

ACCOGLIENZA E OSPITALITA'				
AMBITO	MODULI	%	ORE	DOCENTE
COMUNICAZIONE E PARTECIPAZIONE SOCIALE	Comunicazione	100%	72 ore	Isses Moratti
LINGUA COMUNITARIA 1 (INGLESE)	inglese	100%	72 ore	Lingua comunitaria 1 Versini
LINGUA COMUNITARIA 2 (TEDESCO)	tedesco	100%	48 ore	Lingua comunitaria 2 Severi
GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	Attività economica delle imprese e il mercato	40%	36 ore	Economia Lombino
	Organizzazione del lavoro	60%	60 ore	Ttopl osp Garofolin
GESTIONE DEGLI ACQUISTI	Modelli di gestione degli acquisti	70%	40 ore	Ttopl ospit Garofolin
	Modalità di valutazione delle offerte	30%	18 ore	Economia Lombino
IDEAZIONE/PREDISPOSIZIONE DEI SERVIZI	L'analisi sensoriale e i processi avanzati di servizio	70%	110 ore	Ttopl ospit Garofolin
	L'analisi dei costi delle imprese ristorative	10%	18 ore	Economia Lombino
	Merceologia e alimentazione	20%	55 ore	Scienze Imbriaco
EROGAZIONE	Gestione e ospitalità	90%	132 ore	Ttopl osp Garofolin
	Gestione teorica della comunicazione del sistema HACCP e gestione rifiuti	10%	5 ore	Scienze Imbriaco
PREDISPOSIZIONE	Promozione turistica territoriale	100%	96 ore	Ttopl osp Furegon
ALTERNANZA		100%	400 ore	

DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:
COMUNICAZIONE E PARTECIPAZIONE SOCIALE
72 ore

MODULI DELL'AMBITO DI COMPETENZA:

- COMUNICAZIONE 72 ORE

COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA

- Gestire la comunicazione, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti.
- **Cogliere** la comunità professionale locale e allargata di riferimento quale ambito per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e delle organizzazioni produttive.

DENOMINAZIONE DEL MODULO	INSEGNANTE DI RIFERIMENTO	COMPETENZE <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	ABILITA' <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONTENUTI DEL MODULO
COMUNICAZIONE	Moratti	●Cogliere la comunità professionale locale e allargata di riferimento quale ambito per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e delle organizzazioni produttive ●Gestire la comunicazione, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti	● Applicare tecniche di controllo dell'efficacia delle informazioni fornite sul prodotto turistico e sui servizi di supporto ● Scegliere modalità di interazione comunicativa e di argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali ● Utilizzare modalità comunicative per prefigurare i risultati degli interventi proposti/richiesti e per descrivere fasi e strumenti di lavoro ● Utilizzare modalità comunicative verbali e non verbali per rilevare desideri/bisogni del cliente ● Cogliere le informazioni	● Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico ● Linguaggi tecnici propri di settore ● Metodi di comprensione e produzione di testi, di documentazione e relazioni tecniche ● Tecniche di negoziazione e <i>problem solving</i> ● Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali ● Strumenti e tecniche di comunicazione pubblicitaria ● Strumenti informatici per la produzione testi, ricerca informazioni e	Comunicazione interpersonale: ● Canali della comunicazione interpersonale: verbale, non verbale, paraverbale ● La comunicazione nei gruppi ● Procedure decisionali ● Tecniche di negoziazione ● Gestione del conflitto ● comunicazione assertiva passiva aggressiva ● Percezione e filtri della comunicazione ● <i>Customer satisfaction</i> ● Gestione reclami ● Portfolio, curriculum vitae e video curriculum , relazioni alternanze Strumenti della comunicazione: ● Strumenti per comunicare (e-mail, Facebook, blog,

			relative alla sfera professionale prodotte dalle diverse tipologie di fonti ● Identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo ● Esprimere modalità di partecipazione democratica in contesti professionali direttamente esperiti ● Promuovere il lavoro di gruppo e le relazioni con gli interlocutori di settore ● Effettuare la valutazione dei reclami ● Selezionare fonti in ambito enogastronomico e di arte bianca ●Cogliere gli elementi culturali, storici e geografici in funzione del rapporto con il cliente ● Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità professionale, locale ed allargata ● Individuare fonti e valorizzare risorse in ambito enogastronomico	comunicazioni multimediali ● Processi decisionali, forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera professionale ● Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione ● Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione ● Comunità professionali e di pratica di riferimento ● Elementi di cultura enogastronomica ● Elementi di cultura, storia, storia dell'arte e geografia; ● Strutture associative e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza ● Fonti di settore	forum, Google Drive...) ● Strumenti di pianificazione (diagramma di Gantt, timing) ● Strumenti per presentare (mappe concettuali, Prezi, Power Point, relazioni) Comunicazione aziendale: ● Comunicazione interna e comunicazione esterna (obiettivi, strumenti , destinatari, <i>stakeholder</i>) ● Piano marketing e piano comunicazione ● Analisi aziendale ● Comunicazione integrata: newsletter, brochure, depliant, menu Territorio ed enogastronomia: ● Associazioni di categoria: <i>mission</i>, organizzazione e statuto ● Trentino spa: la promozione del territorio ● Osservatorio turistico ● Eventi enogastronomici in Trentino ● Geografia turistica ed enogastronomia: ambiti territoriali e loro peculiarità anche enogastronomiche ● Ecomusei ● Strade del vino ● Elementi di cultura, storia, storia dell'arte e geografia
METODOLOGIA	● LEZIONE FRONTALE CON ESERCIZI ALLA LAVAGNA E CREAZIONE DI MAPPE CONCETTUALI				

