



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Member of

the  
association of

European  
Hotel and

Tourism  
Schools

*Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308*

*Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1<sup>a</sup> cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax  
080/3351364*

*C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D*

[www.alberghieromolfetta.it](http://www.alberghieromolfetta.it) [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.it)

Istituto accreditato presso la Regione Puglia - settore Formazione Professionale - per la Formazione Superiore - per la Formazione Continua, per l'Avvicinamento alla Scuola - [Svantaggio](#)

## **PROGETTO PCTO**

**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA – PASTICCERIA - SALA E VENDITA – ACCOGLIENZA  
TURISTICA**

**CLASSI TERZE - QUARTE - QUINTE**

**A.S. 2024/2025**

## **TITOLO PROGETTO: "ITINERARI TURISTICO - ENOGASTRONOMICI"**

**Durata complessiva: 400 ore**

**N° ore in azienda: 120 ore annue**

**N° ore d'aula: 34 ore + 3 ore (verifica delle competenze) annue**

**Modulo PCTO classe terza - Disciplina: STORIA**

Tempo: 4h

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza 3</b></p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p><b>Competenza intermedia</b></p> <p>Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti</p>	<p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p>	<p><b>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XV in Italia, in Europa e nel Mondo.</b></p> <p><b>Mod.1 A Tavola con gusto</b></p> <p>-Il Medioevo in cucina - Il banchetto alla corte di Federico II pagg.</p> <p>- un Rinascimento del gusto , pagg. 4 -22</p> <p><b>Mod. 2 – Il pane e le rose</b></p> <p>-Monache digiunatrici e streghe in cucina Pagg. 35_ 38</p> <p><b>Mod.3 Fuori dalla cucina</b></p> <p>-I primi turisti: i pellegrini - Il viaggio delle spezie - A tutta birra -Il cammino del vino pagg. 39 -51</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <p>Libro di testo: <b>AGENDASTORIA</b>-Percorsi di storia settoriale per gli istituti professionali indirizzo servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spiegazioni</li> <li>- Studio individuale</li> <li>- Interrogazioni e test progressivi</li> <li>- Assegnazioni di esercizi sui singoli argomenti</li> <li>- verifiche in presenza</li> <li>- Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, didattica <i>peer to peer</i></li> <li>- Lavori di gruppo</li> </ul> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b></p> <p>Presentazioni multimediali <b>Per la verifica/autoverifica</b> Verifiche</p>

## Modulo PCTO classe QUARTA - Disciplina STORIA

Tempo: 4h

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza 3</b></p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p><b>Competenza intermedia</b></p> <p>Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche e le trasformazioni nel tempo relativamente al settore turistico - enogastronomico.</p>	<p><b>Il rapporto tra alimentazione, cultura e società: l'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici tra il Settecento e l'Ottocento</b></p> <p><b>Modulo 1</b>  <b>A tavola con gusto: il Settecento e l'Ottocento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le novità sulla tavola del '700</li> <li>▪ La tavola sabauda</li> <li>▪ Il banchetto imperiale di Napoleone</li> <li>▪ La nuova cucina borghese Pagg. 56.74</li> </ul> <p><b>Modulo 2</b>  <b>Il pane e le rose</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Regine e principesse dei salotti pagg. 84-87</li> </ul> <p><b>Modulo 3</b>  <b>FUORI DALLA CUCINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dal turismo aristocratico al turismo borghese</li> <li>▪ L'invenzione del rancio per gli eserciti napoleonici</li> <li>▪ Cioccolato: il cibo degli dei</li> <li>▪ Piacere e salute: il tè</li> <li>▪ Champagne, un mito nato da un imprevisto pagg. 88-101</li> </ul>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <p>Libro di testo:  <b>AGENDASTORIA</b>-Percorsi di storia settoriale per gli istituti professionali indirizzo servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spiegazioni/lezioni frontali</li> <li>- Studio individuale</li> <li>- Contenuti scritti</li> <li>- Verifiche orali</li> <li>- Esercizi su singoli argomenti</li> <li>- verifiche in presenza</li> <li>- Lavori di gruppo</li> </ul> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b>  <b>Per la lezione e lo studio</b>  Presentazioni multimediali</p> <p><b>Per la verifica/autoverifica</b>  Verifiche</p>

