



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
pon 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE LAZIO



Via Roma, 125 – 04019 Terracina (LT)

Tel. 0773 702877

Codice Ministeriale: LTRC01000D

Codice Fiscale: 80004020592

e-mail: ltrc01000d@istruzione.it
ltrc01000d@pec.istruzione.it

[sito web](#)

<http://www.filositerracina.gov.it>

Istituto Professionale di Stato "ALESSANDRO FILOSI"

2018/19

DIPARTIMENTO DISCIPLINARE DI ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA' ALBERGHIERA



• • •
" Se ascolto dimentico, se
vedo ricordo,
se faccio capisco"
(Confucio)

Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: “**Enogastronomia**”, “**Servizi di sala e di vendita**” e “**Accoglienza turistica**”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione “**Enogastronomia**”, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione “**Servizi di sala e di vendita**”, il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

*A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nelle relative articolazioni “**Enogastronomia**” e “**Servizi di sala e di vendita**”, conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.*

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione “**Accoglienza turistica**”, il Diplomatico è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomatico nell'articolazione “**Accoglienza turistica**” consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nell'indirizzo “**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**” conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

profilo d'uscita

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Primo biennio

Competenze di base

- Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

Le conoscenze e le abilità indicate si sviluppano nello stretto raccordo tra questa disciplina e le altre dell'area di indirizzo, in particolar modo "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita" e "Scienza degli alimenti". Un efficace processo di insegnamento-apprendimento richiede una didattica finalizzata all'attuazione di progetti definiti con la partecipazione dei docenti dell'area generale e di indirizzo.

conoscenze	abilità
Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Elementi di deontologia professionale.	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale.
Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.	Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.	Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente.
Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera.	Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.
Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura. Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti. Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.	Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria. Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.

- *(Solo per l'articolazione enogastronomia)* Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

conoscenze	abilità
Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.	Individuare le componenti culturali della gastronomia.
Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.	Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu. Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. Elaborare menu e 'carte', in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.
Costi di produzione del settore cucina.	Calcolare i costi di produzione specifici del settore.
Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.	Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.

Organizzazione del personale del settore cucina.	Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.
Caratteristiche di prodotti del territorio.	Realizzare piatti con prodotti del territorio.
Tecniche di <i>catering</i> e <i>banqueting</i> .	Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi. Simulare eventi di <i>catering</i> e <i>banqueting</i> .
Tipologie di intolleranze alimentari.	Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
Sistema HACCP.	Simulare un piano di HACCP.
Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.	Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Software di settore.	Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Articolazione SALA E VENDITA

conoscenze	abilità
Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.	Individuare le componenti culturali della gastronomia.
Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.	Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali.
Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.	Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.
Criteri di elaborazione di <i>menu</i> e ' <i>carte</i> '. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Software di settore. Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale. Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro. Software di settore.	Organizzare degustazioni di prodotti. Riconoscere il ruolo del menu. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu. Elaborare menu e ' <i>carte</i> ', in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione. Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti <i>food and drink</i> e <i>fingerfood</i> . Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita

profilo d'uscita

Il docente di “**Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita**” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Primo biennio

Competenze di base

- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.

Le conoscenze e le abilità indicate si sviluppano nello stretto raccordo tra questa disciplina e le altre dell'area di indirizzo, in particolar modo con "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina" e "Scienza degli alimenti". Un efficace processo di insegnamento/apprendimento richiede una didattica finalizzata alla attuazione di progetti definiti con la partecipazione dei docenti dell'area generale e di indirizzo.

conoscenze	abilità
Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale.	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale.
Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.	Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.	Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera.	Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.
Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi.	Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Distinguere il <i>menu</i> dalla 'carta'.
Tecniche di base di sala: <i>mise en place</i> e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.	Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.

Secondo triennio

Competenze di base

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

conoscenze	abilità
Caratteristiche delle aziende enogastronomiche.	Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.
Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati.	Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.
Caratteristiche dell'enografia nazionale.	Individuare la produzione enoica italiana.
Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre.	Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.
Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande. Principi di enologia.	Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.
Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.	Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.
Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Tecniche avanzate di bar.	Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.
Tecniche avanzate di sala. Software di settore.	Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. Realizzare porzionature in sala. Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda. Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.
Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale	Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.
Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.	Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.
Caratteristiche dell'enografia estera.	Individuare la produzione enologica internazionale.
Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.	Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.
Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.	Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.
Organizzazione e programmazione della produzione. Software di settore.	Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Simulare la definizione di menu e 'carte' che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (<i>Food and beverage cost</i>). Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina. Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.