DIDATTICA	• LAVORO DI GRUPPO • ESERCITAZIONI E SIMULAZIONI LABORATORIALI <i>COOPERATIVE LEARNING</i>
MODALITÀ DI VERIFICA	• VERIFICHE SOMMATIVE E IN ITINERE, SCRITTE E ORALI

DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:
LINGUA COMUNITARIA 1 – INGLESE
72 ore

DENOMINAZIONE del MODULO:

INGLESE

COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA

- Comprendere e ricavare informazioni, nella loro natura linguistica, paralinguistica, extralinguistica e culturale, dall'ascolto e dalla visione di testi audiovisivi e dalla lettura di testi scritti, ipertestuali e digitali, anche di tipo micro-linguistico;
- Interagire oralmente e per iscritto in situazioni di vita quotidiana relative ai propri interessi personali e professionali;
- Produrre una comunicazione orale e testi scritti differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE DEL MODULO	Insegnante di riferimento	COMPETENZE <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	ABILITA' <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONTENUTI DEL MODULO
INGLESE	Ins. Elena Versini	Comprendere e ricavare informazioni, nella loro natura linguistica, paralinguistica, extralinguistica e culturale, dall'ascolto e dalla visione di testi audiovisivi e dalla lettura di testi scritti, ipertestuali e	• Comprendere informazioni fattuali chiare su argomenti comuni relativi alla vita di tutti i giorni o il lavoro o interessi personali • comprendere ciò che viene detto in una conversazione quotidiana, anche su argomenti meno familiari • seguire una lezione o discussione relative al proprio campo di interesse - comprendere gli elementi essenziali di comunicazioni audio • seguire film riconoscendo il significato generale delle informazioni • comprendere comunicazioni scritte di	• Fonetica di base • ortografia e punteggiatura • diversi registri linguistici • lessico delle aree semantiche relative al sé alla vita quotidiana e specifico del settore professionale • organizzazione del discorso orale e organizzazione e strutturazione del testo scritto	• Abitudini alimentari dei paesi di lingua inglese • Letture/Video/Audio riguardanti la cucina moderna e l'accoglienza e l'ospitalità • Letture/Video/Audio riguardanti il settore alberghiero (nuove tendenze) • Liste alimentari specifiche della la cucina moderna e dell'accoglienza e l'ospitalità

		digitali, anche di tipo micro-linguistico	natura personale in modo sufficiente da poter corrispondere con un/a coetaneo/a ● esplorare e comprendere semplici testi di vario genere, anche di natura ipertestuale e digitale ● orientarsi all'interno del testo letto onde identificare informazioni esplicite ed implicite ● estrapolare dal contesto il significato di una parola sconosciuta e ricostruire il significato della frase ● discriminare alcune caratteristiche degli standard linguistici adottati in un testo scritto ● confrontare le informazioni contenute in testi orali, scritti e visivi e i diversi linguaggi utilizzati ● selezionare ed adattare le informazioni a seconda delle domande formulate lentamente, semplici istruzioni e indicazioni ● apportare la propria cultura, le proprie esperienze e prospettive con quelle emergenti dai testi letti, navigati o ascoltati o dai filmati visti ● utilizzare le risorse a disposizione quali dizionari, dizionari dei sinonimi e contrari, motori di ricerca	● elementi di coesione e coerenza testuale ● principali strutture linguistiche delle lingue acquisite ● elementi di cultura e tradizioni veicolati dalle esperienze avute nelle lingue di apprendimento ● strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti su argomenti anche meno noti inerenti alla sfera personale, sociale o all'attualità	● Liste di verbi e sostantivi riguardanti la cucina moderna e l'accoglienza e l'ospitalità
--	--	---	---	---	--

