

Allegato B



Logo OI

**FORMULARIO PER LA PRESENTAZIONE DELLE AZIONI DI ACCOMPAGNAMENTO E SOSTEGNO AI PERCORSI
DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI DI STATO**

SUSSIDIARIETA' COMPLEMENTARE

**PROVINCIA/CITTA' METROPOLITANA DI FIRENZE/UNIONE DEI
COMUNI CEV _____**

Dipartimento/Servizio/Settore: Istruzione Formazione

PARTE SECONDA
Operatore della ristorazione

Sezione A**Dati dell'Istituzione Scolastica***(Compilare la sezione a una sola volta per ciascuna istituzione scolastica)***Sezione A****Dati dell'Istituzione Scolastica***(Compilare la sezione a una sola volta per ciascuna istituzione scolastica)***A.1 SCHEDA DEL SOGGETTO ATTUATORE****A.1.1 Dati identificativi dell'Istituzione Scolastica**

Tipo di Istituto: Istituto d'Istruzione Superiore

Denominazione Istituzione scolastica: Giorgio Vasari

Codice Meccanografico Istituzione scolastica: FIIS01100B

Responsabile Istituzione Scolastica: Dirigente Scolastico Professor Andrea Marchetti

Referente del progetto: Professor Massimiliano Ghiori ruolo: Docente

Comune dell'Istituzione scolastica: Figline Valdarno

Provincia dell'Istituzione scolastica: Firenze

A.1.2 Dati identificativi del Plesso Scolastico

Denominazione I.S.I.S. G. Vasari

Codice Meccanografico Plesso scolastico FIIS01100B

Piazza Caduti di Pian D'Albero 50063 Figline Valdarno (Fi)

Telefono 055/952087

Fax 055/953676

E-mail fiis01100bistruzione.it

A.1.3 Dati previsionali allievi/classi leFP

Settore/Indirizzo IPS Nuovo Ordinamento	Figura nazionale/indirizzo leFP	N. classi previste	N. allievi previsti	I annualità/ II annualità/III annualità
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	Operatore della ristorazione – Preparazione pasti	1	20	Iscritti al I° ANNO
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	Operatore della ristorazione – Preparazione pasti	1	20	Iscritti al II° ANNO
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	Operatore della ristorazione – Preparazione pasti	1	17	Iscritti al III° ANNO
Totale		3	57	

Sezione B

Dati relativi al percorso

(replicare la **sezione b** per ogni Figura/indirizzo nazionale programmata dall'istituzione scolastica)

B.1 Informazioni generali sulla qualifica

B.1.1 Indicazioni relative alla figura professionale nazionale di cui all'Accordo Stato/Regioni del 27 luglio 2011 e all' Accordo Stato/Regioni del 19 gennaio 2012

Denominazione della figura nazionale:

Operatore della ristorazione –Preparazione pasti

Eventuale indirizzo della figura nazionale

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Referenziamenti della figura nazionale:

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007)

10.85 Produzione di pasti e piatti preparati
55.10 Alberghi e strutture simili
56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile
56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)
56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale
56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina

Nomenclatura Unità Professionalità (NUP/ISTAT 2007):

52 Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi
5.2.2.1- Cuochi in alberghi e ristoranti
5.2.2.2 - Addetti alla preparazione e cottura di cibi
5.2.2.3 - Camerieri ed assimilati
5.2.2.4- Baristi e assimilati

B.1.2 Standard di riferimento per la progettazione dell'attività formativa

- **Figure Professionali del Repertorio Regionale delle Figure Professionali** correlate con le figure nazionali di cui all'Accordo Stato/Regioni del 27 luglio 2011 e all'Accordo Stato/Regioni del 19 gennaio 2012: progettazione di percorso finalizzato all'acquisizione di competenze relative a figure professionali; rilascio di attestato di qualifica.
Compilare la sezione B.1.2.1

B.1.2.1 Indicazioni relative alla figura professionale del Repertorio Regionale delle Figure Professionali - RRF

Denominazione della figura regionale:

Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti

Descrizione sintetica della figura:

Opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Predisporre ed elabora il menù

Denominazione Aree di Attività che compongono la figura:

- 1) Approvvigionamento materie prime
- 2) Conservazione e stoccaggio delle materie prime
- 3) Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili
- 4) Predisposizione di menù semplici
- 5) Preparazione piatti
- 6) Trattamento delle materie prime e dei semilavorati

B.2 Descrizione del percorso

B.2.1. Durata e articolazione del percorso nell'arco del triennio (*minimo 2970 e massimo 3168 ore*)

B.2.1.1.a Articolazione del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate all'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	1015	% rispetto alla durata complessiva	32%
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	726	% rispetto alla durata complessiva	23%
	66	Codocenza	
c) Laboratori di pratica professionale	957	% rispetto alla durata complessiva	30%
	248	compresenza	
d) Apprendimento in contesto lavorativo (minimo 360 ore)	460	% rispetto alla durata complessiva	15%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>	130		
Totale (minimo 2970 ore massimo 3168 ore) (a+b+c+d)	3168		100%

B.2.1.1.b Laboratori per l'acquisizione/recupero delle competenze nel triennio (*indicare il numero di ore aggiuntive*)

Laboratori per l'acquisizione/recupero delle competenze	ore
Ore di laboratorio aggiuntive per il recupero e/o l'acquisizione delle competenze	40

B.2.1.2.a Durata e articolazione del percorso in PRIMA CLASSE

Articolazione delle ore del percorso per l'acquisizione della qualifica nell'arco del I anno (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	415	% rispetto alla durata complessiva	39%
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	231	% rispetto alla durata complessiva	22%
c) Laboratori di pratica professionale	330	% rispetto alla durata complessiva	31%
	132	Compresenza	
e) Apprendimento in contesto lavorativo (minimo 360 ore)	80	% rispetto alla durata complessiva	8%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>	20		
Totale (a+b+c+d) minimo 990 ore massimo 1056 ore	1056		100%

e) Lezioni di laboratorio di pratica operativa all'interno dell'Istituto su banchettistica e lezioni di pasticceria e panificazione di base.

