

Articolazione: “Enogastronomia”-  
ASSE STORICO-SOCIALE - II Biennio

Discipline: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Storia

**Riferimenti:**

1. LINEE GUIDA PER IL PASSAGGIO AL NUOVO ORDINAMENTO.
2. ATTI CONVEGNO RE.NA.IA. VENETO.
3. QUADERNO DI LAVORO ALBERGHIERO VIBO VALENTIA.

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA' SECONDO BIENNIO	CONOSCENZE SECONDO BIENNIO
1. Agire nel sistema di qualità relativa alla filiera produttiva di interesse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.</li> <li>➤ Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.</li> <li>➤ Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La legislazione sulla sicurezza sul lavoro.</li> <li>➤ L'imprenditore e l'impresa.</li> <li>➤ Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva.</li> <li>➤ Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.</li> <li>➤ Legislazione di settore.</li> <li>➤ Tecnica professionale enogastronomica.</li> </ul>
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.</li> <li>➤ Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base.</li> <li>➤ Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lessico professionale.</li> <li>➤ Organizzare le tipologie di servizio al cliente.</li> <li>➤ Tecnica di stesura delle ricette.</li> </ul>

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA' SECONDO BIENNIO	CONOSCENZE SECONDO BIENNIO
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi.</li> <li>➤ Usare le tecniche di comunicazione telematica.</li> <li>➤ Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente.</li> <li>➤ Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta.</li> <li>➤ Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica.</li> <li>➤ Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dello scopo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione.</li> <li>➤ Lessico professionale.</li> <li>➤ Tecnica di stesura di relazioni.</li> <li>➤ L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela, i fornitori e gli istituti di credito.</li> <li>➤ Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.</li> </ul>
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.</li> <li>➤ Identificare i principali personaggi della gastronomia.</li> <li>➤ Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi della gastronomia.</li> <li>➤ Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia.</li> <li>➤ I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.</li> </ul>
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Non concerne l'asse	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Legislazione alimentare.</li> <li>➤ Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia.</li> <li>➤ Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale.</li> </ul>

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA' SECONDO BIENNIO	CONOSCENZE SECONDO BIENNIO
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo.</li> <li>➤ Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato.</li> <li>➤ Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito.</li> <li>➤ Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari, vino e altre bevande.</li> <li>➤ Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.</li> <li>➤ Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione.</li> <li>➤ Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>➤ Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole".</li> <li>➤ Principi di organizzazione aziendale.</li> <li>➤ Lineamenti di organizzazione del lavoro.</li> <li>➤ La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione.</li> <li>➤ Metodologie e strumenti della programmazione del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti).</li> <li>➤ I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>
7. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Progettare graficamente menù.</li> <li>➤ Riconoscere il ruolo centrale del menù nelle aziende enogastronomiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.</li> <li>➤ Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta.</li> </ul>
8. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela.</li> <li>➤ Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione.</li> <li>➤ Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti.</li> <li>➤ L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali.</li> <li>➤ Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</li> <li>➤ Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno.</li> </ul>