		Interagire oralmente e per iscritto in situazioni di vita quotidiana relative ai propri interessi personali e professionali	● Iniziare, sostenere, rilanciare e concludere una conversazione su argomenti familiari, di routine o no, che lo/la interessino o si riferiscano alla sua area di professionalizzazione ● esprimere i propri bisogni concreti della vita quotidiana ● scambiare, verificare e confermare informazioni ● commentare brevemente le prese di posizione degli altri e prendere posizione a riguardo ● formulare in modo corretto convinzioni e opinioni ● adattare il registro linguistico a seconda degli interlocutori dei compiti e dei contesti ● leggere e cogliere il senso di un messaggio nel codice scritto ● saper prendere posizione riguardo a argomenti trattati e testi letti ● scrivere messaggi e appunti personali utilizzando strumenti diversificati ● reagire per iscritto, con coetanei dei paesi di cui si apprende la lingua ● strutturare il testo secondo la tipologia testuale richiesta	● Fonetica di base ● ortografia e punteggiatura ● diversi registri linguistici ● lessico delle aree semantiche relative al sé, alla vita quotidiana e specifico del settore professionale ● funzioni linguistiche delle aree semantiche relative al sé, alla famiglia, alla vita quotidiana, alle attività scolastiche, agli interessi e al lavoro ● lessico relativo alla preparazione dei piatti ● strutture grammaticali necessarie al raggiungimento del livello B1 ● organizzazione del discorso orale e organizzazione e strutturazione del testo scritto delle lingue di apprendimento ● elementi di coesione e coerenza testuale ● principali strutture linguistiche delle lingue acquisite ● elementi di cultura e tradizioni veicolati dalle esperienze avute nelle lingue di apprendimento	● Analisi e descrizione immagini riguardanti il settore della ristorazione con relativa lista dei vocaboli ● Analisi e rielaborazione di testi/video riguardanti ricette, cocktail e preparazioni flambé innovativi e di tendenza
--	--	--	--	---	--

		Produrre una comunicazione orale e testi scritti differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale	• Descrivere in breve cose o persone attinenti alla propria quotidianità e ai rapporti con loro • dare indicazioni ed informazioni comprensibili su contesti reali • riferire un'esperienza ed esprimere le proprie valutazioni • raccontare fatti e esperienze, relativi all'ambito quotidiano, sociale o all'attualità • riassumere testi semplici • redigere un breve annuncio o una lettera personale • redigere semplici lettere informali - redigere in maniera essenziale un curriculum vitae • formulare ipotesi • comporre diverse tipologie di testi in rapporto ai propri interessi utilizzando strumenti diversificati • applicare le convenzioni linguistiche richieste dalla situazione • cogliere il carattere interculturale delle lingue di studio	• Fonetica di base • ortografia e punteggiatura - diversi registri linguistici • lessico delle aree semantiche relative al sé, famiglia, vita quotidiana, attività scolastiche, interessi, sport, viaggi, lavoro, ambiente, i media • funzioni linguistiche delle aree semantiche relative al sé, alla famiglia, alla vita quotidiana, alle attività scolastiche, agli interessi e al lavoro • elementi di coesione e coerenza testuale • principali strutture linguistiche delle lingue acquisite • elementi di cultura e tradizioni veicolati dalle esperienze avute nelle lingue di apprendimento	• Rielaborazione e descrizione delle esperienze di alternanza • Analisi del CV formato europeo • Revisione/aggiornamento del curriculum vitae formato europeo • Analisi di alcune lettere di accompagnamento al CV • Lettera di accompagnamento al CV • Descrizione delle principali competenze, qualità, mansioni e responsabilità di un tecnico.
--	--	---	---	--	---

TIPOLOGIA DI METODOLOGIA DIDATTICA	Comprensione scritta: - Lettura di testispecifici relativi ai vari contenuti del modulo - Esercizi scritti relativi all’analisi della comprensione dei vari testi Comprensione orale: - Ascolto/visione di materiale relativo ai vari contenuti del modulo - Esercizi orali relativi all’analisi della comprensione dei vari testi Produzione scritta: - Esercizi scritti di vario tipo (risposte aperte, brevi riassunti, di completamento) - Produzione scritta sulla descrizione delle esperienze di alternanza - Produzione del CV - Produzione di una lettera di accompagnamento al CV Produzione orale: - Descrizione orale immagini - Descrizione orale dell’esperienza di alternanza - Produzione di comunicazioni orali e testi scritti differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale In ogni modulo verranno proposte esercitazioni scritte/orali in preparazione alla certificazione linguistica PET- livello B1 – (<i>Threshold</i>) Nei diversi ambiti di competenza – nella comprensione scritta e orale, nella produzione scritta e nella comunicazione orale – lo studente dovrà esser in grado di comprendere i punti chiave di argomenti familiari che riguardano la scuola, il tempo libero ecc., dovrà saper muoversi con disinvoltura in situazioni che possono verificarsi mentre viaggia nel paese di cui parla la lingua inglese. Inoltre sarà in grado di produrre un testo semplice relativo ad argomenti che siano familiari o di interesse personale, di esprimere esperienze ed avvenimenti, sogni, speranze e ambizioni, di spiegare brevemente le ragioni delle sue opinioni e dei suoi progetti.
METODOLOGIA DIDATTICA	- Lezione frontale - Brainstorming - Lavoro di gruppo e a coppie - Cooperative Learning
MODALITÀ DI VERIFICA	- Verifiche sommative e in itinere, scritte e orali - Prove scritte (livello B1) inerenti le quattro abilità integrate di <i>writing, readingcomprehension, listening and speaking</i>.

DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:
LINGUA COMUNITARIA 2 TEDESCO

48 ore

MODULI DELL'AMBITO DI COMPETENZA:

- TEDESCO

COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA

- Comprendere e ricavare informazioni, nella loro natura linguistica, paralinguistica, extralinguistica e culturale, dall'ascolto e dalla visione di testi audiovisivi e dalla lettura di testi scritti, ipertestuali e digitali, anche di tipo micro-linguistico;
- Interagire oralmente e per iscritto in situazioni di vita quotidiana relative ai propri interessi personali e professionali;
- Produrre una comunicazione orale e testi scritti differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

DENOMINAZIONE DEL MODULO	INSEGNANTE DI RIFERIMENTO	COMPETENZE <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	EVENTUALI COMPETENZE E DI MODULO	ABILITA' <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONTENUTI DEL MODULO
TEDESCO	Susy Severi	Comprendere e ricavare informazioni, nella loro natura linguistica, paralinguistica, extralinguistica e culturale,		● Comprendere informazioni fattuali chiare su argomenti comuni relativi alla vita di tutti i giorni o il lavoro o interessi personali ● comprendere ciò che viene detto in una conversazione quotidiana, anche su argomenti meno familiari ● seguire una lezione o discussione relative al proprio campo di interesse	● Fonetica di base ● ortografia e punteggiatura ● diversi registri linguistici ● lessico delle aree semantiche relative al sé, famiglia, vita quotidiana, interessi, viaggi, lavoro ● formazione delle parole (prefissi e suffissi, parole	● Abitudini alimentari dei paesi di lingua tedesca, italiana e abitudini personali ● Prodotti tipici regionali e internazionali (in Italia e nei paesi di lingua tedesca)

		dall'ascolto e dalla visione di testi audiovisivi e dalla lettura di testi scritti, ipertestuali e digitali, anche di tipo microlinguistico		- comprendere gli elementi essenziali di comunicazioni audio ● seguire film riconoscendo il significato generale delle informazioni ● comprendere comunicazioni scritte di natura personale in modo sufficiente da poter corrispondere con un/a coetaneo/a ● esplorare e comprendere semplici testi di vario genere, anche di natura ipertestuale e digitale ● orientarsi all'interno del testo letto onde identificare informazioni esplicite ed implicite ● estrapolare dal contesto il significato di una parola sconosciuta e ricostruire il significato della frase ● discriminare alcune caratteristiche degli standard linguistici adottati in un testo scritto ● confrontare le informazioni contenute in testi orali, scritti e visivi e i diversi linguaggi utilizzati ● selezionare ed adattare le informazioni a seconda delle domande formulate lentamente, semplici istruzioni e indicazioni ● apportare la propria cultura, le proprie esperienze e prospettive con quelle emergenti dai testi letti, navigati o ascoltati o dai filmati visti ● utilizzare le risorse a disposizione quali dizionari, dizionari dei sinonimi e contrari, motori di ricerca	composte, verbi separabili), collocazioni ● il <i>Präteritum</i>, la frase relativa e infinitiva. ● elementi di coesione e coerenza testuale (organizzazione del discorso orale, organizzazione e strutturazione del testo scritto) ● elementi di cultura e tradizioni veicolati dalle esperienze avute nelle lingue di apprendimento ● strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti su argomenti anche meno noti inerenti alla sfera personale, sociale o all'attualità	● Tipi di locale
		Interagire oralmente e per		● Iniziare, sostenere, rilanciare e concludere una conversazione su argomenti familiari, di routine o no,	● Fonetica di base ● ortografia e punteggiatura ● diversi registri linguistici	● Esperienze in azienda (tirocinio curricolare)

		iscritto in situazioni di vita quotidiana relative ai propri interessi personali e professionali	che lo/la interessino o si riferiscano alla sua area di professionalizzazione ● esprimere i propri bisogni concreti della vita quotidiana ● scambiare, verificare e confermare informazioni ● commentare brevemente le prese di posizione degli altri e prendere posizione a riguardo ● formulare in modo corretto convinzioni e opinioni ● adattare il registro linguistico a seconda degli interlocutori dei compiti e dei contesti ● leggere e cogliere il senso di un messaggio nel codice scritto ● saper prendere posizione riguardo a argomenti trattati e testi letti ● scrivere messaggi e appunti personali utilizzando strumenti diversificati ● reagire per iscritto, con coetanei dei paesi di cui si apprende la lingua ● strutturare il testo secondo la tipologia testuale richiesta	● lessico delle aree semantiche relative al sé, famiglia, vita quotidiana, attività scolastiche, interessi, sport, viaggi, lavoro, ambiente, media ● lessico relativo alla preparazione dei piatti ● utilizzo della forma passiva, del participio dei verbi utilizzato come aggettivo attributivo, declinazione dell'aggettivo secondo lo schema I, II e III al nominativo, dativo e accusativo ● formazione delle parole (prefissi e suffissi, parole composte, verbi separabili), collocazioni, sinonimi e contrari ● il <i>Präteritum</i>, la frase relativa e infinitiva ● organizzazione del discorso orale e organizzazione e strutturazione del testo scritto delle lingue di apprendimento ● elementi di coesione e coerenza testuale ● funzioni linguistiche delle aree semantiche relative al sé, famiglia, vita quotidiana, attività scolastiche, interessi, sport, viaggi, lavoro,	● Vendita del prodotto ● Annunci di lavoro e colloquio di lavoro
--	--	---	--	---	---