**Modulo PCTO classe QUINTA - Disciplina: STORIA**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza 3</b></p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p><b>Competenza intermedia</b></p> <p>Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche e le trasformazioni nel tempo relativamente al settore turistico-enogastronomico.</p>	<p><b>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura nell'età contemporanea.</b></p> <p><b>Modulo 1</b> <b>A tavola con gusto: l'età contemporanea</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il banchetto e la gastronomia nel XX</li> <li>▪ Il menù</li> <li>▪ Il banchetto nella Belle Époque pagg.106-119</li> </ul> <p><b>Modulo 2</b> <b>Il pane e le rose</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le donne e il boom economico Pagg.124-125</li> </ul> <p><b>Modulo 3</b> <b>Fuori dalla cucina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il turismo di massa</li> <li>▪ Sapore di Marte: il cibo dello spazio</li> <li>▪ Senza pane, non c'è storia</li> <li>▪ Il cibo in una scatola pagg. 126-136</li> </ul>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <p>Libro di testo: AGENDASTORIA-Percorsi di storia settoriale per gli istituti professionali indirizzo servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spiegazioni/lezioni frontali</li> <li>- Studio individuale</li> <li>- Contenuti scritti</li> <li>- Verifiche orali</li> <li>- Esercizi su singoli argomenti</li> <li>- verifiche in presenza</li> <li>- Lavori di gruppo</li> </ul> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> Presentazioni multimediali</p> <p><b>Per la verifica/autoverifica</b> Verifiche</p>

Tempo: 4h

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza 4</b></p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p><b>Competenza intermedia</b></p> <p>Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse</p> <p><b>Competenza N. 5</b></p> <p><b>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</b></p> <p><b>Competenza intermedia</b></p> <p>Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> <li>● Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse</li> <li>● 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.</li> <li>● 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.</li> <li>● Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aspetti interculturali</li> <li>● Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio</li> <li>● Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza</li> <li>● Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell’ambito professionale di appartenenza</li> <li>● Ortografia</li> <li>● Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza</li> <li>● Fonologia</li> <li>● Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale</li> <li>● Aspetti extralinguistici</li> <li>● Aspetti socio-linguistici</li> </ul> <p><b>Modulo: “PUGLIA ON A PLATE - RECIPES FROM ITALY'S HEEL”</b> <i>(articolazione PASTICCERIA)</i></p> <p><b>Modulo: “PUGLIA ON A PLATE - RECIPES FROM ITALY'S HEEL”</b> <i>(articolazione CUCINA)</i></p> <p><b>Modulo: “PREPARING COCKTAILS IN APULIA AND ABROAD”</b> <i>(articolazione SALA VENDITA)</i></p> <p><b>Modulo: “LA VENDITA DEI SERVIZI TURISTICO</b> –</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Libri di testo</li> <li>- Spiegazioni/lezioni frontali</li> <li>- Studio individuale</li> <li>- Contenuti audio/scritti</li> <li>- Verifiche orali e test progressivi</li> <li>- Esercizi su singoli argomenti</li> <li>- Lavori di gruppo</li> </ul> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b></p> <p><b>Per la lezione e lo studio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Audiosintesi</li> <li>Presentazioni multimediali</li> </ul>

<p>comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>	<p><b>RICETTIVI AI CLIENTI STRANIERI”</b>  <i>(articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA)</i></p>	
--	---	---	--

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza 4</b></p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p><b>Competenza intermedia</b> Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.</p> <p><b>Competenza N. 5</b> <b>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</b></p> <p><b>Competenza intermedia</b> 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</p>	<p>Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.</li> <li>● 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.</li> <li>● 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.</li> <li>● 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aspetti interculturali ● Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio</li> <li>● Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza ● Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza ● Ortografia</li> <li>● Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza ● Fonologia ● Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale ● Aspetti extralinguistici ● Aspetti socio-linguistici</li> </ul> <p><b>Modulo:</b> <b>“FOOD AND BEVERAGE SERVICES”</b> <i>(articolazione PASTICCERIA)</i></p> <p><b>Modulo: "FOOD AND BEVERAGE SERVICES”</b> <i>(articolazione CUCINA)</i></p> <p><b>Modulo: “CLASSIFYING AND TASTING APULIAN WINES”</b> <i>(articolazione SALA VENDITA)</i></p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Libri di testo</li> <li>- Spiegazioni/lezioni frontali</li> <li>- Studio individuale</li> <li>- Contenuti audio/scritti</li> <li>- Verifiche orali e test progressivi</li> <li>- Esercizi su singoli argomenti</li> <li>- Lavori di gruppo</li> </ul> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