B.2.1.2.b Articolazione per UF¹ delle competenze di base

Denominazione Competenza di base	Conoscenze	Capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni di indirizzo
Competenza Linguistica	Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione	Comprendere testi di diversa tipologia e complessità	1L	Le diverse modalità di lettura finalizzate all'apprendimento	33 13	Testi e brani di narrativa; testi informativi (articoli di Quotidiano; testi di storia); elementi di morfosintassi e lessico.	Italiano Religione Cattolica
Competenza Linguistica	Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione	Scegliere modalità di interazione	2L	Tecniche di ascolto e di produzione	33	1. Appunti; 2. Verbale; 3. Trasposizione dall'oralità alla scrittura (da situazioni di vita quotidiana), linguaggio multimediale e dei mass-media, 4. Sintesi; elementi di morfosintassi e lessico.	Italiano
Competenza Linguistica	Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali	Applicare modalità di interazione comunicativa	3L	Tecniche di analisi e di produzione della diversa tipologia di testi.	23	Brani letterari e articoli di Quotidiano; elementi di morfosintassi e lessico.	Italiano
Denominazione Competenza di base	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
Competenza storico, socio-economica	Conoscere il concetto di imprenditore, azienda e le sue classificazioni; i mercati e l'ambiente in cui essa opera; soggetto economico e giuridico.	Saper classificare in base ai diversi parametri i diversi tipi di azienda/impresa/imprenditore e le principali funzioni che essi svolgono	2S	I soggetti dell'attività economica: l'imprenditore, l'azienda pubblica e privata; di erogazione e di produzione	25 25	Classificazione delle diverse attività aziendali: imprenditore, il registro delle imprese, l'impresa familiare	Storia Diritto
Competenza storico, socio-economica	Conoscere la classificazione di beni e servizi economici; i principi del funzionamento dell'attività economica e le risorse/fattori della produzione; i diversi sistemi economici. Conoscere i rudimenti del sistema tributario	Riconoscere e classificare i bisogni umani e di come l'attività economica consenta di soddisfarli. Sapersi orientare nelle diverse tipologie dei sistemi riconoscendo le peculiarità di quello italiano. Distinguere imposte/tasse/contributi	1S	L'attività economica del settore ristorativo aziende famiglie e Stato	25 25	La classificazione di beni e servizi; risorse e fattori della produzione. Liberismo, collettivismo e sistema misto. I principali tributi del sistema fiscale italiano	Storia Diritto

¹ L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

Denominazione Competenza di base	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
Competenza matematica, scientifico, tecnologica	• Caratteristiche del linguaggio matematico: regole e sintassi	• Applicare tecniche e procedure di calcolo per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto	1.M	Quantificare la realtà	47 ore	<p>Uso di numeri per rappresentare quantità del mondo reale (grandezze fisiche, strumenti di misurazione, misure e calcoli). Uso di diverse rappresentazioni numeriche; ordine di grandezza dei numeri; calcoli mentali; stime. Rapporti, proporzioni, percentuali e soluzione di problemi.</p>	<p>Matematica Scienze della Terra</p>
	• Fasi e tecniche risolutive di un problema	•Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore professionale che possono essere indagati in modo scientifico	2.M	Relazioni e funzioni	55ore 33 ore	<p>Concetto di funzione. Coordinate cartesiane. Grafico di una funzione. Lettura di grafici. Grafico della proporzionalità diretta. Grafico della proporzionalità inversa. Equazioni lineari e loro utilizzo per la risoluzione di problemi. Orientarsi nello spazio e nel tempo. Elaborazione di grafici da tabelle rappresentativi di fenomeni naturali.</p>	<p>Matematica Scienze della Terra Scienze motorie</p>
	• Elementi base di metodologia della ricerca scientifica e di metodo sperimentale applicabili al settore professionale	•Rilevare, elaborare e rappresentare dati significativi per la comprensione e lo svolgimento di attività di settore	3.M	Saper riconoscere e descrivere fenomeni naturali	78 ore	<p>Struttura anatomica, stati di aggregazione della materia e relative trasformazioni. Miscugli omogenei ed eterogenei. Conoscenza del corpo umano,scheletrico ed articolare. Conoscenza dei regolamenti</p>	<p>Scienze della Terra Scienze Motorie</p>
totale					415		

