

# TECNICO DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA

## INDIRIZZO DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA

AMBITO	MODULI	%	ORE	DOCENTE
COMUNICAZIONE E PARTECIPAZIONE SOCIALE	Comunicazione	100%	72 ore	Issez 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%	62 ore	Cucina Bavuso
GESTIONE DEGLI ACQUISTI	Modelli di gestione degli acquisti	70%	48 ore	Cucina Bavuso/Monreale
	Modalità di valutazione delle offerte	30%	18 ore	Economia Lombino
IDEAZIONE E PROGETTAZIONE	Capacità di ideazione e progettazione ricette/menu	40%	60 ore	Cucina Bavuso/Monreale
	L'analisi dei costi delle imprese ristorative	20%	18 ore	Economia Lombino
	Merceologia alimentare ed elementi di dietetica	40%	60 ore	Scienze Colantuono
PRODUZIONE	La cucina moderna: alleggerire le preparazioni usando nuove tecnologie e tecniche di cottura	100%	172 ore	Cucina Bavuso/Monreale

ALTERNANZA		100%	400 ore		
<b>DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:</b> <b>COMUNICAZIONE E PARTECIPAZIONE SOCIALE</b> 72 ore					
<b>MODULI DELL'AMBITO DI COMPETENZA:</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• COMUNICAZIONE</li> </ul>					
<b>COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire la comunicazione, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti.</li> <li>• <b>Cogliere</b> 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.</li> </ul>					
<b>DENOMINAZIONE DEL MODULO</b>	<b>INSEGNANTE DI RIFERIMENTO</b>	<b>COMPETENZE</b> <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	<b>ABILITA'</b> <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b> <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	<b>CONTENUTI DEL MODULO</b>
COMUNICAZIONE	Moratti	<ul style="list-style-type: none"> <li>•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</li> <li>•Gestire la comunicazione, scegliendo forme e codici adeguati ai diversi contesti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di controllo dell'efficacia delle informazioni fornite sul prodotto turistico e sui servizi di supporto</li> <li>• Scegliere modalità di interazione comunicativa e di argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali</li> <li>• Utilizzare modalità comunicative per prefigurare i risultati degli interventi proposti/richiesti e per descrivere fasi e strumenti di lavoro</li> <li>• Utilizzare modalità comunicative verbali e non verbali per rilevare desideri/bisogni del cliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico</li> <li>• Linguaggi tecnici propri di settore</li> <li>• Metodi di comprensione e produzione di testi, di documentazione e relazioni tecniche</li> <li>• Tecniche di negoziazione e <i>problem solving</i></li> <li>• Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali</li> <li>• Strumenti e tecniche di comunicazione pubblicitaria</li> <li>• Strumenti informatici per la produzione testi,</li> </ul>	<b>Comunicazione interpersonale:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Canali della comunicazione interpersonale: verbale, non verbale, paraverbale</li> <li>• La comunicazione nei gruppi</li> <li>• Procedure decisionali</li> <li>• Tecniche di negoziazione</li> <li>• Gestione del conflitto</li> <li>• comunicazione assertiva passiva aggressiva</li> <li>• Percezione e filtri della comunicazione</li> <li>• <i>Customer satisfaction</i></li> <li>• Gestione reclami</li> <li>• Portfolio, curriculum vitae e video curriculum , relazioni alternanze</li> </ul> <b>Strumenti della comunicazione:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strumenti per comunicare</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>● Cogliere le informazioni relative alla sfera professionale prodotte dalle diverse tipologie di fonti</li> <li>● Identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo</li> <li>● Esprimere modalità di partecipazione democratica in contesti professionali direttamente esperiti</li> <li>● Promuovere il lavoro di gruppo e le relazioni con gli interlocutori di settore</li> <li>● Effettuare la valutazione dei reclami</li> <li>● Selezionare fonti in ambito enogastronomico e di arte bianca</li> <li>● Cogliere gli elementi culturali, storici e geografici in funzione del rapporto con il cliente</li> <li>● Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei diritti e dei doveri nell'ambito della comunità professionale, locale ed allargata</li> <li>● Individuare fonti e valorizzare risorse in ambito enogastronomico</li> </ul>	<p>ricerca informazioni e comunicazioni multimediali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Processi decisionali, forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera professionale</li> <li>● Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione</li> <li>● Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Comunità professionali e di pratica di riferimento</li> <li>● Elementi di cultura enogastronomica</li> <li>● Elementi di cultura, storia, storia dell'arte e geografia;</li> <li>● Strutture associative e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza</li> <li>● Fonti di settore</li> </ul>	<p>(e-mail, Facebook, blog, forum, Google Drive...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Strumenti di pianificazione (diagramma di Gantt, timing)</li> <li>● Strumenti per presentare (mappe concettuali, Prezi, Power Point, relazioni)</li> </ul> <p><b>Comunicazione aziendale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Comunicazione interna e comunicazione esterna (obiettivi, strumenti, destinatari, <i>stakeholder</i>)</li> <li>● Piano marketing e piano comunicazione</li> <li>● Analisi aziendale</li> <li>● Comunicazione integrata: newsletter, brochure, depliant, menu</li> </ul> <p><b>Territorio ed enogastronomia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Associazioni di categoria: <i>mission</i>, organizzazione e statuto</li> <li>● Trentino spa: la promozione del territorio</li> <li>● Osservatorio turistico</li> <li>● Eventi enogastronomici in Trentino</li> <li>● Geografia turistica ed enogastronomia: ambiti territoriali e loro peculiarità anche enogastronomiche</li> <li>● Ecomusei</li> <li>● Strade del vino</li> <li>● Elementi di cultura, storia, storia dell'arte e geografia</li> </ul>
--	--	--	--	--	---