<p>attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> <li>● 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.</li> <li>● 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</li> <li>● Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.</li> </ul>	<p>microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> <li>● 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.</li> </ul>	<p><b>Modulo:</b>  <b>“GASTRONOMY: AN ESSENTIAL INGREDIENT IN TOURISM”</b>  <i>(articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA)</i></p>	
--	--	--	--



**Modulo PCTO classe quinta**

**Disciplina Lingua inglese**

**Tempo: 4h**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza 4</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p><b>Competenza intermedia</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</p> <p><b>Competenza N. 5</b> <b>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</b></p> <p><b>Competenza intermedia</b> Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> <li>● Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse</li> <li>● 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.</li> <li>● 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.</li> <li>● Partecipare a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aspetti interculturali</li> <li>● Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio</li> <li>● Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>● Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>● Ortografia</li> <li>● Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</li> <li>● Fonologia</li> <li>● Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale</li> <li>● Aspetti extralinguistici</li> <li>● Aspetti socio-linguistici</li> </ul> <p><b>Modulo: “FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES”</b> <i>(articolazione PASTICCERIA)</i></p> <p><b>Modulo: “FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES”</b> <i>(articolazione CUCINA)</i></p> <p><b>Modulo: BANQUETING AND SPECIAL EVENTS MENUS</b> <i>(articolazione SALA VENDITA)</i></p> <p><b>Modulo: “MARKETING AND PROMOTION”</b></p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Libri di testo</li> <li>- Spiegazioni/lezioni frontali</li> <li>- Studio individuale</li> <li>- Contenuti audio/scritti</li> <li>- Verifiche orali e test progressivi</li> <li>- Esercizi su singoli argomenti</li> <li>- Lavori di gruppo</li> </ul> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

<p>un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>	<p><i>(articolazione</i> <b>ACCOGLIENZA</b> <b>TURISTICA)</b></p>	
---	--	---	--

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI	Tempi
<p><b>Competenza 5</b></p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p><b>Competenza intermedia</b></p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p>	<p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</p> <p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste</p>	<p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>Gli aperitivi tradizionali francesi. ( <b>sala e vendita</b> )</p> <p>I prodotti turistici ed i servizi alberghieri ( <b>accoglienza. turistica</b> )</p> <p>Le eccellenze agroalimentari di Puglia ( <b>enogastronomia</b> )</p> <p>Le preparazioni dolciarie regionali realizzate con prodotti di eccellenza ( <b>pasticceria</b> )</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <p>Libri di testo Spiegazioni/lezioni frontali Studio individuale Contenuti audio/scritti Verifiche orali e test progressivi Esercizi su singoli argomenti Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> sintesi Presentazioni multimediali</p>	<b>4 ore</b>

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI	Tempi
<p><b>Competenza 5</b></p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p><b>Competenza intermedia</b></p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato</p>	<p>Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.</p> <p>Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione</p> <p>Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile.</p>	<p>Conoscere il lessico ,le tecniche di servizio e presentazione di un vino. ( <b>sala e vendita</b> )</p> <p>Turismo enogastronomico: conoscere i prodotti tipici di un territorio, la geografia del territorio ( <b>accoglienza turistica</b> )</p> <p>Conoscere le caratteristiche essenziali della ristorazione commerciale, collettiva e della banchettistica ( <b>enogastronomia-pasticceria</b> )</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <p>Libri di testo Spiegazioni/lezioni frontali Studio individuale Contenuti audio/scritti Verifiche orali e test progressivi Esercizi su singoli argomenti Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> sintesi Presentazioni multimediali</p>	<p><b>4 ore</b></p>



COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI	Tempi
<p><b>Competenza 5</b></p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p><b>Competenza intermedia</b></p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato</p>	<p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <p>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</p>	<p>Conoscere i diversi tipi di allergie e intolleranze (<b>sala e vendita</b>)</p> <p>Conoscere la geografia del territorio francese (<b>accoglienza turistica</b>).</p> <p>Conoscere il lessico afferente alle eccellenze francesi in materia di frutti di mare ,l'ostricoltura francese sulla costa atlantica (<b>enogastronomia</b>)</p> <p>Conoscere i dessert francesi tipici dell'Ile-de-France, della Provence e dell'Alsace (<b>pasticceria</b>)</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <p>Libri di testo</p> <p>Spiegazioni/lezioni frontali</p> <p>Studio individuale</p> <p>Contenuti audio/scritti</p> <p>Verifiche orali e test progressivi</p> <p>Esercizi su singoli argomenti</p> <p>Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b></p> <p><b>Per la lezione e lo studio</b> sintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>	<p><b>4 ore</b></p>

