

**I.I.S. MANDRALISCA SEZ. IPSSEOA  
CEFALU'**

**ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

**DIPARTIMENTO PROFESSIONALE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**

**CURRICOLO DI ENOGATRONOMIA**

**biennio**

TRAGUARDO DELLA COMPETENZA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONOSCENZE	ABILITA'
<p><b>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</b></p> <p><b>1.</b></p>	<p>il reparto di cucina: principali caratteristiche costruttive dei locali di cucina, suddivisione dei reparti, il magazzino;</p> <p>le attrezzature per la cottura e la finitura di cucina;</p> <p>gli utensili di cucina;</p> <p>la cucina nelle diverse strutture ristorative;</p> <p>prevenzione antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute; elementi di primo soccorso</p>	<p>La suddivisione degli spazi nei vari settori della cucina;</p> <p>le attrezzature presenti e le relative figure professionali;</p> <p>corrette operazioni di funzionamento delle attrezzature;</p> <p>norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro;</p> <p>normative sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro;</p>	<p><b>Avere la capacità di:</b></p> <p>provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature;</p> <p>utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti;</p> <p>rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili;</p>

TRAGUARDO DELLA COMPETENZA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONOSCENZE	ABILITA'
----------------------------	----------------------------	------------	----------

<p><b>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> <p><b>2.</b></p>	<p>Il personale di cucina: gerarchia e figure professionali della brigata (definizioni e mansionario), organizzazione e organigramma di una brigata;</p> <p>i rapporti con gli altri reparti (cucina – economato, cucina – sala, cucina – ricevimento).</p> <p>L’etica professionale.</p> <p>Il menù: definizione ed evoluzione storica, i pasti della giornata, i diversi tipi di menù (fisso e à la carte);</p> <p>principali aspetti tecnici e gastronomici per la stesura di un menù.</p>	<p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni;</p> <p>Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera;</p> <p>modulistica e tecniche di comunicazione professionale;</p> <p>le figure professionali che operano nel settore enogastronomico; l’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie</p> <p>Codice deontologico professionale</p>	<p><b>Avere la capacità di:</b></p> <p>usare correttamente le forme di comunicazione per presentare i prodotti offerti;</p> <p>esporre in modo corretto le ricette/procedure di base;</p> <p>effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera con l’insegnante di settore;</p> <p>gestire la comunicazione professionale, relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del ruolo</p>
---	---	--	---

TRAGUARDO DELLA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONOSCENZE	ABILITA'
-----------------	----------------------------	------------	----------

COMPETENZA			
<p><b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turisticoalberghiera.</b></p> <p><b>3.</b></p>	<p>I Principali Sistemi di Cottura.</p> <p>Gli Ortaggi e i Legumi. Le Erbe Aromatiche.</p> <p>I Condimenti Vegetali e Animali.</p> <p>I Fondi di Cottura e le Salse di Base.</p> <p>Le Minestre.</p> <p>Il Riso.</p> <p>I Farinacei.</p> <p>Il Latte.</p> <p>Le Uova.</p> <p>Gli Ingredienti della Pasticceria di base.</p> <p>Le Carni Bianche, Rosse e Alternative.</p>	<p>Caratteristiche organolettiche degli alimenti ed uso in cucina;</p> <p>Tecniche di conservazione degli alimenti;</p> <p>tecnica di preparazione preliminare degli alimenti;</p> <p>Tecniche di cottura degli alimenti.</p> <p>Tecniche di base di cucina e di pasticceri..</p> <p>le preparazioni di base e la successione delle portate;</p> <p>La modulistica di reparto;</p>	<p><b>Avere la capacità di:</b></p> <p>riconoscere l'aspetto merceologico degli alimenti;</p> <p>di applicare le tecniche di pulitura, taglio e cottura adeguati;</p> <p>Applicare le principali tecniche di cottura.</p> <p>Eeguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici.</p> <p>Compilare la modulistica di reparto.</p>

TRAGUARDO DELLA COMPETENZA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONOSCENZE	ABILITA'
----------------------------	----------------------------	------------	----------