<b>METODOLOGIA DIDATTICA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● LEZIONE FRONTALE CON ESERCIZI ALLA LAVAGNA E CREAZIONE DI MAPPE CONCETTUALI</li><li>● LAVORO DI GRUPPO</li><li>● ESERCITAZIONI E SIMULAZIONI LABORATORIALI</li></ul> <i>COOPERATIVE LEARNING</i>
<b>MODALITÀ DI VERIFICA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● VERIFICHE SOMMATIVE E IN ITINERE, SCRITTE E ORALI</li></ul>

**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**

<b>DENOMINAZIONE DEL MODULO</b>	Insegnante di riferimento	<b>COMPETENZE</b> <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	<b>ABILITA'</b> <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b> <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	<b>CONTENUTI DEL MODULO</b>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere informazioni fattuali chiare su argomenti comuni relativi alla vita di tutti i giorni o il lavoro o interessi personali</li> <li>● comprendere ciò che viene detto in una conversazione quotidiana, anche su argomenti meno familiari</li> <li>● seguire una lezione o discussione relative al proprio campo di interesse - comprendere gli elementi essenziali di comunicazioni audio</li> <li>● seguire film riconoscendo il significato generale delle informazioni</li> <li>● comprendere comunicazioni scritte di</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fonetica di base</li> <li>● ortografia e punteggiatura</li> <li>● diversi registri linguistici</li> <li>● lessico delle aree semantiche relative al sé alla vita quotidiana e specifico del settore professionale</li> <li>● organizzazione del discorso orale e organizzazione e strutturazione del testo scritto</li> <li>● elementi di coesione e coerenza testuale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Abitudini alimentari dei paesi di lingua inglese</li> <li>● Letture/Video/Audio riguardanti la cucina moderna e l'accoglienza e l'ospitalità</li> <li>● Letture/Video/Audio riguardanti il settore alberghiero (nuove tendenze)</li> <li>● Liste alimentari specifiche della la cucina moderna e dell'accoglienza e l'ospitalità</li> </ul>

	<p>digitali, anche di tipo micro-linguistico</p>	<p>natura personale in modo sufficiente da poter corrispondere con un/a coetaneo/a</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● esplorare e comprendere semplici testi di vario genere, anche di natura ipertestuale e digitale</li> <li>● orientarsi all'interno del testo letto onde identificare informazioni esplicite ed implicite</li> <li>● estrapolare dal contesto il significato di una parola sconosciuta e ricostruire il significato della frase</li> <li>● discriminare alcune caratteristiche degli standard linguistici adottati in un testo scritto</li> <li>● confrontare le informazioni contenute in testi orali, scritti e visivi e i diversi linguaggi utilizzati</li> <li>● selezionare ed adattare le informazioni a seconda delle domande formulate lentamente, semplici istruzioni e indicazioni</li> <li>● apportare la propria cultura, le proprie esperienze e prospettive con quelle emergenti dai testi letti, navigati o ascoltati o dai filmati visti</li> <li>● utilizzare le risorse a disposizione quali dizionari, dizionari dei sinonimi e contrari, motori di ricerca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● principali strutture linguistiche delle lingue acquisite</li> <li>● elementi di cultura e tradizioni veicolati dalle esperienze avute nelle lingue di apprendimento</li> <li>● 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Liste di verbi e sostantivi riguardanti la cucina moderna e l'accoglienza e l'ospitalità</li> </ul>
--	--	---	---	--