		Produrre una comunicazione orale e testi scritti differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale		• Descrivere in breve cose o persone attinenti alla propria quotidianità e ai rapporti con loro • dare indicazioni ed informazioni comprensibili su contesti reali • riferire un'esperienza ed esprimere le proprie valutazioni • raccontare fatti e esperienze, relativi all'ambito quotidiano, sociale o all'attualità • riassumere testi semplici • redigere un breve annuncio o una lettera personale • redigere semplici lettere informali • redigere in maniera essenziale un curriculum vitae • formulare ipotesi • comporre diverse tipologie di testi in rapporto ai propri interessi utilizzando strumenti diversificati • applicare le convenzioni linguistiche richieste dalla situazione • cogliere il carattere interculturale delle lingue di studio	ambiente, media • principali strutture linguistiche delle lingue acquisite • elementi di cultura e tradizioni veicolati dalle esperienze avute nelle lingue di apprendimento	• Fonetica di base • ortografia e punteggiatura • diversi registri linguistici • lessico delle aree semantiche relative al sé, famiglia, vita quotidiana, attività scolastiche, interessi, sport, viaggi, lavoro, ambiente, media • lessico relativo alla preparazione dei piatti, utilizzo della forma passiva, del participio dei verbi utilizzato come aggettivo attributivo, declinazione dell'aggettivo secondo lo schema I, II e III al nominativo, dativo e accusativo. • il <i>Präteritum</i>, la frase relativa e infinitiva. • funzioni linguistiche delle aree semantiche relative al sé, famiglia, vita quotidiana, attività scolastiche Interessi, lavoro, ambiente, media • principali strutture linguistiche delle lingue	• Descrizione delle esperienze in azienda (tirocinio curricolare) • Curriculum vitae (formato europeo) • Lettera di accompagnamento al CV • Descrizione delle principali competenze e qualità, mansioni e responsabilità di un tecnico • Descrizione di un esperimento svolto in laboratorio
--	--	---	--	--	--	---	--

					acquisite ● elementi di coesione e coerenza testuale ● elementi di cultura e tradizioni veicolati dalle esperienze avute nelle lingue di apprendimento	
TIPOLOGIA DI METODOLOGIA DIDATTICA	Comprensione orale - ascolto/visione di testi audiovisivi relativi ai vari contenuti dei moduli - esercizi orali relativi alla comprensione dei vari testi (esercizi di completamento, vero o falso, ecc.) Comprensione scritta - lettura di testi specifici relativi ai vari contenuti dei moduli - esercizi scritti relativi alla comprensione dei vari testi (esercizi di completamento, vero o falso, ecc.) Produzione orale - produzione di comunicazioni orali differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale - descrizione delle esperienze in azienda - interazione con il cliente - colloquio di lavoro Produzione scritta - produzione di testi scritti differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale - esercizi scritti di vario tipo: risposte aperte, brevi riassunti, esercizi di completamento - traduzione in tedesco dei menu presentati al ristorante didattico - descrizione di un esperimento svolto in laboratorio - relazione del tirocinio curricolare - redazione di un CV secondo le regole del modello <i>Europass</i> di una lettera di presentazione					
METODOLOGIA DIDATTICA	- Lezione frontale - Brainstorming - Lavoro di gruppo e a coppie - Cooperative Learning					
MODALITÀ DI	- Verifiche sommative in itinere, scritte e orali					

VERIFICA	
-----------------	--

DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA: GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO 98 ore					
MODULI DELL'AMBITO DI COMPETENZA: • ATTIVITÀ ECONOMICA DELLE IMPRESE E IL MERCATO 36 ORE • ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO 60 ORE					
COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA Individuare e gestire modelli organizzativi funzionali all'ottimizzazione delle risorse disponibili					
DENOMINAZIONE DEL MODULO	INSEGNANTE DI RIFERIMENTO	COMPETENZE <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	ABILITA' <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONTENUTI DEL MODULO
ATTIVITÀ ECONOMICA DELLE IMPRESE E IL MERCATO	Lombino	• Individuare e gestire modelli organizzativi funzionali all'ottimizzazione delle risorse disponibili	• Applicare criteri di economicità. • Applicare tecniche di analisi del mercato • Applicare tecniche di promozione • -Utilizzare strumenti e documenti di reporting	• Modelli organizzativi del reparto e dell'impresa ristorativa. • Elementi di analisi del mercato • Strategie di promozione • Tecniche di reporting	• Bisogni e beni. • Attività economica. • Azienda e sue classificazioni. • Impresa individuale e collettiva. • Le società di persone. • Le società di capitali. • L'impresa ristorativa e il mercato • Modelli organizzativi: • gerarchico • -funzionale • -gerarchico-funzionale • -divisionale • Analisi del mercato: • -analisi SWOT • le ricerche di mercato e suoi metodi

ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	Garofolin	Individuare e gestire modelli organizzativi funzionali all'ottimizzazione delle risorse disponibili.	● Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività ● Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi ● Applicare tecniche e metodi per ottimizzare tempi e gestire gli spazi ● monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio (pratica) ● Predisporre attrezzature e procedure nel rispetto delle normative igienico-sanitarie (pratica) ● Formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio • ● Individuare la tipologia delle strutture ricettive e ristorative	● Attrezzature, tecnologie e tecniche di servizio per le aziende ricettive/ristorative ● Azioni di miglioramento dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio ● Organizzazione del lavoro ● Tecniche e strumenti per il controllo della qualità del servizio ● Attrezzature, tecnologie e tecniche di servizio per le aziende ricettive/ristorative ● Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità ● Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.	● Modelli applicati di gestione delle aziende turistico-ristorative ● Applicare le principali normative di settore ● Modelli applicati di gestione delle aziende aziende turistico-ristorative ● Le aziende enogastronomiche • Modalità di trasmissione ordini ● Applicare le principali normative di settore ● Forme applicative di gestione delle risorse umane ● L'organizzazione del reparto

DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:**GESTIONE DEGLI ACQUISTI****58 ore****MODULI DELL'AMBITO DI COMPETENZA:**

- MODELLI DI GESTIONE DEGLI ACQUISTI 40 ORE
- MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE 18 ORE

COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA

- Definire e pianificare le esigenze di acquisto, gestendo il processo di approvvigionamento

DENOMINAZIONE DEL MODULO	INSEGNANTE DI RIFERIMENTO	COMPETENZE <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	ABILITA' <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONTENUTI DEL MODULO
MODELLI DI GESTIONE DEGLI ACQUISTI	Garofolin	Definire e pianificare le esigenze di acquisto, gestendo il processo di approvvigionamento	● Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità delle forniture ● Applicare tecniche di selezione dei fornitori ● Identificare le filiere di produzione dei prodotti ● Impiegare metodi e strumenti per aggiornare la situazione di scorte e giacenze ● Valutare la qualità delle derrate alimentari ● Filiere produttive	● Applicativi di gestione di magazzino. ● Metodi di contrattazione con i fornitori ● Organizzazione logistica di magazzino ● Pratiche di rilevazione delle non conformità ● Risorse e opportunità del territorio ● Valutazione organolettica attraverso l'esperienza	● La gestione del magazzino ● L'approvvigionamento di qualità ● Come scegliere i fornitori ● La gestione della cantina ● I prodotti del territorio ● La filiera a Km zero ● Le procedure di controllo (H.A.C.C.P.)

				sensoriale • Valutazione, qualificazione e monitoraggio dei fornitori	
Modalità di valutazione delle offerte	Lombino	Definire e pianificare le esigenze di acquisto, gestendo il processo di approvvigionamento	• Applicare tecniche di selezione dei fornitori • - Applicare tecniche di valutazione delle offerte • - Applicare tecniche e criteri di budgeting	• Elementi di contrattualistica fornitori • Elementi di tecnica commerciale • Elementi di budgeting	• Elementi di contrattualistica fornitori e valutazione delle offerte • Il contratto di compravendita • Il budgeting

DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:
IDEAZIONE E PROGETTAZIONE
183 ore

MODULI DELL'AMBITO DI COMPETENZA:

- L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE 18 ore
- L'ANALISI SENSORIALE E I PROCESSI AVANZATI DI SERVIZIO 110 ore
- MERCEOLOGIA E ALIMENTAZIONE 55 ore

COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA

- Collaborare all'ideazione e alla predisposizione di proposte enogastronomiche e di servizi di sala bar sulla base delle esigenze/aspettative del cliente e degli standard assegnati
- Ideare e predisporre proposte gastronomiche sulla base delle esigenze e aspettative del cliente e nello specifico: rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematiche

DENOMINAZIONE DEL MODULO	INSEGNANTE DI RIFERIMENTO	COMPETENZE <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	ABILITA' <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONTENUTI DEL MODULO
L'ANALISI SENSORIALE E I PROCESSI AVANZATI DI SERVIZIO	Garofolin	Collaborare all'ideazione e alla predisposizione di proposte enogastronomiche e di servizi di sala bar sulla base delle esigenze/aspettative del cliente e degli standard assegnati	● Applicare criteri di abbinamento cibo e bevande ● Applicare criteri di organizzazione del servizio ● Applicare criteri di selezione della strumentazione di servizio ● Applicare tecniche di elaborazione del menu, della carta dei vini e del listini bar/	● Criteri applicati di sommellerie (tramite corso di sommellerie verranno approfondite le tecniche di abbinamento cibo, vino, birra). ● Applicazione del customer satisfaction ● Target cliente e servizi offerti ● Caratteristiche	