<p><b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</b></p> <p><b>4.</b></p>	<p>Il piatto: stesura di una ricetta, la ricetta originaria e le possibili varianti; catalogazione di ricette, come leggere una ricetta.</p> <p>La cucina regionale e locale: caratteristiche basilari della cucina regionale;</p> <p>i principali piatti della cucina della propria provincia e i prodotti tipici del territorio.</p> <p>La cucina nazionale: caratteristiche salienti della cucina italiana con riferimento ai piatti e ai prodotti tipici.</p>	<p>Elementi di enogastronomia regionale e nazionale, con particolare riguardo a quella locale.</p> <p>La disposizione delle vivande nei piatti.</p> <p>Il servizio dei prodotti enogastronomici</p>	<p><b>Avere la capacità di:</b></p> <p>Distinguere i piatti, i vini regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</p> <p>Presentare i piatti, le bevande e i prodotti enogastronomici, nel rispetto delle regole tecniche</p>
--	---	---	--

<b>TRAGUARDO DELLA COMPETENZA</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
-----------------------------------	-----------------------------------	-------------------	-----------------

<p><b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</b></p> <p>5.</p>	<p>L'igiene: concetto di igiene, l'idoneità sanitaria;</p> <p>l'abbigliamento professionale;</p> <p>l'igiene del personale di cucina.</p> <p>L'igiene dei prodotti alimentari (buone pratiche di conservazione, lavorazione e cottura).</p> <p>Igiene dell'ambiente e delle attrezzature: metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie. Introduzione all'HACCP.</p> <p>Etichettatura dei prodotti alimentari (cenni)</p>	<p>Legislazione specifica di settore.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Tecniche di conservazione degli alimenti.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione:</p> <p>i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p> <p>Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</p> <p>Principi di chimica organica.</p> <p>Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</p>	<p><b>Avere la capacità di:</b></p> <p>Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti;</p> <p>Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande;</p> <p>Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro;</p> <p>Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione;</p> <p>Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni; Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti; Distinguere i materiali di imballaggio per il loro smaltimento e la tracciabilità dei prodotti;</p> <p>Leggere e interpretare le etichette alimentari;</p>
---	---	--	--

<p><b>TRAGUARDO DELLA</b></p>	<p><b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b></p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p>	<p><b>ABILITA'</b></p>
-------------------------------	--	--------------------------	------------------------

COMPETENZA			
<p><b>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</b></p> <p><b>6.</b></p>	<p>Attività di laboratorio: Ortaggi e legumi: preparazioni preliminari, tecniche di taglio, cotture di base. Riso, pasta, crespelle e gnocchi (tecniche e ricette di base).</p> <p>Le insalate, semplici e composte;</p> <p>i primi piatti: paste asciutte, gratinati, gnocchi, timballi..</p> <p>Le carni bianche, rosse, nere: (sezionatura, tagli, preparazioni di base e cotture).</p> <p>Le uova (corretta conservazione e cottura delle uova al guscio, in camicia, al tegamino, frittate, omelettes, sofflèe...;</p> <p>Le preparazioni tipiche delle piccole colazioni.</p> <p>La pasticceria (creme, salse e impasti di base)</p>	<p>Tecniche e procedure di settore (cucina, sala-vendita e di accoglienza) in relazione al compito da svolgere</p> <p>Attività di laboratorio: Ortaggi e legumi: preparazioni preliminari;</p> <p>tecniche di taglio;</p> <p>cotture di base. Riso, pasta, crespelle e gnocchi (tecniche e ricette di base).</p> <p>La carne (sezionatura, tagli, preparazioni di base e cotture).</p> <p>Le uova (uso e ricette di base).</p> <p>Lepreparazioni tipiche delle piccole colazioni.</p> <p>La pasticceria (creme, salse e impasti di base)</p>	<p><b>Avere la capacità di:</b></p> <p>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di cucina, sala vendita e di accoglienza.</p> <p>Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi.</p>





REPUBBLICA ITALIANA - REGIONE SICILIA  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
"MANDRALISCA"  
LICEO GINNASIO STATALE e I.P.S.S.E.O.A. - CEFALU'  
Via Maestro Vincenzo Pintorno 27 - e-mail: PAIS00200N@istruzione.it  
Tel. 0921/421695 – Fax 0921/422998 – C.F.82000270825  
[www.iismandralisca.gov.it](http://www.iismandralisca.gov.it)

**ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

**DIPARTIMENTO PROFESSIONALE INDIRIZZO SALA E VENDITA**

**CURRICOLO DI ENOGATRONOMIA**

**biennio**

<b>TRAGUARDO DELLA COMPETENZA</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p><b>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</b></p>	<p>La struttura ristorativa: la progettazione e le attrezzature e le tecnologie dell'area di produzione.</p> <p>L'organizzazione del servizio: organizzazione del lavoro (gestione delle risorse umane)</p> <p>La gestione del servizio: il sistema qualità nella ristorazione.</p> <p>La formazione del personale nell'impiego delle nuove attrezzature e tecnologie.</p>	<p>Piani di sicurezza aziendali. Caratteristiche tecniche e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera.</p> <p>Caratteristiche tecniche delle attrezzature.</p> <p>I fattori che determinano la qualità del servizio.</p> <p>Le certificazioni di qualità. Il contratto di lavoro.</p> <p>I principali contratti delle aziende enogastronomiche.</p>	<p>Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza. Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.</p> <p>Proporre indicazioni sulla distribuzione e organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro.</p> <p>Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici, economici e organizzativi.</p> <p>Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro. Utilizzare le principali forme di contratto aziendale</p>

<b>TRAGUARDO DELLA COMPETENZA</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p><b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</b></p>	<p>La cucina tra tradizione ed evoluzione: le cucine del mondo; la cucina di ricerca.</p> <p>Le decorazioni: l'arte di presentare i piatti. - La cottura a B.T. e la cottura sottovuoto.</p> <p>La gestione della produzione basata sul sistema "Cook &amp; Chill".</p> <p>Sistemi di produzione/distribuzione a legame differito.</p>	<p>Preparazioni enogastronomiche di complessità anche elevata, compresi i piatti da buffet.</p> <p>Il sottovuoto nella produzione enogastronomica.</p> <p>Il sistema Cook &amp; Chill. Le innovazioni tecnologiche in cucina.</p> <p>Gli strumenti informatici di gestione</p>	<p><b>ABILITA'</b></p> <p>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti anche di elevata complessità e produrre schemi riassuntivi.</p> <p>Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica.</p> <p>Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle ricette e della modulistica di cucina.</p> <p>Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera.</p>

<b>TRAGUARDO DELLA COMPETENZA</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p><b>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>	<p>L'organizzazione della produzione "per regole".</p> <p>La promozione del prodotto, tipologie di promozione enogastronomica; la realtà attuale.</p> <p>L'individuazione dei bisogni dell'individuo; sistemi di incentivazione del collaboratore; le riunioni di gruppo; tecniche di coordinamento fra reparti e all'interno del reparto stesso.</p> <p>Articolazione dell'offerta gastronomica.</p> <p>Programmazione dell'offerta in funzione della domanda.</p>	<p>Offerte turistiche locali, nazionali e internazionali. Servizi-pacchetti enogastronomici predisposti dall'azienda in relazione al territorio.</p> <p>Tecniche e routine di gestione dei reclami.</p> <p>Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente.</p> <p>Tecnica di stesura di tabelle, manuali, regolamenti, lettere e corrispondenza.</p> <p>La gestione delle risorse umane. Lessico professionale, in lingua straniera.</p>	<p>Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera.</p> <p>Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico enogastronomiche del territorio in cui opera.</p> <p>Gestire un reclamo con autonomia operativa.</p> <p>Presentare la politica aziendale al cliente..</p> <p>Interagire in lingua straniera in un'ampia gamma di situazioni professionali anche impreviste, con più forme comunicative.</p>

<b>TRAGUARDO DELLA COMPETENZA</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p><b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</b></p>	<p>L'importanza della degustazione e dell'accostamento dei sapori.</p> <p>La terminologia tecnica da usare in fase di degustazione.</p> <p>Pratica di degustazione.</p> <p>La cucina fra tradizione ed innovazione. Le cucine del mondo.</p> <p>La cucina di ricerca. Le dinamiche del gusto.</p>	<p>La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti.</p> <p>Principi e teoria del marketing. Destination Marketing.</p> <p>Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici.</p> <p>I principali piatti della tradizione e usi dei Paesi di cui si studiano le lingue.</p>	<p>Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze.</p> <p>Acquisire una mentalità orientata al marketing.</p> <p>Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua, tenendo presente anche le nuove tendenze enogastronomiche.</p> <p>Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici, anche in lingua straniera.</p>

TRAGUARDO DELLA COMPETENZA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONOSCENZE	ABILITA'
<p><b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</b></p>	<p>Sistema H.A.C.C.P.: applicazione. Filosofia del pacchetto igiene: adempimenti richiesti all'operatore.</p> <p>Responsabilità sull'ambiente di lavoro.</p> <p>Osservanze quotidiane richieste. Le filiere alimentari.</p>	<p>Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.</p>	<p>Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa.</p> <p>Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro.</p>

TRAGUARDO DELLA COMPETENZA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONOSCENZE	ABILITA'
----------------------------	----------------------------	------------	----------