	<p>Interagire oralmente e per iscritto in situazioni di vita quotidiana relative ai propri interessi personali e professionali</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> <li>● esprimere i propri bisogni concreti della vita quotidiana</li> <li>● scambiare, verificare e confermare informazioni</li> <li>● commentare brevemente le prese di posizione degli altri e prendere posizione a riguardo</li> <li>● formulare in modo corretto convinzioni e opinioni</li> <li>● adattare il registro linguistico a seconda degli interlocutori dei compiti e dei contesti</li> <li>● leggere e cogliere il senso di un messaggio nel codice scritto</li> <li>● saper prendere posizione riguardo a argomenti trattati e testi letti</li> <li>● scrivere messaggi e appunti personali utilizzando strumenti diversificati</li> <li>● reagire per iscritto, con coetanei dei paesi di cui si apprende la lingua</li> <li>● strutturare il testo secondo la tipologia testuale richiesta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fonetica di base</li> <li>● ortografia e punteggiatura</li> <li>● diversi registri linguistici</li> <li>● lessico delle aree semantiche relative al sé, alla vita quotidiana e specifico del settore professionale</li> <li>● funzioni linguistiche delle aree semantiche relative al sé, alla famiglia, alla vita quotidiana, alle attività scolastiche, agli interessi e al lavoro</li> <li>● lessico relativo alla preparazione dei piatti</li> <li>● strutture grammaticali necessarie al raggiungimento del livello B1</li> <li>● organizzazione del discorso orale e organizzazione e strutturazione del testo scritto delle lingue di apprendimento</li> <li>● elementi di coesione e coerenza testuale</li> <li>● principali strutture linguistiche delle lingue acquisite</li> <li>● elementi di cultura e tradizioni veicolati dalle esperienze avute nelle lingue di apprendimento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Analisi e descrizione immagini riguardanti il settore della ristorazione con relativa lista dei vocaboli</li> <li>● Analisi e rielaborazione di testi/video riguardanti ricette, cocktail e preparazioni flambé innovativi e di tendenza</li> </ul>
--	--	--	---	--

	<p>Produrre una comunicazione orale e testi scritti differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Descrivere in breve cose o persone attinenti alla propria quotidianità e ai rapporti con loro</li> <li>● dare indicazioni ed informazioni comprensibili su contesti reali</li> <li>● riferire un'esperienza ed esprimere le proprie valutazioni</li> <li>● raccontare fatti e esperienze, relativi all'ambito quotidiano, sociale o all'attualità</li> <li>● riassumere testi semplici</li> <li>● redigere un breve annuncio o una lettera personale</li> <li>● redigere semplici lettere informali - redigere in maniera essenziale un curriculum vitae</li> <li>● formulare ipotesi</li> <li>● comporre diverse tipologie di testi in rapporto ai propri interessi utilizzando strumenti diversificati</li> <li>● applicare le convenzioni linguistiche richieste dalla situazione</li> <li>● cogliere il carattere interculturale delle lingue di studio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fonetica di base</li> <li>● ortografia e punteggiatura - diversi registri linguistici</li> <li>● lessico delle aree semantiche relative al sé, famiglia, vita quotidiana, attività scolastiche, interessi, sport, viaggi, lavoro, ambiente, i media</li> <li>● funzioni linguistiche delle aree semantiche relative al sé, alla famiglia, alla vita quotidiana, alle attività scolastiche, agli interessi e al lavoro</li> <li>● elementi di coesione e coerenza testuale</li> <li>● principali strutture linguistiche delle lingue acquisite</li> <li>● elementi di cultura e tradizioni veicolati dalle esperienze avute nelle lingue di apprendimento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Rielaborazione e descrizione delle esperienze di alternanza</li> <li>● Analisi del CV formato europeo</li> <li>● Revisione/aggiornamento del curriculum vitae formato europeo</li> <li>● Analisi di alcune lettere di accompagnamento al CV</li> <li>● Lettera di accompagnamento al CV</li> <li>● Descrizione delle principali competenze, qualità, mansioni e responsabilità di un tecnico.</li> </ul>
--	---	---	--	---

