specifiche esigenze dietetiche</p>
COMPETENZA A N° 10	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting- reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale

ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.
	INGLESE			Presentazioni di ricette salutari e sane.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 3 Competenza chiave: n. 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Dalla rivoluzione francese all'impero napoleonico
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 5 n. 8 n. 10 n. 11	Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno Effettuare attività di reporting segnalando	Il costo pasto I costi aziendali Il budget d'esercizio
	FRANCESE			Le prestazioni della ristorazione. La salle de banquet L'apéritif in Francia, differenze e similitudini con la

	SALA E VENDITA		eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati	<p>realtà italiana.</p> <p>I costi aziendali Il cost drink Il budget d'esercizio</p>
COMPETENZA N°11	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio	2, 3, 4, 5, 6,7 , 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	<p>Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale</p>
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	<p>Competenze area generale: n. 7 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8</p>	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle	Tipologie e caratteri comunicativi dei testi multimediali. Strumenti e strutture della comunicazione in rete.

	INGLESE		fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Diversi tipi di diete e le allergie alimentari.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area	Riconoscere le	L'età dei colonialismi

	RELIGIONE	generale: n. 1 Competenza chiave: n. 5	origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	La solidarietà come stile di vita.
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 5 n. 7 n. 8 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Partecipare 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	I prodotti tipici enogastronomici
	FRANCESE			Il menu. Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP) e Specialità tipiche garantite (STG)

	SALA E VENDITA		media. Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio	Le denominazioni dei prodotti tipici. L'organizzazione di attività culturali, artistiche e ricreative in relazione alla tipologia di clientela Principi di enografia nazionale, arte e territorio
--	----------------	--	--	--

Quinta annualità

CURRICOLO VERTICALE QUINTO ANNO – SALA E VENDITA (1-2-3-4-7-10-11)

COMPETENZA A N° 1	Competenza n°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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana (Ottocento, Romanticismo, Naturalismo, Verismo, Decadentismo, Novecento, Crepuscolarismo, Futurismo, Ermetismo, Neorealismo) Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e non. Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.
	INGLESE			Dieta mediterranea e altri tipi di dieta.

Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 3 Competenza chiave: n. 5	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Seconda rivoluzione industriale e nascita della società di massa
	RELIGIONE			Alimentazione nelle religioni monoteiste
Asse tecnologico professionale	SALA E VENDITA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 10 Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di	Tecniche di promozione e vendita Marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto Principi di fidelizzazione del cliente. L'enologia mondiale Conoscenza delle varie tipologie di drink, distillati e liquori. Classificazione dei drinks e delle bevande. Arte e territorio

	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		<p>riferimento.</p> <p>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.</p> <p>Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei</p>	<p>Gli stili di vita e gli stili alimentari</p> <p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alimenti light, fortificati, - arricchiti e functional food; - prodotti dietetici e integratori alimentari; - biotecnologie, OGM e alimenti innovativi (novel food); - le gamme alimentari.
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA		<p>Sicurezza sul lavoro.</p> <p>Sicurezza alimentare e frodi alimentari</p> <p>Tutela dei dati personali.</p> <p>Certificazioni di qualità. Contratti del settore turistico ristorativo e responsabilità degli operatori di settore.</p> <p>Normativa di settore.</p> <p>Marchi di qualità alimentare.</p> <p>Prodotti a chilometro zero.</p>	
	FRANCESE		<p>Conservazione degli alimenti (tecniche naturali, fisiche e chimiche)</p>	

	ENOGASTRONOMI A		<p>contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità del prodotto.</p> <p>Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.</p> <p>Individuare ed illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative .</p> <p>Individuare gli elementi costitutivi di un marchio.</p> <p>Classificare i marchi.</p> <p>Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero.</p>	
COMPETENZA A N° 2	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	2, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 2 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.
	INGLESE			Testi e ricerche relativi alla salute e alla sicurezza degli alimenti.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	Decollo industriale dell'Italia e la questione meridionale I fenomeni migratori nazionali e internazionali
	RELIGIONE			I Kibbutz

Asse tecnologico professionale	SALA E VENDITA	Competenze area generale: n. 2 n. 7 n. 8 n. 10 Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6 n. 7	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, 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 approvvigionamento e gestione delle merci Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto servizio. Tecniche di programmazione e controllo dei costi Le nuove tendenze del bar e della miscelazione. La merceologia del bar I cocktail molecolari. I luxury drinks
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			GMP Piano di autocontrollo HACCP Dieta e stili alimentari
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA			Analisi dell'ambiente e scelte strategiche Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e tipologie di budget Controllo budgetario e report Business plan e suo contenuto Marketing plan
	FRANCESE			Le tecniche di conservazione degli alimenti Uno sguardo alla storia francese: Louis Pasteur e la pastorizzazione Dieta, cultura e religioni