			caffetteria/bistrot curare le prenotazioni per il servizio di ristorazione e il ricevimento del cliente • Formulare proposte di prodotto/ servizio in coerenza con le richieste del cliente • Applicare criteri di estetica • Applicare procedure di accoglienza adeguate a contesti di turismo accessibile • Curare la prenotazione per il servizio di ristorazione e il ricevimento del cliente • Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target / esigenze di clientela • Valorizzare l'immagine turistica di un territorio attraverso le sue risorse	aziende e servizi • Nuove tendenze, servizi e offerta • Applicazione budget • La redazione del menu	
L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE	Lombino	Ideare e predisporre proposte gastronomiche sulla base delle esigenze e aspettative del cliente e nello specifico: rappresentare processi e risolvere situazioni problematiche del settore professionale in base a modelli e procedure matematiche	• Applicare tecniche di analisi dei costi e del rapporto qualità-prezzo.	• Analisi dei costi e del rapporto qualità prezzo	• Classificazione dei costi • Metodo di calcolo dei costi • F&B cost • Food cost • Break Even Point
MERCEOLOGIA e ALIMENTAZIONE	Imbriaco	rare all'ideazione e alla predisposizione di proposte eno-gastronomiche e di servizi di sala e bar sulla base delle	• Applicare criteri di selezione delle materie prime e dei semilavorati	Approfondimento bevande alcoliche, analcoliche e caffetteria	calorico e alcolometrico

		esigenze/aspettative del cliente e degli standard assegnati	● Formulare proposte di prodotto/servizio in coerenza con le richieste del cliente ● Valorizzare l'immagine turistica del territorio attraverso le sue risorse enogastronomiche, culturali, ambientali, artistiche e storiche di un territorio	Caratteristiche merceologiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti Risorse enogastronomiche, culturali, ambientali, artistiche e storiche di un territorio	tazione zione ologia bevande alcoliche e analcoliche e caffetteria Diversi tipi di diete (vegetariana, vegana, mediterranea) Alimentazione in relazione a diverse condizioni patologiche: MCV(dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione), diabete, obesità, celiachia, allergie e intolleranze alimentari slow food Alimenti di eccellenza (DOP, IGP, STG) Frodi alimentari Gamme alimentari Rintracciabilità degli alimenti
--	--	--	---	---	--

DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:**EROGAZIONE****137 ore****MODULI DELL'AMBITO DI COMPETENZA:**

G ESTIONE E OSPITALITA 132 ore

GESTIONE TEORICA DELLA COMUNICAZIONE DEL SISTEMA HACCP E GESTIONE RIFIUTI 5 ORE

COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA

- Identificare e prevenire i rischi potenziale per la salute del consumatore e del cliente
- Gestire l'accoglienza e l'ospitalità del cliente
- Gestire il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata

DENOMINAZIONE DEL MODULO	INSEGNANTE DI RIFERIMENTO	COMPETENZE <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	ABILITA' <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONTENUTI DEL MODULO
GESTIONE E OSPITALITA	Garofolin	● Identificare e prevenire i rischi potenziale per la salute del consumatore e del cliente ● Gestire l'accoglienza e l'ospitalità del cliente ● Gestire il servizio	● Applicare criteri per la valutazione del corretto utilizzo e unzionamento dei dispositivi di prevenzione ● Applicare modalità di raccolta e di smaltimento di imballaggi e residui del processo lavorativo secondo le norme previste ● Identificare e rilevare fonti di criticità e di rischio per la sicurezza alimentare ● Identificare e rilevare negli	● Allestimento, organizzazione e funzionalità degli esercizi/ reparti ● Elementi di ergonomia ● Elementi di psicologia e tecniche di comunicazione con il cliente ● Forme	● Applicazione normativa 81/08 avanzate ● Presentazione prodotto ● Stili di accoglienza ● Stili di servizio avanzati ● Tecnica avanzate sul servizio bar e preparazione dei cocktail ● Corso di caffetteria

		distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata	ambienti di lavoro fonti di criticità e di rischio per la sicurezza dei lavoratori • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione • Applicare metodiche per rilevare inefficienze e carenze del servizio • Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto/servizio • Coordinare il servizio ai tavoli e al banco/bar di cibi e bevande • Utilizzare tecniche di caffetteria • Utilizzare tecniche classiche ed innovative per la preparazione di cocktail • Utilizzare tecniche di somministrazione di vino e bevande • Verificare presentazione del prodotto/servizio • Preparare e presentare prodotti enogastronomici	comportamentali di prevenzione • Normativa in materia di sicurezza sul lavoro • Normativa in materia di tutela della privacy • Standard di qualità della struttura/servizio • Strumenti per la rilevazione e la rielaborazione dei rischi • Tecniche avanzate di caffetteria • Tecniche avanzate per il servizio di sala • Tecniche avanzate per il servizio di bar • Tecniche avanzate per il servizio di sommelier e beverage • Tecniche avanzate per la ristorazione • Tecniche di negoziazione e problem solving • Tecniche di preparazione dei prodotti gastronomici	verranno trattati in maniera approfondita, il caffè e tecniche di preparazione • Modalità di organizzazione del servizio di sala con relative suddivisioni dei ruoli.
GESTIONE TEORICA DELLA COMUNICAZIONE DEL SISTEMA HACCP E	Imbriaco	Gestire il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti	• Applicare modalità di raccolta e di smaltimento di imballaggi e di residui del processo lavorativo secondo le norme	• Igiene e legislazione igienico sanitaria correlate alla gestione di processi	• Normativa sicurezza alimentare e sistema HACCP