<b>TIPOLOGIA DI METODOLOGIA DIDATTICA</b>	<p><b>Comprensione scritta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lettura di testispecifici relativi ai vari contenuti del modulo</li> <li>- Esercizi scritti relativi all’analisi della comprensione dei vari testi</li> </ul> <p><b>Comprensione orale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ascolto/visione di materiale relativo ai vari contenuti del modulo</li> <li>- Esercizi orali relativi all’analisi della comprensione dei vari testi</li> </ul> <p><b>Produzione scritta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esercizi scritti di vario tipo (risposte aperte, brevi riassunti, di completamento)</li> <li>- Produzione scritta sulla descrizione delle esperienze di alternanza</li> <li>- Produzione del CV</li> <li>- Produzione di una lettera di accompagnamento al CV</li> </ul> <p><b>Produzione orale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrizione orale immagini</li> <li>- Descrizione orale dell’esperienza di alternanza</li> <li>- Produzione di comunicazioni orali e testi scritti differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale</li> </ul> <p>In ogni modulo verranno proposte esercitazioni scritte/orali in preparazione alla certificazione linguistica <b>PET</b>- livello B1 – (<i>Threshold</i>)</p> <p>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.</p>
<b>METODOLOGIA DIDATTICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Brainstorming</li> <li>- Lavoro di gruppo e a coppie</li> <li>- Cooperative Learning</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI VERIFICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifiche sommative e in itinere, scritte e orali</li> <li>- Prove scritte (livello B1) inerenti le quattro abilità integrate di <i>writing, readingcomprehension, listening and speaking</i>.</li> </ul>

**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**

<b>DENOMINAZIONE DEL MODULO</b>	<b>INSEGNANTE E DI RIFERIMENTO</b>	<b>COMPETENZE (da Piano di Studio Provinciale)</b>	<b>EVENTUALI COMPETENZE E DI MODULO</b>	<b>ABILITA' (da Piano di Studio Provinciale)</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI (da Piano di Studio Provinciale)</b>	<b>CONTENUTI DEL MODULO</b>
TEDESCO	Susy Severi	Comprendere e ricavare informazioni, nella loro natura linguistica, paralinguistica, extralinguistica e culturale,		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere informazioni fattuali chiare su argomenti comuni relativi alla vita di tutti i giorni o il lavoro o interessi personali</li> <li>● comprendere ciò che viene detto in una conversazione quotidiana, anche su argomenti meno familiari</li> <li>● seguire una lezione o discussione relative al proprio campo di interesse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fonetica di base</li> <li>● ortografia e punteggiatura</li> <li>● diversi registri linguistici</li> <li>● lessico delle aree semantiche relative al sé, famiglia, vita quotidiana, interessi, viaggi, lavoro</li> <li>● formazione delle parole (prefissi e suffissi, parole</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Abitudini alimentari dei paesi di lingua tedesca, italiana e abitudini personali</li> <li>● Prodotti tipici regionali e internazionali (in Italia e nei paesi di lingua tedesca)</li> </ul>

		<p>dall'ascolto e dalla visione di testi audiovisivi e dalla lettura di testi scritti, ipertestuali e digitali, anche di tipo microlinguistico</p> <p>Interagire oralmente e per</p>		<p>- comprendere gli elementi essenziali di comunicazioni audio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● seguire film riconoscendo il significato generale delle informazioni</li> <li>● comprendere comunicazioni scritte di natura personale in modo sufficiente da poter corrispondere con un/a coetaneo/a</li> <li>● esplorare e comprendere semplici testi di vario genere, anche di natura ipertestuale e digitale</li> <li>● orientarsi all'interno del testo letto onde identificare informazioni esplicite ed implicite</li> <li>● estrapolare dal contesto il significato di una parola sconosciuta e ricostruire il significato della frase</li> <li>● discriminare alcune caratteristiche degli standard linguistici adottati in un testo scritto</li> <li>● confrontare le informazioni contenute in testi orali, scritti e visivi e i diversi linguaggi utilizzati</li> <li>● selezionare ed adattare le informazioni a seconda delle domande formulate lentamente, semplici istruzioni e indicazioni</li> <li>● apportare la propria cultura, le proprie esperienze e prospettive con quelle emergenti dai testi letti, navigati o ascoltati o dai filmati visti</li> <li>● utilizzare le risorse a disposizione quali dizionari, dizionari dei sinonimi e contrari, motori di ricerca</li> <li>● Iniziare, sostenere, rilanciare e concludere una conversazione su argomenti familiari, di routine o no,</li> </ul>	<p>composte, verbi separabili), collocazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● il <i>Präteritum</i>, la frase relativa e infinitiva.</li> <li>● elementi di coesione e coerenza testuale (organizzazione del discorso orale, organizzazione e strutturazione del testo scritto)</li> <li>● elementi di cultura e tradizioni veicolati dalle esperienze avute nelle lingue di apprendimento</li> <li>● 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</li> </ul> <p>● Fonetica di base</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ortografia e punteggiatura</li> <li>● diversi registri linguistici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tipi di locale</li> <li>● Esperienze in azienda (tirocinio curricolare)</li> <li>● Vendita del prodotto</li> </ul>
--	--	--	--	---	---	---

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 *Präteritum*, 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, ambiente, media
- principali strutture linguistiche delle lingue