	ENOGASTRONOMI A		<p>Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale</p> <p>Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa</p> <p>Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno. Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese</p> <p>Individuare le funzioni e gli elementi del budget.</p> <p>Redigere il budget degli investimenti</p> <p>Redigere i budget settoriali e il budget economico. Calcolare gli scostamenti tra i dati effettivi e dati programmati</p> <p>Redigere un business plan in situazioni operative semplificate.</p>	L'economato e le regole per gli acquisti
COMPETENZA A N° 3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenze area	Comprendere i punti	L'importanza dei cibi

		<p>generale: n. 5 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8</p>	<p>principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine,</p>	<p>eco-sostenibili.</p>
--	--	--	--	-------------------------

			<p>tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	
--	--	--	--	--

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1 Competenza chiave: n. 5	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	La prima guerra mondiale
	RELIGIONE			La Chiesa dell'Ottocento e Novecento

Asse scientifico, tecnologico e professionale	SALA E VENDITA	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 10	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 conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	Normativa igienico-sanitaria e sistema di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla sicurezza sul posto di lavoro e antinfortunistica Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente. Redazione del manuale HACCP e implementazione del piano di autocontrollo
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio Agire tramite l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri	Il rischio e la sicurezza alimentare La contaminazione degli alimenti: cause e agenti contaminanti. Principali malattie alimentari da agenti biologici. Igiene del personale e dell'ambiente di lavoro. Il piano HACCP e il "Pacchetto Igiene".
	FRANCESE			Come evitare le intossicazioni Sicurezza alimentare e HACCP

	SC. MOTORIE		comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità	<p>Conoscere le varie parti del corpo</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) - conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali - conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati - conoscere percorsi ginnastici con varie difficoltà e ostacoli - conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali - conosce l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra - Conoscere gli elementi di primo soccorso - Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool, droghe - Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione per prevenire e curare alcune patologie, come l'obesità, il diabete, le cardiopatie etc.
COMPETENZA A N° 4	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	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	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati". Software "dedicati" per la comunicazione professionale
	INGLESE			Redigere un Curriculum vitae. Il curriculum europeo Europass.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	L'età dei totalitarismi
	RELIGIONE			Dottrina sociale della Chiesa

Asse tecnologico professionale	SALA E VENDITA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 1 n. 6 n. 7 n. 8	Elaborare 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. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o 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 equilibrati. Definire offerte astronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo	Concetti di qualità, promessa erogata, attesa e percepita. I prodotti tipici regionali e la cucina tipica regionale I vini DOP Le tecniche di valorizzazione ed i concorsi. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione Dieta e Stili alimentari. Doppia piramide alimentare/ambientale e. Sostenibilità e filiera corta. Consuetudini alimentari delle religioni.
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA			Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale Enti e organismi internazionali Enti e organismi interni Normativa internazionale e comunitaria di settore Normativa nazionale di settore
	FRANCESE			La piramide alimentare Dieta vegetariana e vegana

	ENOGASTRONOMIA		integrato	Predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche a specifiche necessità dietologiche.
COMPETENZA A N° 7	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana (Ottocento, Romanticismo, Naturalismo, Verismo, Decadentismo, Novecento, Crepuscolarismo, Futurismo, Ermetismo, Neorealismo) Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e non. Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.
	INGLESE			Gestire un colloquio di lavoro.

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 6 Competenza chiave: n. 5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Il secondo dopoguerra: rinascita e ricostruzione dell'Italia
	RELIGIONE			Il patrimonio artistico e culturale del Vaticano
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area generale: n. 8 n. 12 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	Saper disegnare il grafico di una semplice funzione, individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, asintoti, intersezioni con gli assi, crescita e decrescenza. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi Saper applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi. Saper riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Saper calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Saper costruire modelli matematici	Studio di semplici funzioni algebriche Problemi di Probabilità e Statistica