**CLASSE TERZA ENOGASTRONOMIA- DTAR**

<b>COMPETENZE</b>	<b>COMPETENZE INTERMEDIE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ORE 4</b>	<b>METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI</b>
<p><b>Competenza in uscita n° 1:</b> 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</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze</p>	<p>terminologia tecnica specifica di settore</p>	4	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i> - Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

**CLASSE QUARTA SETTORE ENOGASTRONOMIA- DTAR**

<b>COMPETENZE</b>	<b>COMPETENZE INTERMEDIE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ORE 4</b>	<b>METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI</b>
<p><b>Competenza in uscita n° 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei</p>	<p>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani,</p>	<p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.  Fattori di rischio professionale e ambientale.  Normativa sulla tutela e</p>	4	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza</p>

	luoghi di lavoro.	diversamente abili	sicurezza del cliente		<p>- Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i></p> <p>- Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b>  <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi  Presentazioni multimediali</p>
--	-------------------	--------------------	-----------------------	--	---

**CLASSE QUINTA SETTORE ENOGASTRONOMIA- DTAR**

COMPETENZE	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE 4	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza in uscita n° 11:</b>  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.</p>	<p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Progettare attività/iniziative 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. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione e di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici</p>	<p>L'informazione e turistica: dall'on site all'on line. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p>	4	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b>  Libri di testo  - Spiegazioni/lezioni frontali  - Studio individuale  - Contenuti audio/scritti  - Verifiche orali e test progressivi  - Esercizi su singoli argomenti  - verifiche in presenza  - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i></p> <p>- Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b>  <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi  Presentazioni multimediali</p>



		per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .			
--	--	--	--	--	--

**CLASSE TERZA PASTICCERIA- DTAR**

<b>COMPETENZE</b>	<b>COMPETENZE INTERMEDIE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ORE 4</b>	<b>METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI</b>
<p><b>Competenza in uscita n° 1:</b> 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</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze</p>	<p>terminologia tecnica specifica di settore</p>	4	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i> - Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

**CLASSE QUARTA SETTORE PASTICCERIA- DTAR**

<b>COMPETENZE</b>	<b>COMPETENZE INTERMEDIE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ORE 4</b>	<b>METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI</b>
<p><b>Competenza in uscita n° 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei</p>	<p>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani,</p>	<p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.  Fattori di rischio professionale e ambientale.  Normativa sulla tutela e</p>	4	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza</p>

	luoghi di lavoro.	diversamente abili	sicurezza del cliente		<p>- Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i></p> <p>- Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b>  <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi  Presentazioni multimediali</p>
--	-------------------	--------------------	-----------------------	--	---

**CLASSE QUINTA SETTORE PASTICCERIA- DTAR**

COMPETENZE	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE 4	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza in uscita n° 11:</b>  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.</p>	<p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Progettare attività/iniziative 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. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione e di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici</p>	<p>L'informazione e turistica: dall'on site all'on line. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p>	4	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b>  Libri di testo  - Spiegazioni/lezioni frontali  - Studio individuale  - Contenuti audio/scritti  - Verifiche orali e test progressivi  - Esercizi su singoli argomenti  - verifiche in presenza  - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i></p> <p>- Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b>  <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi  Presentazioni multimediali</p>

		per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .			
--	--	--	--	--	--

**CLASSE TERZA SALA E VENDITA- DTAR**

<b>COMPETENZE</b>	<b>COMPETENZE INTERMEDIE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ORE 4</b>	<b>METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI</b>
<p><b>Competenza in uscita n° 1:</b> 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</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze</p>	<p>terminologia tecnica specifica di settore</p>	4	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i> - Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

**CLASSE QUARTA SETTORE SALA E VENDITA- DTAR**

<b>COMPETENZE</b>	<b>COMPETENZE INTERMEDIE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ORE 4</b>	<b>METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI</b>
<p><b>Competenza in uscita n° 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei</p>	<p>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani,</p>	<p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.  Fattori di rischio professionale e ambientale.  Normativa sulla tutela e</p>	4	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza</p>

	luoghi di lavoro.	diversamente abili	sicurezza del cliente		<p>- Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i></p> <p>- Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b>  <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi  Presentazioni multimediali</p>
--	-------------------	--------------------	-----------------------	--	---