- Annunci di lavoro e colloquio di lavoro

		<p>Produrre una comunicazione orale e testi scritti differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Descrivere in breve cose o persone attinenti alla propria quotidianità e ai rapporti con loro</li> <li>● dare indicazioni ed informazioni comprensibili su contesti reali</li> <li>● riferire un'esperienza ed esprimere le proprie valutazioni</li> <li>● raccontare fatti e esperienze, relativi all'ambito quotidiano, sociale o all'attualità</li> <li>● riassumere testi semplici</li> <li>● redigere un breve annuncio o una lettera personale</li> <li>● redigere semplici lettere informali</li> <li>● redigere in maniera essenziale un curriculum vitae</li> <li>● formulare ipotesi</li> <li>● comporre diverse tipologie di testi in rapporto ai propri interessi utilizzando strumenti diversificati</li> <li>● applicare le convenzioni linguistiche richieste dalla situazione</li> <li>● cogliere il carattere interculturale delle lingue di studio</li> </ul>	<p>acquisite</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● elementi di cultura e tradizioni veicolati dalle esperienze avute nelle lingue di apprendimento</li> <li>● Fonetica di base</li> <li>● ortografia e punteggiatura</li> <li>● diversi registri linguistici</li> <li>● lessico delle aree semantiche relative al sé, famiglia, vita quotidiana, attività scolastiche, interessi, sport, viaggi, lavoro, ambiente, media</li> <li>● 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.</li> <li>● il <i>Präteritum</i>, la frase relativa e infinitiva.</li> <li>● funzioni linguistiche delle aree semantiche relative al sé, famiglia, vita quotidiana, attività scolastiche. Interessi, lavoro, ambiente, media</li> <li>● principali strutture linguistiche delle lingue acquisite</li> <li>● elementi di coesione e coerenza testuale</li> <li>● elementi di cultura e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Descrizione delle esperienze in azienda (tirocinio curricolare)</li> <li>● Curriculum vitae (formato europeo)</li> <li>● Lettera di accompagnamento al CV</li> <li>● Descrizione delle principali competenze e qualità, mansioni e responsabilità di un tecnico</li> <li>● Descrizione di un esperimento svolto in laboratorio</li> </ul>
--	--	---	--	--	---	--

					tradizioni veicolati dalle esperienze avute nelle lingue di apprendimento
<b>TIPOLOGIA DI METODOLOGIA DIDATTICA</b>	<p><b>Comprensione orale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ascolto/visione di testi audiovisivi relativi ai vari contenuti dei moduli</li> <li>- esercizi orali relativi alla comprensione dei vari testi (esercizi di completamento, vero o falso, ecc.)</li> </ul> <p><b>Comprensione scritta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lettura di testi specifici relativi ai vari contenuti dei moduli</li> <li>- esercizi scritti relativi alla comprensione dei vari testi (esercizi di completamento, vero o falso, ecc.)</li> </ul> <p><b>Produzione orale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produzione di comunicazioni orali differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale</li> <li>- descrizione delle esperienze in azienda</li> <li>- interazione con il cliente</li> <li>- colloquio di lavoro</li> </ul> <p><b>Produzione scritta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produzione di testi scritti differenziando lo stile a seconda dei contenuti a valenza personale o professionale</li> <li>- esercizi scritti di vario tipo: risposte aperte, brevi riassunti, esercizi di completamento</li> <li>- traduzione in tedesco dei menu presentati al ristorante didattico</li> <li>- descrizione di un esperimento svolto in laboratorio</li> <li>- relazione del tirocinio curricolare</li> <li>- redazione di un CV secondo le regole del modello <i>Europass</i> di una lettera di presentazione</li> </ul>				
<b>METODOLOGIA DIDATTICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Brainstorming</li> <li>- Lavoro di gruppo e a coppie</li> <li>- Cooperative Learning</li> </ul>				
<b>MODALITÀ DI VERIFICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifiche sommative in itinere, scritte e orali</li> </ul>				

**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 62 ORE

**COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA**

- Individuare e gestire modelli organizzativi funzionali all'ottimizzazione delle risorse disponibili
- Individuare e gestire modelli organizzativi funzionali all'ottimizzazione delle risorse disponibili

