**Anno Scolastico 2020/2021**

**Programmazione Asse Scientifico Tecnologico Quinto Anno**

**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 rife rimento.**  **Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza 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, territo riali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografi che, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.**  **Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.** | Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.  Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.  Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.  Redigere un piano di HACCP.  Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.  Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.  Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.  Riconoscere le nuove tendenze del settore dell’ospitalità e del turismo a livello internazionale.  Predisporre menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela.  Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione. | Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.  Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all’alimentazione.  Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.  Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.  Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche.  Principi di dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all’alimentazione.  Salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro. | Scienza e cultura dell’alimentazione  Educazione civica |
| **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.**  **• predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.**  **• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.**  **• controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceo logico, chimico-fisico, nutri zionale 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.** | Realizzare piatti con prodotti del territorio.  Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.  Progettare menu per tipologia di eventi  Simulare eventi di catering e banqueting.  Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.  Simulare un piano di HACCP.  Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.  Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.  Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera  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. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera | Caratteristiche di prodotti del territorio.  Tecniche di catering e banqueting.  Tipologie di intolleranze alimentari.  Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Caratteristiche della cucina internazionale.  Sistema HACCP. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.  Stili alimentari, tutela della salute del consumatore e tracciabilità.  Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.  Software di settore.  Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera  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 food and drink e fingerfood.  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. | Laboratorio dei servizi enogastro nomici- settore cucina.  Educazione civica |
| **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.** | 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 flambè di prestigio.  Eseguire analisi sensoriali del vino.  Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.  Utilizzare il sistema informativo di un’impresa turistico-ristorativa.  Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.  Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.  Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.  Individuare la produzione enoica internazionale. Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.  Individuare l’importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. 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 (Food and beverage cost).  Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.  Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione . | Tecniche di gestione dell’azienda turistico-ristorativa.  Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.  Principi di analisi sensoriale dei vini.  Enografia nazionale e internazionale.  Software del settore turistico- ristorativo.  Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.  Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.  Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.  Caratteristiche dell’ enografia estera.  Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.  Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.  Organizzazione e programma zione della produzione Software di settore | Laboratorio dei servizi enogastro nomici- settore sala e vendita.  Educazione civica |
| **Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, 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, compensa zione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.**  **Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, com mercializzazione, assistenza, informazione e interme diazione turistico alberghie ra;**  **• 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’organizza zione 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.** | Identificare l’impostazione di un sito internet di una struttura ricettiva.  Saper individuare e valorizzare le migliori strategie di vendita sul web.  Identificare i bisogni di ogni singolo target di clientela.  Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive.  Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita.  Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. | Uso di internet come strumento di marketing.  Tecniche di tariffazione dei servizi alberghieri.  Servizi di intermediazione sul web.  Piano di marketing.  Vendita del prodotto turistico.  Fasi operative dell’impresa turistico-ricettiva.  Software di settore.  Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. | Laboratorio dei servizi di accoglien za turistica.  Educazione civica |