

## **Programmazione Disciplinare: Area Tecnologica**

### **(Settore Enogastronomia Settore Cucina - Servizi Di Sala E Vendita - Accoglienza Turistica)**

*Il piano di lavoro, articolato in Unità di apprendimento, intende promuovere un percorso professionale diretto all'acquisizione di quelle competenze più aderenti alle esigenze del mondo del lavoro. La scelta dei contenuti, unitamente all'individuazione degli obiettivi specifici nasce, pertanto, dalla consapevolezza che le attività di laboratorio non possono limitarsi alla sola trasmissione di nozioni, ma devono promuovere tutte quelle attività dirette a sviluppare nell'allievo le capacità necessarie per diventare parte attiva nella propria crescita umana e professionale.*

*Il percorso formativo professionale deve, inoltre, fornire agli studenti non solo indicazioni di "come fare" Ma mostrare un identikit dell'operatore del settore alberghiero basato sul "come essere e sul saper fare".*

#### COMPETENZE PROFESSIONALI relative alle articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita"

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale egastronomico.
- Predisporre menù 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.

#### COMPETENZE PROFESSIONALI Relative all'articolazione "Accoglienza turistica"

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione 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

Primo Biennio

<i>Competenze</i>	Obiettivi specifici di apprendimento (OSA)	Unità di Apprendimento
<p><b>1° Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le interazioni tra turismo ed economia.</li> <li>• Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, enogastronomiche e dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate.</li> <li>• Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche edell'ospitalità.</li> <li>• Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delleattrezzature</li> <li>• Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti.</li> <li>• Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degliutensili.</li> <li>• Rispettare le regole di pubblica sicurezza e del trattamento dei datipersonali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il fenomeno turistico, la domanda e l'offerta con particolare riferimento al nostroterritorio.</li> <li>• Principali strutture ricettive, pubblici esercizi e figure professionali.</li> <li>• La suddivisione in settori dei reparti d'albergo e di altre aziende dell'ospitalità, le attrezzature presenti e le relative figure professionali.</li> <li>• Le attrezzature di laboratorio.</li> <li>• Utensili e attrezzature in uso neireparti</li> <li>• Corrette operazioni di funzionamento ordinario delleattrezzature</li> <li>• Norme sulla prevenzione e sicurezza sullavoro.</li> <li>• Normative di pubblica sicurezza e di tutela della privacy per le aziende</li> </ul>

<p><b>2°Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienzaturistico-alberghiera.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le principali tecniche di cottura.</li> <li>• Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</li> <li>• Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici.</li> <li>• Realizzare bevande analcoliche e di caffetteria.</li> <li>• Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.</li> <li>• Compilare la modulistica di reparto. Utilizzare software applicativi di settore.</li> <li>• Gestire l'intero processo del ciclo cliente a livello base.</li> <li>• Effettuare registrazioni base di</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di cottura degli alimenti.</li> <li>• Tecniche di base di sala e di bar.</li> <li>• Tecniche di base di cucina e di pasticceria.</li> <li>• Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.</li> <li>• La modulistica di reparto.</li> <li>• Software applicativi di settore.</li> <li>• Il ciclo cliente e le sue fasi.</li> <li>• Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.</li> </ul>
--	--	--

<p><b>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</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</li> <li>• Esporre in modo corretto le ricette/procedure di base.</li> <li>• Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera.</li> <li>• Redigere menu semplici in italiano e in lingua straniera.</li> <li>• Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio.</li> <li>• Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>• Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.</li> <li>• I principali menu e la successione delle portate.</li> <li>• Modulistica e tecniche di comunicazione in presenza e a distanza.</li> <li>• Tecniche di comunicazione professionale applicate alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.</li> <li>• Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico e dell'ospitalità.</li> <li>• L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le</li> </ul>
<p><b>4°Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere i piatti, i vini regionali e valorizzare i piatti della tradizione con particolare riferimento al territorio del Parco Nazionale del Pollino.</li> <li>• Presentare i piatti, le bevande e i prodotti enogastronomici, nel rispetto delle regole tecniche.</li> <li>• Individuare le componenti culturali dell'enogastronomia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di enogastronomia regionale e nazionale, con particolare riguardo a quella locale.</li> <li>• La disposizione delle vivande nei piatti.</li> <li>• Il servizio dei prodotti enogastronomici</li> </ul>