<b>DENOMINAZIONE DEL MODULO</b>	<b>INSEGNANTE DI RIFERIMENTO</b>	<b>COMPETENZE</b> <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	<b>ABILITA'</b> <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b> <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	<b>CONTENUTI DEL MODULO</b>
ATTIVITÀ ECONOMICA DELLE IMPRESE E IL MERCATO	Lombino	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Individuare e gestire modelli organizzativi funzionali all'ottimizzazione delle risorse disponibili</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicare criteri di economicità.</li> <li>● Applicare tecniche di analisi del mercato</li> <li>● Applicare tecniche di promozione</li> <li>● -Utilizzare strumenti e documenti di reporting</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Modelli organizzativi del reparto e dell'impresa ristorativa.</li> <li>● Elementi di analisi del mercato</li> <li>● Strategie di promozione</li> <li>● Tecniche di reporting</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Bisogni e beni.</li> <li>● Attività economica.</li> <li>● Azienda e sue classificazioni.</li> <li>● Impresa individuale e collettiva.</li> <li>● Le società di persone.</li> <li>● Le società di capitali.</li> <li>● L'impresa ristorativa e il mercato</li> <li>● Modelli organizzativi: <ul style="list-style-type: none"> <li>● gerarchico</li> <li>● -funzionale</li> <li>● -gerarchico-funzionale</li> <li>● -divisionale</li> </ul> </li> <li>● Analisi del mercato: <ul style="list-style-type: none"> <li>● -analisi SWOT</li> </ul> </li> <li>● le ricerche di mercato e suoi metodi</li> </ul>
ORGANIZZAZIONE	Bavuso	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Individuare e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicare criteri per la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Elementi di</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Metodologia di degustazione critica dei prodotti</li> </ul>

DEL LAVORO		gestire modelli organizzativi funzionali all'ottimizzazione delle risorse disponibili	<p>valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicare metodi di rilevazione del grado di soddisfazione del cliente</li> <li>● Applicare modalità di coordinamento del lavoro</li> <li>● Applicare tecniche e metodi per ottimizzare tempi e gestire gli spazi</li> <li>● Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</li> <li>● Individuare problematiche organizzative e strategie di superamento</li> <li>● Prefigurare forme Prefigurare comportamentali di prevenzione</li> <li>● Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto / servizio</li> </ul> <p>Predisporre attrezzature e procedure nel</p>	<p>customer satisfaction</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio</li> <li>● Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità</li> <li>● Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio</li> <li>● Normative in materia di sicurezza sul lavoro correlate al settore di riferimento</li> <li>● Sistemi qualità e principali modelli di certificazione (pratica)</li> <li>● Tecniche e strumenti per il controllo di qualità del prodotto/servizio</li> </ul>	<p>alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Organizzazione del lavoro in laboratorio di cucina e pasticceria</li> <li>● Pianificazione delle fasi lavorative in base alle richieste del cliente/menù</li> <li>● Gestione dei tempi di lavorazione e cottura di pietanze e alimenti</li> </ul>
------------	--	---	--	---	--

			rispetto delle normative igienico- sanitarie (pratica)		
--	--	--	--	--	--

**DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:**

# GESTIONE DEGLI ACQUISTI

66 ore

## MODULI DELL'AMBITO DI COMPETENZA:

- MODELLI DI GESTIONE DEGLI ACQUISTI 48 ORE
- MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE 18 ORE

## COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA

- Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
- 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	Bavuso /Monreale	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicare la normativa in materia ambientale e fattori di inquinamento</li> <li>● Applicare modalità di raccolta e di smaltimento di imballaggi e di residui del processo lavorativo secondo le norme previste</li> <li>● Applicare procedure di gestione degli ordini</li> <li>● Applicare procedure di rilevazione e segnalazione di non conformità della fornitura</li> <li>● Identificare le filiere della produzione alimentare</li> <li>● Impiegare metodi e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicativi di gestione magazzino</li> <li>● Filiere produttive</li> <li>● La valutazione organolettica attraverso l'esperienza sensoriale</li> <li>● Normativa ambientale e fattori di inquinamento</li> <li>● Procedure di rilevazione e segnalazione delle non conformità</li> <li>● Tecniche e procedure di</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Gestione ordini in base a richieste/menù</li> <li>● Criteri di selezione fornitori e prodotti</li> <li>● Filiere produttive (territoriali, stagionali)</li> <li>● Normativa e procedure per il trattamento delle merci non conformi o scadute</li> <li>● Elementi di budgeting relativi al menu proposto,</li> <li>● introduzione al food cost preventivo</li> <li>● elaborazione di menu sulla base del budget disponibile</li> <li>● valutazione delle offerte sulla base del budget a disposizione</li> </ul>