B.2.1.2.c Articolazione per UF² delle competenze tecnico-professionali

Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
Conservazione e stoccaggio delle materie prime (UC 1706)	Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa	Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino	1	Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e controllo delle materie prime, per un corretto processo di lavoro	16	L'igiene dei prodotti e delle lavorazioni e la loro conservazione. L'igiene dei locali di stoccaggio e delle attrezzature.	CUCINA SALA
	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi		5	Sicurezza sui luoghi di lavoro, normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP	23	L'igiene professionale. L'igiene e le malattie a trasmissione alimentare. L'igiene dell'operatore alimentare e dell'operatore di sala e vendita. L'igiene dei prodotti e dei processi di lavorazione. Il sistema Haccp.	CUCINA SALA
	Norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire	5	Sicurezza sui luoghi di lavoro, normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP	16 (12)	La sicurezza sul lavoro. La normativa vigente, la sicurezza dei locali e delle attrezzature di sala-bar e cucina, la prevenzione degli infortuni nel settore enogastronomico, prevenzione antincendio, la salvaguardia della salute. Le norme di primo soccorso.	CUCINA SALA Apprendimento in contesto lavorativo
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative	Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche	6	Composizione chimica degli alimenti. Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP	22	ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE Principi nutritivi e loro funzioni: energetica, plastica e regolatrice. Macronutrienti e micronutrienti. IGIENE NELLA RISTORAZIONE Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e normativa di riferimento, fasi di sviluppo del sistema HACCP.	ALIMENTAZIONE

² Vedi sopra.

	Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti	Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione. Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi	1	Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e controllo delle materie prime, per un corretto processo di lavoro	84 (28)	L'acquisto dei prodotti, il ricevimento delle derrate, la conservazione appropriata. Le temperature di stoccaggio.	CUCINA SALA Apprendimento in contesto lavorativo
Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
Predisposizione di menu semplici (UC 1696)	Elementi di base della lingua inglese e Francese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menu anche in lingua straniera		4	Microlingua comunitaria di settore	66 99	Il mondo delle piccole e grandi attrezzature da cucina. Stesura di menu in lingua Le caratteristiche generali di un menu: stagionalità, colori, caratteri... Tipi di menu: table d'hotel, à la carte, menu degustazione Sequenza delle portate in un menu europeo e differenze rispetto al menu italiano Stesura di un menu Vocabolario necessario alla sua stesura(metodi di cottura, tagli di verdure, carne, tipi di pesce, pollame...) Presentazione in lingua di un menu creato in laboratorio e descrizione dei vari passaggi delle ricette che lo compongono	Inglese Francese
Cura degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili (UC 1707)	Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti)	Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda.	6	Composizione chimica degli alimenti. Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP	22	MICROORGANISMI Generalità sui microrganismi, struttura, fattori di crescita, riproduzione, spore e tossine batteriche. IGIENE NELLA RISTORAZIONE Norme igieniche del personale, degli ambienti e delle attrezzature Pulizia degli ambienti e delle attrezzature: detersione, disinfezione, disinfestazione.	ALIMENTAZIONE

		Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro.					
Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni	Individuare strumenti, macchine ed attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure standard	7	Tipologie, utilizzo, manutenzione e pulizia di macchinari, utensili e attrezzature	111 (40)	Le aree di lavoro del ristorante, gli arredi, le grandi e piccole attrezzature, gli impianti. Principali caratteristiche di un impianto. Gli utensili: materiali di cottura, le stoviglie; i bicchieri; il tovagliato; la posateria.	CUCINA SALA Apprendimento in contesto lavorativo	
Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo	Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda	7	Tipologie, utilizzo, manutenzione e pulizia di macchinari, utensili e attrezzature	57	L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature . Prevenzione contro i parassiti e disinfestazione Adeguate applicazione del piano di autocontrollo	CUCINA SALA	
Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro	Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina)	6	Composizione chimica degli alimenti. Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP	22	CONTAMINAZIONI ALIMENTARI Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. Modalità di trasmissione dei microrganismi: contaminazione diretta, indiretta e crociata, malattie a trasmissione alimentare.	ALI MENTAZI ONE	
Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione e malfunzionamento	Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature	7	Tipologie, utilizzo, manutenzione e pulizia di macchinari, utensili e attrezzature	23	Le fasi di corretta pulizia delle attrezzature. Detersioni, disinfezione e sanificazione. Adeguatezza delle fasi al programma di sanificazione.	CUCINA SALA	
Totale				641			

B.2.1.2.d Metodologie e risorse umane coinvolte nell'anno di riferimento

Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

- osservazione partecipata
- esercitazioni e simulazioni in piccolo e grande gruppo
- case-studies
- problem-solving
- esperienze pratiche
- videoproiezioni
- discussioni mirate
- testimonianze aziendali
- visite esterne.

Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:

In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.

Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:

- prova scritta
- prova orale
- prova tecnico-pratica.

Saranno i docenti a definire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici, tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato anticipatamente dal Referente organizzativo e dall'Esperto di valutazione degli apprendimenti.

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite.