**CLASSE QUINTA SETTORE SALA E VENDITA- DTAR**

<b>COMPETENZE</b>	<b>COMPETENZE INTERMEDIE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ORE 4</b>	<b>METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI</b>
<p><b>Competenza in uscita n° 11:</b>  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.</p>	<p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Progettare attività/iniziative 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.  Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione e di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici</p>	<p>L'informazione e turistica: dall'on site all'on line.  Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p>	4	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b>  Libri di testo  - Spiegazioni/lezioni frontali  - Studio individuale  - Contenuti audio/scritti  - Verifiche orali e test progressivi  - Esercizi su singoli argomenti  - verifiche in presenza  - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i></p> <p>- Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b>  <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi  Presentazioni multimediali</p>

		per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .			
--	--	--	--	--	--

**CLASSE TERZA SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA- DTAR**

<b>COMPETENZE</b>	<b>COMPETENZE INTERMEDIE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ORE 4</b>	<b>METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI</b>
<p><b>Competenza in uscita n° 1:</b> 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</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche e specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze</p>		4	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i> - Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

**CLASSE QUARTA SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA- DTAR**

<b>COMPETENZE</b>	<b>COMPETENZE INTERMEDIE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ORE 6</b>	<b>METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI</b>
<p><b>Competenza in uscita n° 2:</b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di</p>	<p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando</p>	<p>Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Utilizzare</p>	<p>Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.</p>	6	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi</p>



qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione	tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esercizi su singoli argomenti</li> <li>- verifiche in presenza</li> <li>- Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i></li> <li>- Lavori di gruppo</li> </ul> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>
--	--	---	--	--	--

**CLASSE QUINTA SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA- DTAR**

<b>COMPETENZE</b>	<b>COMPETENZE INTERMEDIE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ORE 6</b>	<b>METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI</b>
<b>Competenza in uscita n° 4:</b> 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.	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	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.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione	6	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spiegazioni/lezioni frontali</li> <li>- Studio individuale</li> <li>- Contenuti audio/scritti</li> <li>- Verifiche orali e test progressivi</li> <li>- Esercizi su singoli argomenti</li> <li>- verifiche in presenza</li> <li>- Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i></li> <li>- Lavori di gruppo</li> </ul> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

**Modulo PCTO classe terza**

**Settore Cucina**

**Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

**Tempo: 6 ore**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI</b>
<p><b>Competenza 2</b></p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>Competenza intermedia</b></p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p>	<p>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</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p>	<p>Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</p> <p>Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Spiegazioni/lezioni frontali</li><li>- Studio individuale</li><li>- Contenuti audio/scritti</li><li>- Verifiche orali e test progressivi</li><li>- Esercizi su singoli argomenti</li><li>- verifiche in presenza</li><li>- Lavori di gruppo</li></ul> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b></p> <p><b>Per la lezione e lo studio</b></p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

**Modulo PCTO classe terza**

**Settore Sala e Vendita**

**Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

**Tempo: 6 ore**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI</b>
<p><b>Competenza 2</b></p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>Competenza intermedia</b></p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p>	<p>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</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p>	<p>Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</p> <p>Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Spiegazioni/lezioni frontali</li><li>- Studio individuale</li><li>- Contenuti audio/scritti</li><li>- Verifiche orali e test progressivi</li><li>- Esercizi su singoli argomenti</li><li>- verifiche in presenza</li><li>- Lavori di gruppo</li></ul> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b></p> <p><b>Per la lezione e lo studio</b></p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

**Modulo PCTO classe terza**

**Settore Pasticceria**

**Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

**Tempo: 6 ore**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI</b>
<p><b>Competenza 2</b></p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>Competenza intermedia</b></p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p>	<p>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</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p>	<p>Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</p> <p>Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Spiegazioni/lezioni frontali</li><li>- Studio individuale</li><li>- Contenuti audio/scritti</li><li>- Verifiche orali e test progressivi</li><li>- Esercizi su singoli argomenti</li><li>- verifiche in presenza</li><li>- Lavori di gruppo</li></ul> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b></p> <p><b>Per la lezione e lo studio</b></p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

**Modulo PCTO classe terza**

**Settore Accoglienza Turistica**

**Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

**Tempo: 6 ore**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI</b>
<p><b>Competenza 2</b></p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>Competenza intermedia</b></p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p>	<p>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</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p>	<p>·</p> <p>Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Spiegazioni/lezioni frontali</li><li>- Studio individuale</li><li>- Contenuti audio/scritti</li><li>- Verifiche orali e test progressivi</li><li>- Esercizi su singoli argomenti</li><li>- verifiche in presenza</li><li>- Lavori di gruppo</li></ul> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b></p> <p><b>Per la lezione e lo studio</b></p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