			<p>strumenti per aggiornare la situazione scorte e giacenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Individuare strategie e modalità di gestione delle derrate non conformi</li> <li>● Valutare la qualità delle derrate alimentari in entrata</li> </ul>	<p>approvvigionamento e stoccaggio</p>	
<p>Modalità di valutazione delle offerte</p>	<p>Lombino</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Definire e pianificare le esigenze di acquisto, gestendo il processo di approvvigionamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicare tecniche di selezione dei fornitori</li> <li>● - Applicare tecniche di valutazione delle offerte</li> <li>● - Applicare tecniche e criteri di budgeting</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Elementi di contrattualistica fornitori</li> <li>● Elementi di tecnica commerciale</li> <li>● Elementi di budgeting</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Elementi di contrattualistica fornitori e valutazione delle offerte</li> <li>● Il contratto di compravendita</li> <li>● Il budgeting</li> </ul>

**DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:**  
**IDEAZIONE E PROGETTAZIONE**

138 ore

**MODULI DELL'AMBITO DI COMPETENZA:**

- CAPACITÀ DI IDEAZIONE E PROGETTAZIONE RICETTE/MENU 60 ORE
- L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE 18 ORE
- MERCEOLOGIA ALIMENTARE ED ELEMENTI DI DIETETICA 60 ORE

**COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA**

- Ideare e predisporre proposte gastronomiche sulla base delle esigenze e aspettative del cliente
- 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
- Ideare e predisporre proposte gastronomiche sulla base delle esigenze e aspettative del cliente

<b>DENOMINAZIONE DEL MODULO</b>	<b>INSEGNANTE DI RIFERIMENTO</b>	<b>COMPETENZE</b> <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	<b>ABILITA'</b> <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b> <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	<b>CONTENUTI DEL MODULO</b>
CAPACITÀ DI IDEAZIONE E PROGETTAZIONE RICETTE/MENU	Bavuso /Monreale	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ideare e predisporre proposte gastronomiche e prodotti di arte bianca sulla base delle esigenze e aspettative del cliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Analizzare caratteristiche organolettiche e nutrizionali per la formulazione di proposte gastronomiche, di pasticceria e arte bianca</li> <li>● Applicare criteri di selezione degli ingredienti</li> <li>● Applicare criteri e tecniche di</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti gastronomici e di arte bianca</li> <li>● Criteri e tecniche di abbinamento cibo e bevande</li> <li>● Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di proposte gastronomiche, di</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● I vari tipi di menù in relazione a contesti diversi (albergo, ristorante,, luogo o stagione)</li> <li>● Composizione dei menù in base alle caratteristiche nutrizionali degli alimenti</li> <li>● Diete particolari in relazioni ad ambiti o stili alimentari atipici.</li> <li>● Nuove tendenze alimentari e di</li> </ul>

			<p>composizione di diverse tipologie di proposte gastronomiche, di pasticceria e di arte bianca</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicare tecniche e tecnologie di gastronomia, pasticceria e arte bianca</li> <li>● Formulare proposte di abbinamento cibo e bevande</li> <li>● Predisporre proposte gastronomiche di pasticceria e arte bianca in funzione degli stili di acquisto e consumo</li> <li>● Redigere proposte in funzione del budget disponibile</li> </ul>	<p>pasticceria e di arte bianca</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Elementi di enogastronomia</li> <li>● Tecniche di cucina, pasticceria e arte bianca</li> </ul>	<p>ristorazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● tecniche di abbinamento cibo/vino</li> </ul>
L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE	Lombino	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicare tecniche di analisi dei costi e del rapporto qualità-prezzo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Analisi dei costi e del rapporto qualità prezzo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Classificazione dei costi</li> <li>● Metodo di calcolo dei costi</li> <li>● F&amp;B cost</li> <li>● Food cost</li> <li>● Break Even Point</li> </ul>

<p>MERCEOLOGIA ALIMENTARE ED ELEMENTI DI DIETETICA</p>	<p>Colantuono</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ideare e predisporre proposte gastronomiche sulla base delle esigenze e aspettative del cliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Analizzare caratteristiche organolettiche e nutrizionali per la formulazione di proposte gastronomiche, di pasticceria e arte bianca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime e dei prodotti gastronomici e di arte bianca</li> <li>● Fattori extranutrizionali</li> <li>● Merceologia delle materie prime specifiche: la carne, i prodotti ittici, le uova, i legumi, i cereali e la farina, i grassi ed oli, il latte e i derivati, frutta e ortaggi</li> <li>●</li> <li>● Le materie prime e i prodotti che caratterizzano i sistemi e gli stili alimentari</li> <li>● Frodi alimentari</li> <li>● Nuovi prodotti alimentari</li> <li>● Gamme alimentari</li> <li>● Rintracciabilità degli alimenti</li> </ul>	
--	-------------------	---	--	---	--