<p><b>5° Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare le Buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale, I preparazione, cottura e conservazione dei prodotti.</li> <li>• Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande.</li> <li>• Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro.</li> <li>• Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione.</li> <li>• Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni.</li> <li>• Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti.</li> <li>• Distinguere i materiali di imballaggio per il loro smaltimento e la tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• Leggere e interpretare le etichette alimentari.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legislazione specifica di settore.</li> <li>• Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</li> <li>• Tecniche di conservazione degli alimenti.</li> <li>• Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</li> <li>• Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</li> <li>• Principi di chimica organica.</li> <li>• Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</li> </ul>
<p><b>6° Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di cucina, sala-vendita e accoglienza.</li> <li>• Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi.</li> </ul>	<p>☐ Tecniche e procedure di settore (cucina, sala-vendita e di accoglienza) in relazione al compito da svolgere</p>

## COMPETENZE TRASVERSALI DI CITTADINANZA

Quale specifico contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, al termine del terzo anno Formulare delle ipotesi operative, indicando attività e metodologie didattiche per alcune o tutte le competenze qui elencate

### A) COMPETENZE DI CARATTERE METODOLOGICO E STRUMENTALE

#### 1. IMPARARE AD IMPARARE:

Realizza elaborati evidenziando un corretto metodo di studio e di lavoro Prende appunti e sa redigere relazioni sugli argomenti trattati

#### 2. PROGETTARE:

Progetta e realizza elaborati in relazione ai differenti scopi comunicativi e al proprio percorso di studi

#### 3. RISOLVERE PROBLEMI:

Riconosce i codici fondamentali del linguaggio verbale e non verbale Comprende i messaggi di vario genere (linguaggio parlato scritto, visivo) Comprende ed utilizza il linguaggio specifico delle diverse discipline artistiche

#### 4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:

orientarsi nelle diverse discipline e creare collegamenti attinenti nelle varie discipline

### B) COMPETENZE DI RELAZIONE E INTERAZIONE

#### 5. COMUNICARE:

Riconosce i codici fondamentali del linguaggio verbale e non verbale Comprende i messaggi di vario genere (linguaggio parlato scritto, visivo) Comprende ed utilizza il linguaggio specifico delle diverse discipline laboratoriali

#### COLLABORARE E PARTECIPARE:

Interagisce con il gruppo nel rispetto dei vari punti di vista

### A) COMPETENZE DI CARATTERE METODOLOGICO E STRUMENTALE

#### 6. IMPARARE AD IMPARARE:

Realizza elaborati evidenziando un corretto metodo di studio e di lavoro Prende appunti e sa redigere relazioni sugli argomenti trattati

#### 7. PROGETTARE:

Progetta e realizza elaborati in relazione ai differenti scopi comunicativi e al proprio percorso di studi

#### 8. RISOLVERE PROBLEMI:

Riconosce i codici fondamentali del linguaggio verbale e non verbale Comprende i messaggi di vario genere (linguaggio parlato scritto, visivo) Comprende ed utilizza il linguaggio specifico delle diverse discipline artistiche

#### 9. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:

orientarsi nelle diverse discipline e creare collegamenti attinenti nelle varie discipline

## Obiettivi minimi I BIENNO

### LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA

- 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
- utilizzare le tecniche di base di cucina, saper illustrare la propria operatività
- riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

### LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA

- riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
- utilizzare le tecniche di base di sala e di bar, saper illustrare la propria operatività
- padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti in vari contesti

### LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

- utilizzare le tecniche di base di accoglienza, saper illustrare la propria operatività
- utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario
- utilizzare e produrre test multimediale

Secondo Biennio

Competenze	Obiettivi specifici di apprendimento (OSA)	Unità di Apprendimento
<p><b>1° Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. 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. Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere. Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico-alberghiere. Sistema di</p>



<p><b>2°Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienzaturistico-alberghiera.</b></p>	<p>. 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.          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          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. Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio.</p>	<p>Tecniche di cottura e presentazione del piatto.          Programmazione          e organizzazione della produzione.          Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande          Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Tecniche avanzate di bar. Tecniche avanzate di sala. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.          Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. Canali di distribuzione del</p>
<p><b>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</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</li> <li>• Esporre in modo corretto le ricette/procedure di base.</li> <li>• Redigere menu in italiano e in lingua straniera.</li> <li>• Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potenziamento lessico professionale e della fraselogia in italiano e in lingua straniera.</li> <li>• Tecniche di comunicazione professionale applicate alla vendita dei servizi e all'assistenza ai clienti.</li> <li>• Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto,</li> </ul>