## Modulo PCTO classe quarta

Settore Cucina

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza n.4</b> Predisporre prodotti, servizi e menu 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><b>Competenza intermedia</b> 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.</p>	<p>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.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili</p>	<p>Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

## Modulo PCTO classe quarta

Settore Sala e Vendita

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza n.4</b> Predisporre prodotti, servizi e menu 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><b>Competenza intermedia</b> 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.</p>	<p>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.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili</p>	<p>Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

## Modulo PCTO classe quarta

Settore Pasticceria

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza n.4</b> Predisporre prodotti, servizi e menu 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><b>Competenza intermedia</b> 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.</p> <p><b>Competenza n.5</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>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.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p> <p>Eeguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.</p> <p>Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al</p>	<p>Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>



<p><b>Competenza intermedia</b></p> <p>Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali</p>	<p>loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p>		
---	---	--	--

**Modulo PCTO classe quarta****Settore Accoglienza Turistica****Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione****Tempo: 6 ore**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI</b>
<p><b>Competenza n.4</b> Predisporre prodotti, servizi e menu 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><b>Competenza intermedia</b> 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.</p>	<p>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.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p>	<p>. Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia.</p> <p>Gli stili alimentari e le diete moderne.</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

## Modulo PCTO classe quinta

Settore Cucina

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza 4</b></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><b>Competenza intermedia</b></p> <p>.</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><b>Competenza n.6</b></p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di</p>	<p>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.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spiegazioni/lezioni frontali</li> <li>- Studio individuale</li> <li>- Contenuti audio/scritti</li> <li>- Verifiche orali e test progressivi</li> <li>- Esercizi su singoli argomenti</li> <li>- verifiche in presenza</li> <li>- Lavori di gruppo</li> </ul> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b></p> <p><b>Per la lezione e lo studio</b></p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

<p>comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p><b>Competenza intermedia</b></p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p>	<p>rilevandone il grado di soddisfazione.</p>		
---	---	--	--

## Modulo PCTO classe quinta

Settore Sala e Vendita

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza 4</b></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><b>Competenza intermedia</b></p> <p>.</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><b>Competenza n.6</b></p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di</p>	<p>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.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spiegazioni/lezioni frontali</li> <li>- Studio individuale</li> <li>- Contenuti audio/scritti</li> <li>- Verifiche orali e test progressivi</li> <li>- Esercizi su singoli argomenti</li> <li>- verifiche in presenza</li> <li>- Lavori di gruppo</li> </ul> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b></p> <p><b>Per la lezione e lo studio</b></p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

<p>comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p><b>Competenza intermedia</b></p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p>	<p>rilevandone il grado di soddisfazione.</p>		
---	---	--	--

## Modulo PCTO classe quinta

Settore Pasticceria

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza 4</b></p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu 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><b>Competenza intermedia</b></p> <p>.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu 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><b>Competenza n.6</b></p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di</p>	<p>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.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Spiegazioni/lezioni frontali</li><li>- Studio individuale</li><li>- Contenuti audio/scritti</li><li>- Verifiche orali e test progressivi</li><li>- Esercizi su singoli argomenti</li><li>- verifiche in presenza</li><li>- Lavori di gruppo</li></ul> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b></p> <p><b>Per la lezione e lo studio</b></p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

<p>comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p><b>Competenza intermedia</b></p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p>	<p>rilevandone il grado di soddisfazione.</p>		
---	---	--	--



## Modulo PCTO classe quinta

Settore Accoglienza Turistica

Disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Tempo: 6 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza 4</b></p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu 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><b>Competenza intermedia</b></p> <p>.</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><b>Competenza n.7</b></p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino</p>	<p>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.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Spiegazioni/lezioni frontali</li><li>- Studio individuale</li><li>- Contenuti audio/scritti</li><li>- Verifiche orali e test progressivi</li><li>- Esercizi su singoli argomenti</li><li>- verifiche in presenza</li><li>- Lavori di gruppo</li></ul> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b></p> <p><b>Per la lezione e lo studio</b></p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

<p>il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p><b>Competenza intermedia</b></p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p>		
---	---	--	--

Tempo: 12 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza 1</b> 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.</p> <p><b>Competenza intermedia</b> 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</p> <p><b>Competenza 2</b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>Competenza intermedia</b> Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p>	<p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe</p>	<p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i> - Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