Articolazione ENOGASTRONOMIA

Competenze di base

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

conoscenze	abilità
Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.	Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.
Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.	Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. Progettare <i>menu</i> e 'carte' rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.
Tecniche di <i>catering</i> e <i>banqueting</i> .	Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di <i>catering</i> e <i>banqueting</i> .
Caratteristiche organolettiche del vino.	Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. Proporre un corretto abbinamento cibo-vino.
Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.	Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali.
Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.	Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per <i>flambé</i> di prestigio.
Principi di analisi sensoriale dei vini. Enografia nazionale e internazionale.	Eseguire analisi sensoriali del vino. Riconoscere il sistema enografico nazionale e internazionale.
Software del settore turistico ristorativo.	Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.
Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.	Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.

Le linee guida

profilo d'uscita

Il docente di “Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Primo biennio

Competenze di base

- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
- Utilizzare e produrre testi multimediali.

La disciplina si sviluppa in stretta correlazione con gli insegnamenti dell'Area generale e d'indirizzo. Fondamentale appare la connessione con la lingua italiana e le lingue straniere. L'organizzazione di opportuni laboratori di simulazione consente agli studenti di verificare le abilità comunicativo-relazionali possedute.

conoscenze	abilità
Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.	Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio. Presentare i prodotti/servizi offerti. Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente. Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente.
Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera. Elementi base di menu. Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza. Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti. Le operazioni del ciclo cliente. Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni. Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano. Elementi di base di vendita e assistenza clienti. Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico-ristorativo.	Eeguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti.
Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali.	Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte.
Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio.	Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici.
Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona. Tecniche di comunicazione professionale. Il conto cliente. Gli arrangiamenti alberghieri.	Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere e interagire con il cliente. Impostare il conto di un cliente individuale.
La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere. La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.	Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.

Secondo triennio

Competenze di base

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermedia-zione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

conoscenze	abilità
Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi.	Simulare le procedure connesse alle fasi del ciclo clienti, utilizzando strumenti digitali e applicativi specifici.
Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene, alberghiere.	Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali e societarie.
Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico-alberghiere. Sistema di gestione del servizio alberghiero. Ecoturismo. Software di settore.	Simulare il funzionamento in rete di imprese turistico-alberghiere. Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi. Simulare la gestione dei servizi al cliente e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità operativa.
Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.	Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio. Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.
Piano di marketing.	Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti a imprese turistico-ricettive.
Vendita del prodotto turistico. Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva. Software di settore.	Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita. Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali.
Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

LA VALUTAZIONE

La valutazione può essere:

- **formativa:** ha lo scopo di fornire un'informazione continua e analitica circa il modo in cui l'allievo procede nell'apprendimento e nell'assimilazione. Serve anche al docente per valutare la qualità del proprio intervento. Questa valutazione si colloca all'interno delle attività didattiche e concorre a determinare lo sviluppo successivo.
- **sommativa:** risponde all'esigenza di apprezzare le abilità degli allievi di utilizzare in modo aggregato capacità e conoscenze acquisite durante una parte significativa dell'itinerario di apprendimento.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE: Partendo dalla programmazione di dipartimento, le singole discipline indicano le tipologie di verifica che intendono proporre nel corso dell'anno scolastico (almeno due per quadrimestre scritte o pratiche) con le relative griglie di valutazione inserite nel PTOF e concordano nel somministrare agli alunni di tutte le **classi parallele prove comuni**, fondamentali per la **verifica delle programmazioni** che indicativamente saranno somministrate nei seguenti periodi: prima decade di dicembre e prima decade di marzo, saranno poi calendarizzate in accordo con la dirigenza.

Vengono considerati i seguenti indicatori:

✓ **CONOSCENZA**

✓ **COMPRENSIONE**

✓ **ESPRESSIONE**

✓ **APPLICAZIONE**

✓ **AUTONOMIA**

➤ **SI RIMANDA ALLE PROGRAMMAZIONI DI CLASSE PER L'ADOZIONE DI EVENTUALI UDA.**

Istituto Professionale di Stato “ALESSANDRO FILOSI”

Via Roma, 125 – 04019 Terracina
(LT) Tel. 0773 702877

Codice Ministeriale: LTRC01000D

Codice Fiscale: 80004020592

e-mail: ltrc01000d@istruzione.it
ltrc01000d@pec.istruzione.it

sito web:

<http://www.filositerracina.gov.it>

DIPARTIMENTO DISCIPLINARE DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Il docente responsabile del
Dipartimento Disciplinare di
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Prof. Francesco Di Prisco