Asse tecnologico professionale	SALA E VENDITA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 n. 7 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 6 n. 8	Attuare 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. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/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. Valutare 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.	Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering ed eventi. Il bar marketing La valorizzazione dei prodotti tipici. I software di settore: Excel. Programmi di comanda elettronica.
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			Il Made in Italy e le certificazioni di qualità.
	ENOGASTRONOMIA			Adeguamento dell'organizzazione, della produzione e della vendita in relazione alla domanda del target di riferimento, valorizzando i prodotti tipici Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.
COMPETENZA A N° 10	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	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.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7 Competenza chiave: n.1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati". Software "dedicati" per la comunicazione professionale.
	INGLESE			Preparazione e presentazione di tour eno-gastronomici nella propria regione o in un paese anglofono.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale:	Essere in grado di cogliere le relazioni	La seconda guerra mondiale

	RELIGIONE	n. 3 Competenza chiave: n. 5	tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Il concilio Vaticano II
Asse tecnologico professionale	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Competenze area generale: n. 2 n. 4 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 6 n. 7 n. 8	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato Operare scelte di marketing strategico Utilizzare le leve di marketing mix Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing	Tecniche di marketing turistico Marketing pubblico, privato e integrato Analisi interna ed esterna Targeting, posizionamento e scelte strategiche Leve di marketing Tecniche e strumenti di web-marketing Piano di marketing
	FRANCESE			Il mondo del lavoro: colloquio di lavoro e predisposizione del CV in formato europeo
COMPETENZA A N° 11	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	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.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati". Software "dedicati" per la comunicazione professionale.
	INGLESE			Promuovere sul web un'attività di ristorazione
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni	Dalla guerra fredda alla caduta del muro di Berlino

	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Vocazione all'Amore
Asse tecnologico professionale	SALA E VENDITA	Competenze area generale: n. 2 n. 5 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.	Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela

	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio	Sostenibilità e filiera. Filiera lunga, corta e Km0. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Dieta sostenibile Presidi slow food Prodotti tipici a marchio.
	FRANCESE			I marchi di qualità in Francia- Origine e regolamentazione. Confronto fra le specificità francesi e quelle italiane.
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA			Certificazioni di qualità regolamentate e volontarie

CURRICOLO VERTICALE QUINTO ANNO – CUCINA (1-2-3-4-7-10-11)

COMPETENZA A N° 1	Competenza n°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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale

ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana (Ottocento, Romanticismo, Naturalismo, Verismo, Decadentismo, Novecento, Crepuscolarismo, Futurismo, Ermetismo, Neorealismo) Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e non. Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.
	INGLESE			Dieta mediterranea e altri tipi di diete.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 3	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo	Seconda rivoluzione industriale e nascita della società di massa

	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Alimentazione nelle religioni monoteiste
Asse tecnologico professionale	ENOGASTONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 10 Competenze chiave: n. 1 n. 3 n. 4 n. 5 n. 6 n. 7 n. 8	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività	
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			Gli stili di vita e gli stili alimentari Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: - alimenti light, fortificati, - arricchiti e functional food; - prodotti dietetici e integratori alimentari; - biotecnologie, OGM e alimenti innovativi (novel food): - le gamme alimentari.

	<p>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIV A DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p>		<p>promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p>	<p>Sicurezza sul lavoro. Sicurezza alimentare e frodi alimentari Tutela dei dati personali. Certificazioni di qualità. Contratti del settore turistico ristorativo e responsabilità degli operatori di settore. Normativa di settore. Marchi di qualità alimentare. Prodotti a chilometro zero.</p>
	<p>FRANCESE</p>			<p>Qualità dei prodotti e sicurezza alimentare Marchi di qualità (Francia-Italia) OGM e prodotti biologici</p>

	SALA E VENDITA		<p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.</p> <p>Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità del prodotto.</p> <p>Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica.</p> <p>Individuare ed illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative .</p> <p>Individuare gli elementi costitutivi di un marchio.</p> <p>Classificare i marchi.</p> <p>Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero.</p>	<p>Principali tecniche di promozione e vendita Marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto Principi di fidelizzazione del cliente.Principi di enologia mondiale</p> <p>Conoscenza delle principali tipologie di drink, distillati e liquori.</p> <p>Classificazione dei drinks e delle bevande.</p>
COMPETENZA N° 2	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.			

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	2, 7, 8, 10, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 2 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Ascoltare testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo. Argomentare una propria idea. Confrontare documenti di vario tipo. Selezionare e ricavare informazioni per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi. Scrivere testi di tipo diverso. Adeguati allo scopo e al destinatario. Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue.	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie , artistiche e scientifiche anche di autori internazionali. Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.
	INGLESE			Testi e ricerche relativi alla salute e alla sicurezza degli alimenti.

Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	Decollo industriale dell'Italia e la questione meridionale I fenomeni migratori nazionali e internazionali
	RELIGIONE			I Kibbutz
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 7 n. 8 n. 10 Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6 n. 7	Gestire 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 équipe, 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	L'economato e le regole per gli acquisti
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			GMP Piano di autocontrollo HACCP Dieta e stili alimentari
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA			Analisi dell'ambiente e scelte strategiche Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e tipologie di budget Controllo budgetario e report Business plan e suo contenuto Marketing plan
	FRANCESE			Le tecniche di conservazione degli alimenti Uno sguardo alla storia francese: Louis Pasteur e la pastorizzazione Dieta, cultura e religioni

	SALA E VENDITA		<p>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</p> <p>Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale</p> <p>Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa</p> <p>Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno. Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese</p> <p>Individuare le funzioni e gli elementi del budget. Redigere il budget degli investimenti</p> <p>Redigere i budget settoriali e il budget economico. Calcolare gli scostamenti tra i dati effettivi e dati programmati</p> <p>Redigere un business plan in situazioni operative semplificate.</p>	<p>Principali tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci</p> <p>Principali tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto servizio.</p> <p>Principali tecniche di programmazione e controllo dei costi</p>
COMPETENZA A N° 3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	INGLESE	Competenze area	Comprendere i punti	L'importanza dei cibi

		<p>generale: n. 5 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8</p>	<p>principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine,</p>	<p>eco-sostenibili.</p>
--	--	--	--	-------------------------

			<p>tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	
--	--	--	--	--

Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 1 Competenza chiave: n. 5	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	La prima guerra mondiale
	RELIGIONE			La Chiesa dell'Ottocento e Novecento

Asse scientifico, tecnologico e professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 1 n. 2 n. 10	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 conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	Normativa igienico-sanitaria e sistema di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla sicurezza sul posto di lavoro e antinfortunistica Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente. Redazione del manuale HACCP e implementazione del piano di autocontrollo
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio Agire tramite l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri	Il rischio e la sicurezza alimentare La contaminazione degli alimenti: cause e agenti contaminanti. Principali malattie alimentari da agenti biologici. Igiene del personale e dell'ambiente di lavoro. Il piano HACCP e il "Pacchetto Igiene".
	FRANCESE			Come evitare le intossicazioni Sicurezza alimentare e HACCP

	SC. MOTORIE		comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità	<p>Conoscere le varie parti del corpo</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscere i movimenti dei vari distretti corporei (es. arti, busto, capo) - conoscere le metodologie di allenamento delle principali capacità condizionali - conoscere gli effetti dell'allenamento sui grandi apparati - conoscere percorsi ginnastici con varie difficoltà e ostacoli - conoscere i gesti tecnici di alcune discipline sportive di squadra ed individuali - conosce l'importanza dei vari ruoli da assumere a seconda dell'esigenza della squadra - Conoscere gli elementi di primo soccorso - Conoscere e prevenire le dipendenze da tabacco, alcool, droghe - Conoscere i vantaggi dell'attività fisica, anche in ambiente naturale, abbinata ad una corretta alimentazione per prevenire e curare alcune patologie, come l'obesità, il diabete, le cardiopatie etc.
COMPETENZA A N° 4	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	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	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati". Software "dedicati" per la comunicazione professionale
	INGLESE			Redigere un Curriculum vitae. Il curriculum europeo Europass.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 5	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	L'età dei totalitarismi
	RELIGIONE			Dottrina sociale della Chiesa

Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 1 n. 6 n. 7 n. 8	Elaborare 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. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o 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 equilibrati. Definire offerte astronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato	Predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche a specifiche necessità dietologiche.
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione Dieta e Stili alimentari. Doppia piramide alimentare/ambientale e. Sostenibilità e filiera corta. Consuetudini alimentari delle Religioni.
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA			Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale Enti e organismi internazionali Enti e organismi interni Normativa internazionale e comunitaria di settore Normativa nazionale di settore
	FRANCESE			La piramide alimentare Dieta vegetariana e vegana
	SALA E VENDITA			Concetti di qualità, promessa erogata, attesa e percepita. I prodotti tipici regionali e la cucina tipica regionale I vini DOP
COMPETENZA N° 7	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.			