<p><b>Competenza 3:</b> <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</i></p> <p><b>Competenza intermedia</b> Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p> <p><b>Competenza 4</b> 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><b>Competenza intermedia</b> Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p><b>Competenza 5</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>Competenza intermedia</b> Utilizzare procedure tradizionali per</p>	<p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio</p> <p>Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</p> <p>Leggere e interpretare le etichette alimentari.</p> <p>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</p> <p>Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale</p> <p>Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione</p>	<p>Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p> <p>Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p> <p>Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco. Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.</p> <p>Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico, fisico, igienico, nutrizionale e</p>	
---	--	--	--

<p>l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p>	<p>Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti  Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti</p>	<p>gastronomico  Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.</p> <p>Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.</p> <p>Cenni di programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.  Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p>	
---	--	---	--

## Modulo PCTO classe quarta Disciplina: Laboratorio di enogastronomia

Tempo: 12 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza 1</b> 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.</p> <p><b>Competenza intermedia</b> 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.</p> <p><b>Competenza 2</b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>Competenza intermedia</b> Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p> <p>Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi</p> <p>Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva</p>	<p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali.</p> <p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.</p> <p>Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.</p> <p>Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i> - Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

<p><b>Competenza 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>Competenza intermedia</b> Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>Competenza 4</b> 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><b>Competenza intermedia</b> 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.</p> <p><b>Competenza 5</b></p>	<p>Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.</p> <p>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità</p> <p>Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili</p> <p>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.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p> <p>Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>	<p>Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>Fattori di rischio professionale e ambientale.</p> <p>Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Principi di eco-turismo ed elementi di eco-gastronomia.</p> <p>Gli stili alimentari e le diete moderne.</p> <p>Principi di scienze e</p>	
--	---	--	--

<p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>Competenza intermedia</b> Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p>	<p>Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.</p> <p>Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità</p>	<p>tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.</p>	
--	--	---	--

**Modulo PCTO classe quinta    Disciplina: Laboratorio di enogastronomia**

**Tempo: 12 ore**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza 1</b> 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.</p> <p><b>Competenza intermedia</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei</p>	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i></p>



<p>prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p><b>Competenza 2</b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>Competenza intermedia</b> Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>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.</p> <p>Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di <i>customer care</i>.</p> <p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.</p> <p>Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p>	<p>professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami</p> <p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p>	<p>- Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>
--	--	---	---

<p><b>Competenza 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>Competenza intermedia</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>Competenza 4</b> 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><b>Competenza intermedia</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici</p>	<p>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>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>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.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</p> <p>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.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione</p>	<p>Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p>	
--	--	---	--

<p>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><b>Competenza 5</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>Competenza intermedia</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>	<p>enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p> <p>Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</p>	<p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p> <p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale</p> <p>Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p>	
--	---	--	--

## Disciplina Laboratorio Serv. En. Sala/Vendita

### Modulo PCTO classe terza/sala

#### I cocktails e le bevande alcoliche: dalla preparazione alla somministrazione in riferimento alla normativa vigente

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza 1</b></p> <p>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</p> <p><b>Competenza 2</b></p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>Competenza 3</b></p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>Competenza 4</b></p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</p> <p>Utilizzare i principali software applicativi</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p>	<p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Software applicativi di settore.</p> <p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi</p> <p>Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</p> <p>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.</p> <p>Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>Tecniche di base di</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spiegazioni/lezioni frontali</li> <li>- Studio individuale</li> <li>- Contenuti audio/scritti</li> <li>- Verifiche orali e test progressivi</li> <li>- Esercizi su singoli argomenti</li> <li>- verifiche in presenza</li> <li>- Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i></li> <li>- Lavori di gruppo</li> <li>- Attività in Laboratorio Enogastronomico</li> </ul> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b></p> <p><b>Per la lezione e lo studio</b></p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>

<p>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><b>Competenza 7</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p><b>Competenza intermedia</b> <b>Competenza 8</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>		<p>comunicazione e relazione interpersonale.</p>	
--	--	--	--