U.F	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1L Le diverse modalità di lettura finalizzate all'apprendimento.	Lezione frontale di presentazione e motivazione del percorso; indicazioni sui contenuti e sulle modalità del lavoro da svolgere. Esercitazioni di lettura e di analisi orale e scritta (Didattica laboratoriale)	Brani di Narrativa, articoli di Quotidiano, argomenti di Storia; schede di analisi e di comprensione; Dizionario; Libro di Testo di Grammatica.	Consapevolezza delle caratteristiche della diversa tipologia di testi (struttura e funzioni) e dei rispettivi codici di scrittura; consapevolezza della necessità della coerenza e della coesione di un testo.	3 ore	Capacità di comprensione logica e di produzione scritta, anche con riferimento all'uso del lessico e delle norme morfosintattiche.
2 L Tecniche di ascolto e di produzione.	. Lezione frontale di presentazione e motivazione del percorso; indicazioni sui contenuti e sulle modalità del lavoro da svolgere. Esercitazioni di stesura testi (Didattica laboratoriale)	Libri di testo; strumenti multimediali; discussioni correlate a situazioni autentiche; Dizionario; Libro di Testo di Grammatica.	Comprensione della necessità di un ascolto consapevole per cogliere, scegliere e collegare le informazioni essenziali; consapevolezza della necessità della coerenza e della coesione di un testo.	3 ore	Capacità di ascolto e di produzione scritta, sapendo selezionare informazioni, nella trasposizione dalla forma orale a quella scritta, anche con riferimento all'uso del lessico e delle norme

					morfosintattiche.
3L Tecniche di analisi e di produzione della diversa tipologia di testi.	Lezione frontale di presentazione e motivazione del percorso; indicazioni sui contenuti e sulle modalità del lavoro da svolgere. Esercitazioni di lettura e di analisi orale e scritta (Didattica laboratoriale)	Brani di Narrativa, articoli di Quotidiano; schede di analisi e di comprensione; Dizionario. Libro di Testo di Grammatica.	Consapevolezza delle funzioni e delle caratteristiche formali e di contenuto della diversa tipologia di testi e dei rispettivi codici di scrittura; consapevolezza della necessità della coerenza e della coesione di un testo.	2 ore	Capacità di analisi e di produzione, anche con riferimento all'uso del lessico e delle norme morfosintattiche.
UF Asse Storico Giuridico Economico	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazioni
1S L'attività economica del settore ristorativo: aziende famiglie e Stato (I anno)	Esposizione dei contenuti dell'unità formativa in oggetto, collegandoli a conoscenze pregresse	Lezione frontale e/o partecipata	Riconoscere e soddisfare i bisogni; saper eseguire una classificazione degli stessi. Distinguere imposte, tasse e contributi	2 ore	Test di verifica con semi strutturato, con items di completamento, collegamento, risposte aperte e chiuse (Scelta multipla).
2S I soggetti dell'attività economica: l'imprenditore, l'azienda pubblica e privata, di erogazione e di produzione (I anno)	Esposizione dei contenuti dell'unità formativa in oggetto, collegandoli a conoscenze pregresse	Lezione frontale e/o partecipata. Brain storming	Saper classificare i diversi tipi di azienda e le principali funzioni che esse svolgono	2 ore	Test di verifica con semi strutturato, con items di completamento, collegamento, risposte aperte e chiuse (Scelta multipla).
UF ASSE Matematico scientifico tecnologico	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1M Quantificare la realtà	Lezione frontale e/o in laboratorio	Libro di testo, strumenti informatici, strumenti in laboratorio	Sviluppo della curiosità; saper utilizzare strumenti di misurazione; padroneggiare calcoli; proporzioni e percentuali	3 ore	Test di verifica scritti e/o pratici
2M Relazioni e funzioni	Lezione frontale e/o in laboratorio	Libro di testo, strumenti informatici	Saper riconoscere e tracciare grafici di funzioni; risolvere semplici problemi con le	3 ore	Test di verifica scritti

			equazioni; saper orientarsi sulla superficie terrestre		
3M Saper riconoscere e descrivere fenomeni naturali	Lezione frontale e/o in laboratorio	Libro di testo, strumenti informatici, strumenti in laboratorio	Saper descrivere i componenti di un atomo, saper riconoscere gli stati di aggregazione della materia, descrivere miscugli	1 ora	Test di verifica scritti e/o pratici
UF competenze Tecnico professionali	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
5 Normativa igienico-sanitaria	Presentazione delle divise Terminologia in lingua straniera	Le divise dei due laboratori Lezione frontale Libri di testo Filmati	Indossare correttamente le divise Utilizzare correttamente la terminologia anche in lingua straniera	5 ore	Osservazione Test di verifica anche in lingua
7 Tipologia, utilizzo, manutenzione e pulizia di macchinari, utensili e attrezzature.	Ingresso nei laboratori Presentazione attrezzature Terminologia in lingua straniera	Lezione frontale Laboratori Attrezzature Filmati	Individuare correttamente le attrezzature e la logistica dei tre laboratori Utilizzare correttamente la terminologia anche in lingua straniera	5 ore	Osservazione nei laboratori Test di verifica anche in lingua
5 Sicurezza sui luoghi di lavoro, normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP	Igiene e sicurezza nei laboratori	Libri di testo Lezione frontale	Consapevolezza dell'importanza dell'igiene personale nei laboratori	6 ore	Osservazione nei laboratori Test di verifica anche in lingua
5 Sicurezza sui luoghi di lavoro, normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP	Tutela del lavoratore	Lezione frontale Libri di testo	Consapevolezza della tutela operata dalle leggi nei confronti del lavoratore	3 ore	Osservazione nei laboratori Test di verifica anche in lingua
6 Composizione chimica degli alimenti.	Tutela della salute alimentare	Lezione frontale Libri di testo	Salvaguardia della salute	3 ore	