**DENOMINAZIONE AMBITO DI COMPETENZA:****PRODUZIONE**

172 ore

**MODULI DELL'AMBITO DI COMPETENZA:**

LA CUCINA MODERNA: ALLEGGERIRE LE PREPARAZIONI USANDO NUOVE TECNOLOGIE E TECNICHE DI COTTURA

**COMPETENZE dell'AMBITO DI COMPETENZA**

- curare l'elaborazione dei piatti e la produzione di arte bianca, con applicazione di tecniche innovative e creative
- identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro

<b>DENOMINAZIONE DEL MODULO</b>	<b>INSEGNANTE DI RIFERIMENTO</b>	<b>COMPETENZE</b> <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	<b>ABILITA'</b> <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b> <i>(da Piano di Studio Provinciale)</i>	<b>CONTENUTI DEL MODULO</b>
LA CUCINA MODERNA: ALLEGGERIRE LE PREPARAZIONI USANDO NUOVE TECNOLOGIE E TECNICHE DI COTTURA	Bavuso /Monreale	<ul style="list-style-type: none"> <li>● curare l'elaborazione dei piatti e la produzione di arte bianca, con applicazione di tecniche innovative e creative</li> <li>● identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adottare tecniche e tecnologie per la preparazione di piatti e prodotti gastronomici, di pasticceria e arte bianca</li> <li>● Applicare criteri di abbinamento cibo e bevande</li> <li>● Applicare metodi di cottura idonei alla tipologia di alimenti e prodotti di pasticceria e arte bianca</li> <li>● Applicare tecniche di estetica del cibo, dei prodotti di pasticceria e arte bianca</li> <li>● Applicare tecniche e tecnologie per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie prime e delle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Criteri e stili di composizione e presentazione del prodotto</li> <li>● Culture e tendenze gastronomiche, di pasticceria e arte bianca italiana e internazionale</li> <li>● Elementi di ergonomia</li> <li>● Elementi di enologia</li> <li>● Elementi di estetica del cibo, dei prodotti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La cucina della tradizione territoriale e nazionale come base di partenza della cucina moderna.</li> <li>● Nuove tendenze alimentari e di ristorazione</li> <li>● Confronto dei vecchi e nuovi stili alimentari.</li> <li>● La cucina del territorio e le sue stagioni.</li> <li>● Il servizio al piatto e i criteri per la</li> </ul>

		<p>luogo di lavoro</p>	<p>derrate alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Individuare le principali caratteristiche delle culture e tendenze gastronomiche di pasticceria e arte bianca nazionale e internazionale</li> <li>● Predisporre attrezzature e prevedere procedure nel rispetto delle normative igienico-sanitarie correlate alla preparazione di alimenti</li> <li>● Realizzare piatti e prodotti gastronomici, di pasticceria e arte bianca</li> <li>● Utilizzare tecniche e tecnologie innovative</li> <li>● Verificare la qualità delle preparazioni rispetto agli standard di offerta</li> <li>● Adottare procedure e tecniche utilizzo e il mantenimento della catena del freddo</li> <li>● Applicare le procedure previste dalla normativa ambientale</li> <li>● Applicare procedure per la valutazione del corretto utilizzo e funzionamento dei dispositivi di prevenzione</li> <li>● Identificare e rilevare negli ambienti di lavoro fonti di criticità e di rischio per la salute e sicurezza</li> <li>● Prefigurare forme comportamentali di prevenzione</li> <li>● Utilizzare idonei sistemi di conservazione degli alimenti, dei prodotti di pasticceria e di</li> </ul>	<p>di pasticceria e arte bianca</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Normativa ambientale e fattori d'inquinamento</li> <li>● Normativa igienico-sanitaria del settore, protocolli e pratiche</li> <li>● Pratiche e metodi per la gestione delle non conformità nel processo di lavoro</li> <li>● Strumenti per la rilevazione e la rielaborazione dei rischi</li> <li>● Tecniche e tecnologie del freddo e di mantenimento del prodotto</li> <li>● Tecniche e tecnologie di gastronomia, pasticceria e arte bianca</li> <li>● Tecniche e tecnologie innovative per la ristorazione</li> <li>● Tecniche e tecnologie per la conservazione dei cibi e dei prodotti di pasticceria e arte bianca</li> </ul>	<p>composizione di un menù.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cura nella presentazione di una portata ed il fattore estetico.</li> <li>● Nuove tecniche, tecnologie e metodi per le esigenze della cucina moderna e del benessere (sottovuoto, a bassa temperatura ecc.)</li> <li>● Conservazione degli alimenti a freddo e a caldo in base alle esigenze di servizio</li> </ul>
--	--	------------------------	--	---	---

			arte bianca ●Elementi di chimica organica correlati alle preparazioni alimentari		
--	--	--	---	--	--