



CURRICOLO D'ISTITUTO ULTIMO ANNO di Enogastronomia e ospitalità alberghiera

1. COMPETENZA CHIAVE DI CITTADINANZA DI RIFERIMENTO PER LA DISCIPLINA

(Raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea del 22 maggio 2018)

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.

2. PROFILO IN USCITA AL TERMINE DELL'ULTIMO ANNO

(in base alle linee guida e/o indicazioni nazionali per il curriculum)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
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.	<ul style="list-style-type: none">• Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.• Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.• Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.• Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <ul style="list-style-type: none">• Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.• Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.• Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.• Tecniche di programmazione e controllo dei costi.• Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.• Il sistema di <i>customer satisfaction</i>.• Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami



	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 dell'ospitalità alberghiera. ● Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. 	
	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Identificare quali quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. ● Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. ● Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. 	

3. OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA NELL'ULTIMO ANNO

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
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	<ul style="list-style-type: none"> ● Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi Identificare quali quantitativamente le risorse 	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione



dell'innovazione.	necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.	organizzativa. <ul style="list-style-type: none"> ● Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. ● Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. ● Tecniche di programmazione e controllo dei costi. ● Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.
	<p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. ● Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. ● Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. 	

4. CONTENUTI E TEMPI DI REALIZZAZIONE (comprese verifiche) - CLASSI QUINTE

Contenuti	Tempi
LE ABITUDINI ALIMENTARI IN ITALIA ED EUROPA STORIA E CULTURA GASTRONOMICA GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE MADE IN ITALY:LA CUCINA REGIONALE ITALIANA LA CUCINA INTERNAZIONALE MENU IL BANQUETING IL BUFFET LA DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE	OTTOBRE OTTOBRE NOVEMBRE OTTOBRE/GIUGNO OTTOBRE/GIUGNO OTTOBRE/GIUGNO



5. METODOLOGIE

- Lezione frontale in aula con proiezione schemi LIM
- Lezione dimostrativa e pratica in laboratorio
- Role playing
- ...

6. TIPOLOGIE DI VERIFICA

- verifica orale
- prova strutturata con tipologia mista
- prova pratica osservativa
- ...
- ...
- Simulazione seconda prova

7. STRUMENTI

- Libro di testo Supporti multimediali Lucidi riassuntivi del docente
Laboratorio d'informatica Materie prime Raccoglitori per le informazioni ...
- ...
- ...
- ...

8. CRITERI DI VALUTAZIONE (si rimanda al PTOF d'Istituto).



Ministero dell'Istruzione e del merito

Istituto Omnicomprensivo Valboite

Via Dei campi 2 - 32043 Cortina D'Ampezzo - Tel. 0436.2638 - BLIS003003 - C.F. 81002530251 - C.U. UF93Y5
blis003003@istruzione.it www.polovalboite.edu.it blis003003@pec.istruzione.it



9. RUBRICA/GRIGLIE DI VALUTAZIONE (in allegato, deliberate dal dip. disciplinare e dal CDU)