Normativa igienico sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP					
1 Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e controllo delle materie prime per un corretto processo di lavoro	Visita del magazzino, controllo delle derrate e loro trasformazione	Lezione frontale Utilizzo di materie prime e delle attrezzature	Consapevolezza delle difficoltà dell'approvvigionamento e della trasformazione delle materie prime	5 ore	Osservazione nei laboratori Test di verifica dell'apprendimento
1 Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e controllo delle materie prime per un corretto processo di lavoro	Presentazione di un semplice prodotto	Laboratorio di cucina	Presentazione al cliente del piatto o bevanda	6 ore	Conoscenza del prodotto e correttezza comunicativa Utilizzo di strumenti di preparazione
UF	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
6Composizione chimica degli alimenti. Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP	Lezione frontale Brainstorming	Libro di testo Presentazioni in power point Fotocopie	Differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi. L'importanza di una corretta prassi igienica nella manipolazione degli alimenti.	5 ore	Test di verifica scritta. Produzione di elaborati di gruppo
4 Microlingua comunitaria di settore	Ingresso nei laboratori Presentazione attrezzature Terminologia in lingua straniera	Libro di testo Presentazioni in power point Fotocopie	Comprensione della necessità di un ascolto consapevole per cogliere, scegliere e collegare le informazioni essenziali; consapevolezza della necessità della coerenza e della coesione di un testo.	3 ore	Test di verifica scritta. Produzione di elaborati di gruppo
6Composizione chimica degli alimenti. Normativa igienico-sanitaria e	Lezione frontale Brainstorming	Libro di testo Presentazioni in power point Fotocopie	Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.	5 ore	Test di verifica scritta. Produzione di elaborati di gruppo

procedure di autocontrollo HACCP			Adottare comportamenti igienici corretti che riguardano gli operatori, le strutture, le attrezzature e l'ambiente di lavoro.		
---	--	--	---	--	--

Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno:

- Docente: esperti interni ed esterni
- Coordinatore
- Tutor

- Esperto certificatore delle competenze
- Tecnico di laboratorio/amministrativi

Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative)

- laboratorio di cucina,sala,bar
- laboratorio informatico con collegamento ad Internet per ricerche e approfondimenti
- materiale didattico individuale e collettivo per esercitazioni
- dispense
- audiovisivi
- aula didattica attrezzata con LIM
- laboratorio informatico con collegamento ad Internet per ricerche e approfondimenti
- laboratorio linguistico
- materiale didattico individuale e collettivo per esercitazioni

B.2.1.2.e Articolazione e struttura delle prove di verifica

Dettaglio delle prove per la verifica degli apprendimenti per l'anno di riferimento

Tipi di prove per la verifica degli apprendimenti e loro caratteristiche:

Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:

In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.

Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:

- prova scritta
- prova orale
- prova tecnico-pratica.

Saranno i docenti a definire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici, tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato anticipatamente dal Referente organizzativo e dall'Esperto di valutazione degli apprendimenti.

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite.

Finalità e obiettivi delle prove:

Rapporto tra le prove e la/e Area/e di Attività: tale prove fanno riferimento alle UF e coprono interamente tutte le capacità e conoscenze che compongono le Ada.

In caso di esame per il rilascio di una Qualifica professionale, le **prove finali hanno la finalità di verificare il possesso di tutte le Unità di Competenze previste dalla Figura professionale di riferimento**. Si tratta dunque di valutare la capacità del candidato di realizzare le performance associate alle UC a cui le UC si riferiscono.

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Le modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta:

- **PROVA SCRITTA:** nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati; talvolta potrà avere anche un carattere di produzione scritta, di elaborato tecnico, di completamento di schede;
- **PROVA ORALE:** si tratta di un colloquio su una o più tematiche affrontate, da svolgersi individualmente;
- **PROVA TECNICO-PRATICA:** simulazione/esercitazione che si svolgerà in laboratorio, da cui emergono le performance raggiunte dal singolo. Le prove pratiche possono anche essere costituite da un insieme di prove scritte e orali, elaborati tecnici.

Tempi di somministrazione della prova:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 10 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro ore la prova tecnico-professionale. Le verifiche da svolgersi in laboratorio richiedono infatti un tempo più lungo perché necessitano della fase preparatoria, e dei tempi occorrenti allo svolgimento delle operazioni legate alla preparazione dei piatti.

Strumenti per la valutazione delle prestazioni effettuate dai candidati (griglie di analisi, schede di osservazione, etc.):

Gli insegnanti avranno a disposizione delle schede/griglie/format appositamente preparati per valutare le prestazioni effettuate dai candidati, e in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti.

Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova, e resteranno agli atti del progetto.

B.2.1.3.a Durata e articolazione del percorso in SECONDA CLASSE

Articolazione delle ore del percorso per l'acquisizione della qualifica nell'arco del II anno (espressa in ore)	ore		
d) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	345	% rispetto alla durata complessiva	34%
e) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	231	% rispetto alla durata complessiva	22%
f) Laboratori di pratica professionale	330	% rispetto alla durata complessiva	32
	132	Codocenza	
f) Apprendimento in contesto lavorativo (minimo 360 ore)	150	% rispetto alla durata complessiva	12%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>	40		
Totale (a+b+c+d) minimo 990 ore massimo 1056 ore	1056	100%	