## Disciplina Laboratorio Serv. En. Sala/Vendita

Modulo PCTO Il servizio del vino in sala

Classi quarte sala/vendita

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza 1</b> 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</p> <p><b>Competenza 2</b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>Competenza 3</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>Competenza 4</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le</p>	<p>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 Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza Utilizzare i principali software applicativi Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p>	<p>Terminologia tecnica specifica di settore. Software applicativi di settore. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi</p> <p>Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato. Filieri produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> Libri di testo - Spiegazioni/lezioni frontali - Studio individuale - Contenuti audio/scritti - Verifiche orali e test progressivi - Esercizi su singoli argomenti - verifiche in presenza - Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i> - Lavori di gruppo - Attività in Laboratorio Enogastronomico</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b> <b>Per la lezione e lo studio</b> Audiosintesi Presentazioni multimediali</p>

<p>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><b>Competenza 7</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p><b>Competenza intermedia</b> <b>Competenza 8</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>			
---	--	--	--

## Disciplina Laboratorio Serv. En. Sala/Vendita

### Modulo PCTO : Cenni di degustazione e abbinamento

#### Classi quinte sala/vendita

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza 1</b></p> <p>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</p> <p><b>Competenza 2</b></p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>Competenza 3</b></p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>Competenza 4</b></p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</p> <p>Utilizzare i principali software applicativi</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p>	<p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Software applicativi di settore.</p> <p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi</p> <p>Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</p> <p>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.</p> <p>Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>Tecniche di base di comunicazione e</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b></p> <p>Libri di testo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spiegazioni/lezioni frontali</li> <li>- Studio individuale</li> <li>- Contenuti audio/scritti</li> <li>- Verifiche orali e test progressivi</li> <li>- Esercizi su singoli argomenti</li> <li>- verifiche in presenza</li> <li>- Attività di avanguardia didattica: classe capovolta, compito di realtà, <i>debate</i>, didattica <i>peer to peer</i></li> <li>- Lavori di gruppo</li> <li>- Attività in Laboratorio Enogastronomico</li> </ul> <p><b>Materiali digitali e multimediali</b></p> <p><b>Per la lezione e lo studio</b></p> <p>Audiosintesi</p> <p>Presentazioni multimediali</p>



<p>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><b>Competenza 7</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p><b>Competenza intermedia</b> <b>Competenza 8</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>		relazione interpersonale.	
---	--	---------------------------	--

Il capo dipartimento di L.S.E.Sala e Vendita  
Prof. Gerardo PEPE

Tempo: 12 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza n.1</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze enogastronomiche.</p> <p><b>Competenza intermedia</b> Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione, e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p>	<p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti/servizi adeguati ai diversi contesti.</p> <p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi alberghieri.</p>	<p>La segmentazione della domanda turistica e i comportamenti d'acquisto del turista, i rapporti commerciali con i fornitori dei servizi turistici, i canali di vendita dei servizi alberghieri, le diverse tipologie di promozione dei prodotti e dei servizi alberghieri, le strategie per la fidelizzazione dei clienti.</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> -Spiegazioni/lezioni frontali - Contenuti audio/scritti -Esercitazioni di laboratorio su singoli argomenti - Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali per la lezione e lo studio</b> Presentazioni multimediali</p>

Tempo: 12 ore

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza n.8</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il Web.</p> <p><b>Competenza intermedia</b> Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità</p>	<p>Predisporre la realizzazione di un pacchetto turistico e le azioni di promozione dell'offerta turistica integrata rispetto al target di clientela.</p>	<p>Mercato turistico e sue tendenze, elementi del pacchetto turistico, principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici, i canali di vendita dei pacchetti turistici e le tecniche promozionali per incentivarne le vendite.</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> -Spiegazioni/lezioni frontali - Contenuti audio/scritti -Esercitazioni di laboratorio su singoli argomenti - Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali per la lezione e lo studio</b> Presentazioni multimediali</p>

**Modulo PCTO classe quinta    Disciplina Lab. Accoglienza Turistica –**

**Tempo: 12 ore**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA e STRUMENTI DIDATTICI
<p><b>Competenza n. 10</b> 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.</p> <p><b>Competenza intermedia</b> 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.</p>	<p>Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target di clientela a cui puntare e gli indicatori di performance dell'azienda alberghiera.</p>	<p>Analisi interna ed esterna, analisi SWOT, Fair share, market share e tasso di penetrazione sul mercato, posizionamento, ciclo di vita del prodotto/servizio alberghiero e relative strategie di marketing mix.</p>	<p><b>Strategie e strumenti di lavoro</b> -Spiegazioni/lezioni frontali - Contenuti audio/scritti -Esercitazioni di laboratorio su singoli argomenti - Lavori di gruppo</p> <p><b>Materiali digitali e multimediali per la lezione e lo studio</b> Presentazioni multimediali</p>