<p><b>6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</b></p>	<p>La scala dei bisogni, tipologie di comunicazione professionale efficace.</p> <p>Incontri di gruppo, l'organigramma di produzione (realizzazione e diffusione ) L'offerta gastronomica nelle diverse tipologie di buffet.</p> <p>Tipologie di menù concordati.</p> <p>Produzione per regole e non per eccezioni.</p> <p>La standardizzazione della produzione (tecnica del "Recipes").</p> <p>Determinazione del prezzo di vendita.</p>	<p>Organizzazione del lavoro. Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione. La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti. La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. Le forme di finanziamento aziendale. I principali indici per l'analisi finanziaria, patrimoniale ed economica del bilancio. La contabilità analitica. I finanziamenti a breve medio e lungo termine. La programmazione a breve, medio e lungo termine. Il budget.</p>	<p>Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza. Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti. Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</p> <p>Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche. Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo. Leggere un bilancio e analizzare gli indici finanziari e patrimoniali. Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative.</p> <p>Stilare un budget</p>

<p><b>TRAGUARDO DELLA COMPETENZA</b></p>	<p><b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b></p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p>	<p><b>ABILITA'</b></p>
--	--	--------------------------	------------------------

<p><b>7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</b></p>	<p>Il servizio di catering nella ristorazione collettiva: caratteristiche gestionali.</p> <p>Il banqueting: tipologia di servizio e suo coordinamento con il settore vendita.</p> <p>Il personale nel servizio banqueting.</p>	<p>La ricetta originaria e le sue variazioni.</p> <p>I principi della cucina tecnologica</p> <p>Tipologie di buffet e realizzazione di piatti.</p> <p>Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e del catering.</p>	<p>Elaborare con buona autonomia operativa ogni tipo di piatto.</p> <p>Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, dandone le spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali.</p> <p>Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici.</p> <p>Redigere un contratto di banqueting e di catering</p>
---	--	---	--

<b>TRAGUARDO</b>	<b>OBIETTIVI DI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
------------------	---------------------	-------------------	-----------------

DELLA COMPETENZA	APPRENDIMENTO		
<p><b>8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</b></p>	<p>la fisiologia del gusto: la degustazione del cibo; l'accostamento al cibo.</p> <p>Le abitudini alimentari: l'800 e '900 La qualità del prodotto alimentare: il prodotto certificato; i marchi.</p> <p>Marketing: strategie nella diffusione del prodotto nella ristorazione moderna.</p> <p>I prodotti agroalimentari di 4<sup>e</sup> e 5<sup>a</sup> gamma. La cucina di assemblaggio.</p>	<p>Le gamme dei prodotti.</p> <p>I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali.</p> <p>Enologia ed enografia nazionale.</p> <p>Abbinamento cibo-vino e cibo-altre bevande.</p>	<p>Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi.</p> <p>Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto</p>

TRAGUARDO DELLA COMPETENZA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONOSCENZE	ABILITA'
<p><b>9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</b></p>	<p>La produzione alimentare italiana: la stagionalità e canali di reperimento del prodotto.</p> <p>Le principali esigenze nutrizionali attuali (in collaborazione con il docente di scienza e cultura dell'alimentazione).</p> <p>Tecniche di stesura del menù secondo specifiche esigenze della clientela.</p> <p>Menù per celiaci, nefropatici, diabetici, cardiopatici.</p>	<p>Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata.</p> <p>Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.</p> <p>Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia.</p> <p>Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta.</p> <p>Lessico professionale in lingua straniera.</p>	<p>Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari.</p> <p>Redigere e presentare ricette in lingua straniera.</p> <p>Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche.</p> <p>Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi.</p> <p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>

TRAGUARDO DELLA COMPETENZA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONOSCENZE	ABILITA'
----------------------------	----------------------------	------------	----------

<p><b>10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</b></p>	<p>Le nuove tecnologie a disposizione della ristorazione attuale.</p> <p>Organizzazione e programmazione del lavoro all'interno delle diverse realtà ristorative</p> <p>Il fattore umano nella ristorazione - Il sistema "Cook &amp; Chill".</p>	<p>Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. Funzione dei diagrammi di organizzazione del lavoro.</p> <p>Connessioni e reti tra imprese dell'ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici.</p> <p>Ricerche di mercato qualitative e quantitative.</p> <p>Curriculum europeo in lingua.</p>	<p>Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza.</p> <p>Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione.</p> <p>Interpretare le ricerche di mercato. Attivare le connessioni e le reti tra imprese dell'ospitalità, accoglienza e servizi enogastronomici. Redigere il curriculum vitae europeo, anche in lingua straniera.</p>
---	--	--	--