B.2.1.3.b Articolazione per UF³ delle competenze di base

Denominazione Competenza di base	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
Competenza storico, socio-economica	I requisiti del ristoratore e della struttura ristorativa; la richiesta di autorizzazione amm.va	Essere in grado di aprire e gestire un'attività nel settore ristorativo e alberghiero	3S	Autorizzazioni all'esercizio dell'attività ristorativa e alberghiera	12	Il banqueting, catering, ristorazione tradizionale	Diritto
Competenza storico, socio-economica	Conoscere i dettagli del CCNL	Saper leggere ed interpretare i diritti e doveri del lavoratore e le relative sanzioni disciplinari	4S	Il CCNL nel turismo, nella ristorazione e nei pubblici esercizi	22	Classificazione del personale; orario di lavoro, assenze e permessi infortuni e malattia, la retribuzione	Diritto
Competenza storico, socio-economica	Conoscere le diverse fonti del diritto del lavoro, conoscere le principali tipologie di contratto di lavoro	Sapersi orientare nella varietà di contratti previsti dalla normativa vigente ed in particolare quelli relativi al lavoro subordinato	5S	Diritto del lavoro e rapporto di lavoro subordinato	22	Fonti del diritto, il lavoro nella Costituzione e il rapporto di lavoro subordinato	Diritto
Denominazione Competenza di base	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
Competenza matematica, scientifico, tecnologica	<ul style="list-style-type: none"> Complementi di matematica di settore. Elementi di calcolo professionale 	Utilizzare strumenti e metodi di analisi quantitativa e qualitativa per indagare i fenomeni appartenenti ai processi di settore	2M	Relazioni e funzioni	33	Equazioni e disequazioni lineari. Risolvere problemi mediante equazioni e disequazioni, collegati con situazioni attinenti l'ambito professionale.	Matematica
	<ul style="list-style-type: none"> Elementi base di metodologia della ricerca scientifica e di metodo sperimentale applicabili al settore professionale Applicazioni, strumenti e tecniche per l'elaborazione e la rappresentazione di dati 	<ul style="list-style-type: none"> Rilevare, elaborare e rappresentare dati significativi per la comprensione e lo svolgimento di attività di settore Utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici 	4M	Elementi di Statistica e Probabilità	23 33	Rilevazioni statistiche (raccolta dati, elaborazione, rappresentazione grafica di dati). Le medie (media aritmetica semplice, media aritmetica ponderata, moda, mediana). Concetto di probabilità. Probabilità e statistica collegata alla genetica.	Matematica Biologia

³ L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

Competenza matematica, scientifico, tecnologica	• Elementi e modelli di base relativi ai saperi scientifici richiesti dal settore professionale	Identificare i fenomeni connessi ai processi del proprio settore professionale che possono essere indagati in modo scientifico	5M	Biosfera ed i suoi ecosistemi	33	Fattori abiotici, tavola periodica, elementi chimici, atomi, molecole, macromolecole. Metodologie di separazione di miscugli eterogenei. Organismi viventi: unicellulari e patogeni; classificazione organismi pluricellulari collegati al settore specifico.	Biologia
	Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione	Comprendere testi di diversa tipologia e complessità	3L	Tecniche di analisi e di produzione della diversa tipologia di testi: il testo poetico.	57	Opere e autori significativi della tradizione poetica italiana e di altri paesi; elementi di morfosintassi e lessico.	Italiano Storia Religione
Competenza Linguistica	Strumenti e codici della comunicazione e loro connessione in contesti formali, organizzativi e professionali	Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità	6L	Transcodifica di linguaggi testuali diversi.	33 22	Testi e brani di narrativa; elementi di morfosintassi e lessico.	Italiano Storia
	Tipologie testuali e relative modalità di analisi e consultazione	Applicare modalità di interazione comunicativa	7L	Il testo argomentativo: tecniche di analisi e di produzione.	33 22	Editoriali o articoli di fondo di quotidiani e riviste; con temi di argomento storico e/o di attualità socio-politica-economica; elementi di morfosintassi e lessico.	Italiano Storia
totale					355		

B.2.1.3.c Articolazione per UF⁴ delle competenze tecnico-professionali

Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (UC 1708)	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati.	13	Sicurezza igienico-sanitaria: cottura e conservazione degli alimenti	10 15	COTTURA DEGLI ALIMENTI Effetti positivi e negativi della cottura. Modalità di trasmissione del calore: conduzione, convezione e irraggiamento. Tecniche di cottura, modificazioni dei principi nutritivi con la cottura	ALIMENTAZIONE CUCINA
	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro e nelle strutture lavorative		6	Sicurezza sui luoghi di lavoro, normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP	30 10	La normativa sulla sicurezza Norme di sicurezza nella ristorazione. (Good manufacturing practices) Gmp	CUCINA SALA Apprendimento in contesto lavorativo
	Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi	Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalata e contorni), dolci (freddi e congelati), impasti e salse	11	Tecniche di presentazione e decorazione dei piatti	125 40	Il piatto e la ricetta La cucina di sala. IL SERVIZIO DELLE INSALATE , DELLA FRUTTA E DOLCI. La successione delle portate nel menu I PASTI DELLA GIORNATA	CUCINA SALA Apprendimento in contesto lavorativo
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati (UC 1708)	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari		13	Sicurezza igienico-sanitaria: cottura e conservazione degli alimenti	10	CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI Cause di alterazione degli alimenti: biologiche e chimico-fisiche. Scopi della conservazione degli alimenti. METODI FISICI: uso del freddo (refrigerazione, congelazione e surgelazione), uso del calore (pastorizzazione alta, bassa, HTST, sterilizzazione classica e UHT)	ALIMENTAZIONE CUCINA
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative		13	Sicurezza igienico-sanitaria: cottura e conservazione degli alimenti	10	CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI METODI FISICI: disidratazione (concentrazione, essiccamento e liofilizzazione), radiazioni ionizzanti, modificazione di atmosfera	ALIMENTAZIONE

⁴ Vedi sopra.