	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI
	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	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse Matematico Scientifico Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 4 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse	Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana (Ottocento, Romanticismo, Naturalismo, Verismo, Decadentismo, Novecento, Crepuscolarismo, Futurismo, Ermetismo, Neorealismo) Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e non. Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.
	INGLESE			Gestire un colloquio di lavoro.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale: n. 6 Competenza chiave: n. 5	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Il secondo dopoguerra: rinascita e ricostruzione dell'Italia
	RELIGIONE			Il patrimonio artistico e culturale del Vaticano
Asse matematico	MATEMATICA	Competenze area	Saper disegnare il	Studio di semplici

		generale: n. 8 n. 12 Competenze chiave: n. 3 n. 4 n. 5 n. 7	grafico di una semplice funzione, individuandone il campo di esistenza, le simmetrie, asintoti, intersezioni con gli assi, crescita e decrescenza. Comprendere l'applicazione delle funzioni alla risoluzione di problemi Sapere applicare il concetto di probabilità e calcolare la probabilità di eventi. Sapere riconoscere e applicare gli strumenti di rappresentazione dei dati ed il significato dei valori di sintesi. Sapere calcolare medie, mediane, mode, varianze di dati Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica, grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo Saper costruire modelli matematici	funzioni algebriche Problemi di Probabilità e Statistica
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMI A	Competenze area generale: n. 2 n. 3 n. 4 n. 5 n. 7 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 6 n. 8	Attuare 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. Definire le specifiche per l'allestimento	Adeguamento dell'organizzazione, della produzione e della vendita in relazione alla domanda del target di riferimento, valorizzando i prodotti tipici Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.

	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		degli spazi e per le operazioni di banqueting/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. Valutare 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.	Il Made in Italy e le certificazioni di qualità.
	SALA E VENDITA			Principali tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Principali tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering ed eventi. . I software di settore: Excel. Programmi di comanda elettronica.
COMPETENZA N° 10	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	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.	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenze area generale: n. 7 Competenza chiave: n.1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l’attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell’ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche “dedicati”. Software “dedicati” per la comunicazione professionale.
	INGLESE			Preparazione e presentazione di tour eno-gastronomici nella propria regione o in un paese anglofono.
Asse storico sociale	STORIA	Competenze area generale:	Essere in grado di cogliere le relazioni	La seconda guerra mondiale

	RELIGIONE	n. 3 Competenza chiave: n. 5	tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Il concilio Vaticano II
Asse tecnologico professionale	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Competenze area generale: n. 2 n. 4 n. 7 n. 8 n. 10 n. 12 Competenze chiave: n. 6 n. 7 n. 8	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Distinguere le caratteristiche del mercato turistico Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato Operare scelte di marketing strategico Utilizzare le leve di marketing mix Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing	Tecniche di marketing turistico Marketing pubblico, privato e integrato Analisi interna ed esterna Targeting, posizionamento e scelte strategiche Leve di marketing Tecniche e strumenti di web-marketing Piano di marketing
	FRANCESE			Il mondo del lavoro: colloquio di lavoro e predisposizione del CV in formato europeo
COMPETENZA A N° 11	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.			
	COMPETENZA INTERMEDIA SPECIFICA	COMPETENZA INTERMEDIA GENERALE	COMPETENZE CHIAVE	ASSI CULTURALI COINVOLTI

	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.	2, 3, 4,5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	1, 2, 3,4 ,5 ,6 7 ,8	Asse dei Linguaggi Asse storico Sociale Asse tecnologico e Professionale
ASSI	INSEGNAMENTI	COMPETENZE DA PROMUOVERE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Asse dei linguaggi	ITALIANO	Competenza area generale: n. 7 Competenza chiave: n. 1 n. 2 n. 8	Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati". Software "dedicati" per la comunicazione professionale.
	INGLESE			Promuovere sul web un evento o un'attività di ristorazione.
Asse storico sociale	STORIA	Competenza area generale: n. 1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni	Dalla guerra fredda alla caduta del muro di Berlino

	RELIGIONE	Competenza chiave: n. 5	politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	Vocazione all'Amore
Asse tecnologico professionale	ENOGASTRONOMIA	Competenze area generale: n. 2 n. 5 n. 10 n. 11 Competenze chiave: n. 4 n. 5 n. 6	Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di	Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).

	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<p>itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio</p>	<p>Sostenibilità e filiera. Filiera lunga, corta e Km0. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Dieta sostenibile Presidi slow food Prodotti tipici a marchio.</p>
	FRANCESE		<p>I marchi di qualità in Francia- Origine e regolamentazione. Confronto fra le specificità francesi e quelle italiane.</p>
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA		<p>Certificazioni di qualità regolamentate e volontarie</p>