<p><b>4°Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche e in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti. Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi. Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse</li> <li>• Individuare le componenti culturali dell'enogastronomia.</li> </ul>	<p>Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.</p> <p>Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia e conoscenza dell'enografia italiana ed in parte di quella estera.</p> <p>Piano di marketing. Vendita del prodotto turistico. Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva..</p>
<p><b>5°Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le principali normative europea in materia di sicurezza alimentare.</li> <li>• Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</li> <li>• Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</li> </ul>	<p>Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</p> <p>Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione</p>

<p><b>6°Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti più complessi di cucina, sala-vendita e di accoglienza.</li><li>• Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi.</li></ul>	<p>☒ Tecniche e procedure di settore (cucina, sala-vendita e di accoglienza) in relazione al compito da svolgere per agire in modo autonomo e responsabile.</p>
---	--	---

## OBIETTIVI MINIMI II BIENNO

### SERVIZI ENOGASTRONOMICI – (CUCINA)

- avere acquisito le competenze previste per il biennio iniziale - in collaborazione con l'economato, si introdurranno cenni sulle voci che compongono il food-cost mediante la conoscenza della modulistica dimagazzino
- saper preparare in diversi modi e tempi di cottura: antipasti, primi piatti, di mezzo, secondi piatti, unici, salse e composti di base, dessert.
- saper calcolare i tempi di cottura e di preparazione di alcuni piatti principali e i tempi di consegna alla Sala delle comandericevute.
- saper realizzare i vari piatti studiati e sperimentati nel corso degli studi con una certa autonomia
- scegliere dalla cucina internazionale alcuni piatti più richiesti e saperli realizzare.
- saper apportare alla ricetta originale tipica di un piatto rinomato delle variazioni personali dandone spiegazioni tecniche e motivazioni.
- saper presentare per sommi capi la normativa sull'H.A.C.C.P.

### SERVIZI ENOGASTRONOMICI – (SALA E VENDITA)

- conoscere le competenze relative al biennio iniziale - conoscere le varie tipologie di menù.
- illustrare, seppur in termini essenziali, le ricette di un piatto presente nel menù, indicando i prodotti essenziali, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche.
- realizzare una mise en place corretta per la cucina di sala e saper preparare i piatti principali.
- conoscere le varie tecniche di disposizione dei tavoli per banchetti e buffet.
- saper conoscere la parte teorica del

### Programma. ACCOGLIENZA TURISTICA

- conoscere una buona comunicazione verbale e gestuale con un buon autocontrollo nel superare le difficoltà di espressione e operative al Front – office e in pubblico rispettando la gerarchia, la suddivisione dei compiti e i tempi di lavoro stabiliti, sia nel lavoro individuale che di gruppo.
- saper rispettare il codice di etica professionale con particolare cura della persona, l'abbigliamento (divisa), mostrando senso di responsabilità, discrezione e metodo nell'esecuzione dei compiti assegnati.
- saper operare sia con sistemi manuali che computerizzati, svolgendo tutte le operazioni relative alle diverse fasi del ciclo clienti in uso nel settore.
- saper curare la corrispondenza alberghiera e i rapporti con i tour-operator e intermediari diversi
- saper fornire in ogni momento un welcoming professionale di standard elevato
- saper raccogliere dati e informazioni ai fini di una corretta comunicazione aziendale e di programmazione

conoscenze	competenze / capacità	espressione / esposizione	giudizio sintetico	voto /10
conoscenza completa e profonda.	rielaborazione critica e personale con spunti significativi e originali; realizzazione creativa a livello tecnico-pratico.	esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva.	<b>eccellente</b>	<b>10</b>
conoscenza organica ed esauriente.	spiccate capacità di interpretazione e giudizio; collegamenti efficaci; realizzazione accurata a livello tecnico-pratico.	esposizione fluida e ricca.	<b>ottimo</b>	<b>9</b>
conoscenza ampia e sicura.	rielaborazione precisa dei contenuti; interesse per alcuni argomenti; esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico.	esposizione precisa e sicura.	<b>buono</b>	<b>8</b>
conoscenza abbastanza articolata	rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti; esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico.	esposizione abbastanza appropriata.	<b>discreto</b>	<b>7</b>
conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina.	comprensione/considerazione semplice dei contenuti; esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico.	esposizione semplice ma sostanzialmente corretta.	<b>sufficiente</b>	<b>6</b>
conoscenza incompleta o imprecisa/superficiale e degli argomenti trattati.	limitata autonomia nella rielaborazione/correlazione dei contenuti; esecuzione incerta a livello tecnico-pratico.	esposizione incerta e poco	<b>lievemente insufficiente</b>	<b>5</b>

conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali.	limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento; esecuzione imprecisa e approssimativa a livello tecnico-pratico.	esposizione scorretta e stentata.	<b>insufficiente</b>	<b>4</b>
gravi e diffuse lacune nei contenuti fondamentali.	gravi e diffusi limiti nell'apprendimento; esecuzione sbagliata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico.	esposizione gravemente scorretta e confusa.	<b>gravemente insufficiente</b>	<b>3</b>
preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica.	incomprensione dei contenuti e del linguaggio; esecuzione del tutto mancante dei fondamentali a livello tecnico-pratico.	esposizione gravemente scorretta e confusa.	<b>totalmente insufficiente</b>	<b>1/2</b>

Test d'ingresso - Classe prima

COGNOME .....

NOME .....

nato a ..... prov. ....

il ...../...../.....

residente a ..... prov. ....

via ..... n. ....

tel. ....

e-mail .....

**Classe prima**

Sez. ....

Anno scolastico

...../.....

Lo studente dovrà indicare con una crocetta la risposta prescelta oppure esprimere ciò che viene richiesto dalla domanda.

1. Da quale Scuola Media provieni? .....

2. Hai ripetuto qualche classe? ..... Perché? .....

3. Con quale giudizio sei uscito dalla ScuolaMedia?

- insufficiente
- sufficiente
- discreto
- buono
- distinto
- ottimo

4. Quali qualità ritieni debba possedere uno studente di un istituto alberghiero?

.....

.....

Ritieni di possedere tali qualità? .....

5. Quando e perché ti è venuta l'idea di iscriverti a questo Istituto?.....

.....

.....

.....

6. Qualcuno ti ha consigliato in questa scelta?.....

.....

7. Hai già deciso, dopo aver terminato il biennio, a quale area di specializzazione iscriverti?

- enogastronomia settore: cucina  sala/vendita
- accoglienza turistica
- non ancora



8. Perché l’hai scelta?

.....  
.....  
.....  
.....

9. Quanto tempo impieghi per venire a scuola?.....

10. Vivi in famiglia? .....

11. Da quanti membri è composta la tua famiglia? .....

12. Quale lavoro svolgono i tuoi genitori? *(facoltativa)*

Padre .....

Madre .....

13. Svolgi qualche lavoro in famiglia o al di fuori? .....

Quando? ..... Per quale motivo? .....

14. Quali hobby hai? *(è ammessa più di unarisposta)*

- lettura     teatro     cinema     fotografia/video     sport     altro.....

15. Quanto tempo passi in media davanti alla televisione?.....

16. Possiedi un computer? ..... Lo utilizzi per .....

17. Hai mai lavorato, anche saltuariamente, in un'azienda alberghiera? ..... In quale reparto? ..... Con quale mansione?.....

18. Ti piace lavorare a contatto con la clientela? ..... Perché?.....

19. Pensi di possedere capacità comunicative? ..... Perché?.....

20. Quali sono, secondo te, gli elementi che differenziano e caratterizzano il lavoro di un impiegato del F.O. da un addetto di sala o di cucina?.....

21. Quali sono le tue ambizioni professionali?.....

22. Quali devono essere, secondo te, i requisiti professionali per un addetto al ricevimento addetto di sala o di cucina?.....

23. Effettua, **senza usare la calcolatrice**, le seguenti operazioni:

$158.725 +$ $16.549 +$ $1.827 =$	$129.267 -$ $9.869 =$	$6.753 \times$ $29 =$	$739 : 47 =$
--	--------------------------	--------------------------	--------------

24. Inserisci nelle apposite colonne il numero della città per abbinarla alla relativa regione.

01) Latina
02) Salerno
03) Siena
04) Vibo Valentia
05) Oristano
06) Piacenza
07) Forlì-Cesena
08) Agrigento
09) Terni
10) Biella
11) Teramo

21) Rovigo
22) Sondrio
23) Imperia
24) Ravenna
25) Crotona
26) Isernia
27) Perugia
28) Campobasso
29) Prato
30) Benevento
31) Nuoro

			Abruzzo
			Basilicata
			Calabria
			Campania
			Emilia Romagna
			Friuli Venezia Giulia
			Lazio
			Liguria
			Lombardia
			Marche
			Molise