						METODI CHIMICI NATURALI: sale, zucchero, olio, aceto, alcol etilico) METODI CHIMICO-FISICI: affumicamento METODI BIOLOGICI: fermentazioni	
	Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione	Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.) Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette.	12	Tecniche di cottura e preparazione dei piatti	125 20	Organizzazione del lavoro e mise en place Le realizzazioni culinarie : I contorni e le uova, i primi piatti, i secondi piatti. La cucina di sala	CUCINA SALA Apprendimento in contesto lavorativo
	Utensili per la preparazione dei cibi		7	Tipologie, utilizzo, manutenzione e pulizia di macchinari, utensili e attrezzature	15 30	Le attrezzature ed utensili. La manutenzione e pulizia	CUCINA SALA Apprendimento in contesto lavorativo
Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
Approvvigionamento materie prime (UC 1703)	Caratteristiche, provenienza e deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati	1	Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e controllo delle materie prime	5	La conservazione del vino e delle derrate alimentari	CUCINA SALA
	Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa	Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente	1	Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e controllo delle materie prime	15 30	L'Italia gastronomia; l'Italia dei prodotti tipici Gli ingredienti di origine vegetale: ortaggio, cereali e derivati. I condimenti. Gli ingredienti di origine animale	CUCINA SALA Apprendimento in contesto lavorativo
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate. Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di	3	Qualità nutrizionale e merceologica dei prodotti alimentari. Errori alimentari e patologie correlate	36	APPARATO DIGERENTE: principali aspetti anatomici e fisiologici, digestione e assorbimento dei principi nutritivi. ELEMENTI DI BIOENERGETICA Fabbisogno energetico e bilancio energetico. Calcolo del fabbisogno energetico. Il peso	ALIMENTAZIONE

		vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire.			ideale secondo l'IMC DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA Corretta ripartizione dei principi nutritivi nella dieta giornaliera: i LARN e le "Linee guida" per una sana e corretta alimentazione. Stili alimentari: dieta mediterranea, diete vegetariane. La piramide alimentare. Errori alimentari e patologie correlate: obesità, anoressia, bulimia, aterosclerosi, ipertensione, diabete, alimentazione e cancro. Le intolleranze alimentari: celiachia, intolleranza al lattosio. ETICHETTATURA: Indicazioni obbligatorie e non obbligatorie dei prodotti preconfezionati.	
Approvvigionamento Materie Prime (UC 1703)	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria		4	Microlingua comunitaria di settore	66 10 Il mondo delle piccole e grandi attrezzature da cucina. Stesura di menu in lingua Le caratteristiche generali di un menu: stagionalità, colori, caratteri... Tipi di menu: table d'hotel, à la carte, menu degustazione Sequenza delle portate in un menu europeo e differenze rispetto al menu italiano Stesura di un menu Vocabolario necessario alla sua stesura (metodi di cottura, tagli di verdure, carne, tipi di pesce, pollame...) Presentazione in lingua di un menu creato in laboratorio e descrizione dei vari passaggi delle ricette che lo compongono	Inglese Apprendimento in contesto lavorativo
Predisposizione di menu semplici (UC 1696)	Elementi di base della lingua inglese/francese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menu anche in lingua straniera		4	Microlingua comunitaria di settore	99 10 Il mondo delle piccole e grandi attrezzature da cucina. Stesura di menu in lingua Le caratteristiche generali di un menu: stagionalità, colori, caratteri... Tipi di menu: table d'hotel, à la carte, menu degustazione Sequenza delle portate in un menu europeo e differenze rispetto al menu italiano	Francese Apprendimento in contesto lavorativo

						Stesura di un menu Vocabolario necessario alla sua stesura(metodi di cottura, tagli di verdure, carne, tipi di pesce, pollame...) Presentazione in lingua di un menu creato in laboratorio e descrizione dei vari passaggi delle ricette che lo compongono	
Totale					711		

Stage formativo		<i>Inserirsi in un contesto produttivo reale, rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità in istituto, riconoscere e anticipare le esigenze della clientela, progettare modalità operative di servizi in relazione all'evento richiesto nell'azienda ospitante, risolvere problemi legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico</i>	14	Stage Formativo				
Approvvigionamento materie prime (UC 1703)	<i>Il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante, nuove tecniche culinarie e di servizio, nuovi allestimenti per banchetti ed eventi veri, prodotti tipici e attrezzature innovative, piani di sicurezza e HACCP in azienda</i>				150	Competenze di relazione da sviluppare in azienda con superiori, colleghi e soprattutto i clienti.		
Preparazione piatti (UC 1710)					Distri buite nelle UF di riferi mento	Competenze motivazionali di accrescimento dell'autostima dell'alunno che potrà accrescere le conoscenze e applicarle a diversi casi pratici.		
Predisposizione di menu semplici (UC 1696)						Competenze di settore utili per conoscere in concreto aziende del settore turistico alberghiero legate al territorio.		