GESTIONE RIFIUTI		adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata Identificare e prevenire i rischi per la salute del consumatore e del cliente	previste ● Applicare protocolli di autocontrollo ● Gestire la documentazione inerente al sistema HACCP ● identificare e rilevare fonti di criticità e di rischio per la sicurezza alimentare	alimentari produttivi e di servizio ● Normativa ambientale e fattori di inquinamento ● Sistema HACCP ● Protocolli di autocontrollo	● Normativa ambientale e fattori di inquinamento ● Rintracciabilità degli alimenti ● Compilazione della modulistica
------------------	--	--	---	---	---

DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:**PREDISPOSIZIONE****32 ore (x 3 VOLTE)****MODULI DELL'AMBITO DI COMPETENZA:**

PROMOZIONE TURISTICA TERROTORIALE 32 ORE

COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA

- Formulare proposte per la promozione della struttura ricettiva/ ospitalità e del territorio
- Individuare e gestire modelli organizzativi funzionali all'ottimizzazione delle risorse disponibili
- Gestire l'accoglienza e l'ospitalità del cliente curando la sua fidelizzazione

DENOMINAZIONE DEL MODULO	INSEGNANTE DI RIFERIMENTO	COMPETENZE <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	ABILITA' <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONOSCENZE ESSENZIALI <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	CONTENUTI DEL MODULO
PROMOZIONE TURISTICA TERROTORIALE	Furegon	Formulare proposte per la promozione della struttura ricettiva/ ospitalità e del territorio Individuare e gestire modelli organizzativi funzionali all'ottimizzazione delle risorse disponibili Gestire l'accoglienza e l'ospitalità del cliente curando la sua	● Applicare tecniche di interazione col cliente ● Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio ● Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della struttura/reparto ● Applicare tecniche di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente ● Effettuare la valutazione tecnica dei reclami ● Individuare tipologie di prodotto/servizio in rapporto a target/esigenze della clientela	● Elementi di organizzazione aziendale ● Elementi di turismo accessibile ● Normativa in materia di tutela della privacy ● Organizzazione del servizio di accoglienza e fidelizzazione del cliente ● Promozione dei prodotti locali ● Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio	● Relazionarsi con i reparti ● Il servizio dell'accoglienza avanzati ● Promozione dei servizi e prodotti offerti ● le fasi operative avanzate ● analisi e criticità ● Relazionarsi con i reparti ● Attività di front e back office ● Normativa in materia di tutela della privacy ● Organizzazione del servizio di accoglienza ● Mappatura del territorio

		fidelizzazione ● Utilizzare tecniche di rilevazione dei bisogni del cliente ● Valutare la funzionalità dell'allestimento del reparto accoglienza rispetto agli obiettivi aziendali ● Verificare disposizione e presentazione per tipologia di prodotto/servizio ●Cogliere il posizionamento dell'offerta e della struttura dei servizi di ricettività ● Applicare tecniche e criteri di determinazione dei prezzi e di budgeting ● Contribuire all'ideazione di progetti promozionali ● Verificare l'aggiornamento dei materiali promozionali e informativi ● Applicare criteri di assegnazione di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività ● Applicare modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi ● Individuare la tipologia delle strutture ricettive e ristorative ● Applicare tecniche di analisi dei costi del servizio di accoglienza e assistenza ● Applicare tecniche di controllo dell'efficacia delle informazioni sul prodotto turistico e sui servizi di supporto ● Effettuare la valutazione tecnica dei reclami	● Procedure di prenotazione ● Standard di qualità della struttura / servizio ● Tecniche di ascolto e di comunicazione ● Tecniche, materiali e strumenti per l'informazione e la promozione e dei prodotti /servizi ● Strumenti e tecniche di comunicazione pubblicitaria ● Strumenti e tecniche di comunicazione pubblicitaria ● Tecniche, materiali e strumenti per l'informazione e la promozione e dei prodotti /servizi ● Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità ● Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio. ● Applicare tecniche di analisi dei costi del servizio di accoglienza e assistenza ● Elementi di customer satisfaction ● Organizzazione del	Trentino ● Il territorio Trentino e l'enogastronomia ● Promozione dei prodotti territoriali ● Pianificazione e controllo del servizio atteso
--	--	---	---	---

			● Identificare i fattori geografici utili per la promozione della struttura ricettiva/di ospitalità	servizio di accoglienza ● Tecniche di negoziazione e problem	
--	--	--	---	---	--