**Anno Scolastico 2020/2021**

**Programmazione Asse Scientifico Tecnologico Quarto anno**

**Indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Competenze  | Abilità | Conoscenze | Discipline d’Asse coinvolte |
| **Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.****Agire nel sistema qualità,** **relativo alla filiera produttiva****di interesse.****Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto****il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, igienico, nutrizionale****e gastronomico.****Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.****Applicare le normati vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, traspa renza e tracciabilità dei prodotti.****Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.****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.****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 tempo.** **Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.** | Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Applicare tecniche di conservazione e cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. Collegare l’evoluzione dell’alimenta ione e la cultura del territorio.  Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera. Riconoscere le nuove tendenze dell’enogastronomia e della domanda turistica. Contribuire all’elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio. dentificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto. Individuare i pericoli di contamina zione nelle procedure enogastrono miche. | Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.Tecniche di conservazione degli alimenti Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimentiRisorse enogastronomiche terri toriali e nazionali.  Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. Stili alimentari, tutela della salute del consumatore, tracciabilità e sicurezza degli alimenti. | Scienza e cultura dell’alimentazioneEducazione civica |
| **Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastro nomici, 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.** **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.** **Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.****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.**  | Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Organizzare degustazioni di prodotti. Riconoscere il ruolo del menu. Rispettare le regole per l’elaborazione dei menu. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare i fattori che determinano l’elaborazione di un menu. Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. Calcolare i costi di produzione specifici del settore. Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all’evolu zione del gusto e della cucina. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Utilizzare tecniche di approvvigiona mento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastro nomici. Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio. Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali | 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. Criteri di elaborazioni di menu e ‘carte’. Software di settore Costi di produzione del settore cucina. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell’innovazione. Organizzazione del personale del settore cucina. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Programmazione e organizzazione della produzione Tecniche di cucina. Tecniche di pasticceria. Software di settore.Sistema HACCP. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. La ristorazione collettiva e commerciale. | Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore cucinaEducazione civica |
| **Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogasto nomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alber ghiera.****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, merceo logico, chimico-fisico, nutrizio nale 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, tecno logici.** **Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplina re.****Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.**  | Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. Progettare menu e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.Progettare menu e servizi funzionali all’organizzazione di catering e banqueting. 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 Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali.Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Individuare la produzione enoica italiana. Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l’esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. 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. 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. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute. | Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. Tecniche di catering e banqueting. Caratteristiche organolettiche del vino. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Software di settore.Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati. Caratteristiche dell’enografia nazionale. Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre. Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande. Principi di enologia. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Tecniche avanzate di bar. Tecniche avanzate di sala. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale | Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore sala e venditaEducazione civica |
| **Operare autonomamente al front office scegliendo gli strumenti più adatti alla soluzione dei casi proposti;** **- predisporre l’accoglienza di un gruppo, coordinando l’organizzazione di tutti i servizi alberghieri richiesti;****- proporre all’ospite il servizio più adeguato alle proprie esigenze;** **- individuare la formula di gestione più adatta per una struttura ricettiva;****- preparare un itinerario di viaggio per un piccolo gruppo di turisti, selezionando opportunamente i trasporti, le strutture e i servizi da inserire nel programma;****- organizzare i servizi di accoglienza e assistenza per un convegno;****- 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.** | Riconoscere le responsabilità connesse con l’attività alberghiera.Identificare le principali caratteri stiche di una catena alberghiera.Riconoscere i principali servizi che possono essere gestiti in outsourcing.Distinguere i vari contratti che intercorrono tra strutture ricettive e agenzie di viaggi.Saper riconoscere gli elementi caratterizzanti un pacchetto turistico sostenibile.Essere capace di svolgere tutte le procedure legate all’arrivo e al soggiorno di un gruppo.Essere in grado di predisporre gli strumenti necessari ad organizzare il servizio di accoglienza per un convegno. |  Organizzazione dell’impresa individuale e delle catene alberghiere.Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico-alberghiere. Sistema di gestione del servizio alberghiero. Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. Concetti di turismo sostenibile, ecoturismo e turismo responsabile.Caratteristiche del turismo congressuale. | Laboratorio dei servizi di accoglienzaEducazione civica |