12) Pesaro e Urbino	32) Viterbo
13) Cuneo	33) Matera
14) Potenza	34) Ascoli Piceno
15) Brindisi	35) Caltanissetta
16) Pordenone	36) Avellino
17) Bolzano	37) Gorizia
18) Belluno	38) Treviso
19) Taranto	39) Mantova
20) L'Aquila	40) Livorno

			Piemonte
			Puglia
			Sardegna
			Sicilia
			Toscana
			Trentino Alto Adige
			Umbria
			Veneto

25. Alcuni termini sono scritti in maniera errata, provvedi alla correzione nell'apposito spazio.

organizzazion e	:
provvigione	.
ecquivoco	.
albergatore	.
acquisto	.
soquadro	.
mogle	.
arancie	.
occorrenza	.
direzzione	.
ascugamano	.
camicie	.

attrezo	:
efficente	.
marrittimo	.
cucchiaio	.
sufficiente	.
staggione	.
comissione	.
quadrupede	.
seggiola	.
tacquino	.
faggioli	.
coscente	.

**QUALIFICHE PROFESSIONALI IeFP****Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale.****Adesione e organizzazione:**

La Regione Calabria e l'Ufficio Scolastico Regionale hanno sottoscritto, in data 3 settembre 2015, un accordo per la realizzazione di percorsi di Istruzione e Formazione Professionale in regime di sussidiarietà integrativa di durata triennale ai sensi dell'art. 2, comma 3 del D.P.R. 15 marzo 2010, n Tale accordo prevede:

- L'automatica autorizzazione per gli Istituti Professionali che hanno rilasciato qualifiche negli anni scolastici 2011-2012-2013-2014 a poterle rilasciare per i percorsi che saranno attivati nell'a.s.2015-2016;
- La possibilità per gli Istituti professionali di poter attivare per l'a.s. 2015-2016 nuove o diverse qualifiche professionali rispetto a quelle già attivate negli anniscorsi;
- L'automatico provvisorio accreditamento delle sedi degli Istituti Professionali che avranno deliberato di rilasciare le qualifiche professionali alle condizioni di cui all'art. 3, comma 1 dell' Accordo per la realizzazione dei Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale.

I settori individuati sono:

- **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE SETT. PREPARAZIONE**
- **PASTI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE SETT. SERVIZI DI**
- **SALA E BAR OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA**

A tal fine l'Istituto ha optato, per quanto attiene le programmazioni, per una curvatura disciplinare nelle classi prime e seconde da svolgersi attraverso UDA (Unità di apprendimento) stabilite in seno ai Consigli di classe e declinate con flessibilità sia didattica che di contenuti.

Le materie coinvolte sono:

**CLASSI PRIME**

<b>N° ORE</b>	<b>MATERIE</b>
<b>20</b>	<b>ITALIANO</b>
<b>10</b>	<b>STORIA</b>
<b>15</b>	<b>INGLESE</b>
<b>10</b>	<b>SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA</b>
<b>5</b>	<b>SCIENZE MOTORIE</b>
<b>10</b>	<b>FISICA</b>
<b>5</b>	<b>DIRITTO</b>
<b>20</b>	<b>MATEMATICA</b>
<b>5</b>	<b>GEOGRAFIA</b>
<b>10</b>	<b>L.A.R.S.A.(partecipazione a manifestazioni)</b>
<b>TOTALE 110</b>	<b>?</b>

**CLASSI SECONDE**

N° ORE	MATERIE
20	ITALIANO
10	STORIA
15	INGLESE
10	SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA
5	SCIENZE MOTORIE
10	CHIMICA
10	DIRITTO
20	MATEMATICA
30	L.A.R.S.A.(partecipazione a manifestazioni)
TOTALE 130	?

**CLASSI TERZE**

N° ORE	MATERIE
25	ITALIANO
10	STORIA
15	INGLESE
5	SCIENZE MOTORIE
15	MATEMATICA
90	L.A.R.S.A.(partecipazione a manifestazioni)
TOTALE 160	?

Castrovillari \_\_\_\_\_

I Docenti del Dipartimento Tecnico Pratico

Bellusci Lino

Genovese Leonardo

Rosito Mariella

Sirufo Carmine

Ramundo Francesca

Marzano Clara

Gireffo Silvana

Bruno Carlo

De Cristofaro Carmine

Maiorana Rosetta

Cersosimo Giuseppe

Vacca Pasquale

Santoro Pasquale

Gentile Rossano