**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 alimenti  Risorse 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’alimentazione  Educazione 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 cucina  Educazione 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 vendita  Educazione 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 accoglienza  Educazione civica |