B.2.1.3.d Metodologie e risorse umane coinvolte nell'anno di riferimento(inserire anche le informazioni circa le metodologie e le professionalità coinvolte nell'ambito dei laboratori di recupero)

Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

- osservazione partecipata
- esercitazioni e simulazioni in piccolo e grande gruppo
- case-studies
- problem-solving
- esperienze pratiche
- videoproiezioni
- discussioni mirate
- testimonianze aziendali
- visite esterne.

Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:

In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.

Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:

- prova scritta
- prova orale
- prova tecnico-pratica.

Saranno i docenti a definire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici, tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato anticipatamente dal Referente organizzativo e dall'Esperto di valutazione degli apprendimenti.

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite

Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno:

- docente
- docenti esperti esterni
- coordinatore
- tutor

- esperto certificatore delle competenze
- tecnico di laboratorio/amministrativi

Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative)

- laboratorio di cucina,sala,bar
- laboratorio informatico con collegamento ad Internet per ricerche e approfondimenti
- materiale didattico individuale e collettivo per esercitazioni
- dispense
- audiovisivi
- aula didattica attrezzata con LIM
- laboratorio informatico con collegamento ad Internet per ricerche e approfondimenti
- laboratorio linguistico
- materiale didattico individuale e collettivo per esercitazioni

B.2.1.3.e Articolazione e struttura delle prove di verifica

Dettaglio delle prove per la verifica degli apprendimenti per l'anno di riferimento

Tipi di prove per la verifica degli apprendimenti e loro caratteristiche:

Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:

In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.

Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:

- prova scritta
- prova orale
- prova tecnico-pratica.

Saranno i docenti a definire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici, tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato anticipatamente dal Referente organizzativo e dall'Esperto di valutazione degli apprendimenti.

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite.

Finalità e obiettivi delle prove:

Rapporto tra le prove e la/e Area/e di Attività: tale prove fanno riferimento alle UF e coprono interamente tutte le capacità e conoscenze che compongono le Ada.

In caso di esame per il rilascio di una Qualifica professionale, le **prove finali hanno la finalità di verificare il possesso di tutte le Unità di Competenze previste dalla Figura professionale di riferimento**. Si tratta dunque di valutare la capacità del candidato di realizzare le performance associate alle Ada cui le UC si riferiscono.

UF	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
3L Tecniche di analisi e di produzione della diversa tipologia di testi: il testo poetico.	Lezione frontale di presentazione e motivazione del percorso; indicazioni sui contenuti e sulle modalità del lavoro da svolgere. Esercitazioni di lettura e di analisi orale e scritta (Didattica laboratoriale).	Testi della tradizione poetica italiana e di altri paesi; Dizionario. Libro di Testo di Grammatica.	Consapevolezza delle caratteristiche della diversa tipologia di testi (codici, struttura e funzioni) e dei rispettivi codici di produzione; consapevolezza della necessità della coerenza e della coesione di un testo.	2 ore	Capacità di analisi e di produzione, anche con riferimento all'uso del lessico e delle norme morfosintattiche .
6L Transcodifica di linguaggi testuali diversi.	Lezione frontale di presentazione e motivazione del percorso; indicazioni sui contenuti e sulle modalità del lavoro da svolgere. Esercitazioni di lettura e di analisi orale e scritta (Didattica laboratoriale).	Brani di Narrativa; Libro di Testo di Grammatica.	Consapevolezza delle caratteristiche della diversa tipologia di testi (codici, struttura e funzioni) e dei rispettivi codici di produzione; consapevolezza della necessità della coerenza e della coesione di un testo.	4 ore	Capacità di analisi e di produzione scritta, anche di tipo creativo, anche con riferimento all'uso del lessico e delle norme morfosintattiche .

7L Il testo argomentativo: tecniche di analisi e di produzione orale e scritta.	Lezione frontale di presentazione e motivazione del percorso; indicazioni sui contenuti e sulle modalità del lavoro da svolgere. Esercitazioni di lettura e di analisi orale e scritta (Didattica laboratoriale).	Editoriali o articoli di fondo di quotidiani e riviste; testi di altra tipologia con temi di argomento storico e/o di attualità socio-politica-economica; Libro di Testo di Grammatica.	Consapevolezza delle caratteristiche della diversa tipologia di testi (struttura e funzioni) e dei rispettivi codici di produzione orale e scritta; consapevolezza della necessità della coerenza e della coesione di un testo.	3 ore	Capacità di analisi e di produzione, anche con riferimento all'uso del lessico e delle norme morfosintattiche.
UF Asse Storico Giuridico Economico	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazioni
3S Diritto di lavoro: il contratto di lavoro subordinato(II anno)	Esposizione dei contenuti dell'unità formativa in oggetto, collegandoli a conoscenze pregresse	Lezione frontale e/o partecipata	Sapersi orientare nella varietà di contratti previsti dalla normativa vigente ed in particolare quelli relativi al lavoro subordinato	2 ore	Test di verifica con semi strutturato, con items di completamento, collegamento, risposte aperte e chiuse(Scelta multipla).
4 S Il CCNL nel turismo, nella ristorazione e nei pubblici esercizi (II anno)	Esposizione dei contenuti dell'unità formativa in oggetto, collegandoli a conoscenze pregresse	Lezione frontale e/o partecipata. Brain storming	Saper leggere ed interpretare i diritti e i doveri dei lavoratori e le relative sanzioni disciplinari	2 ore	Test di verifica con semi strutturato, con items di completamento, collegamento, risposte aperte e chiuse(Scelta multipla).
5S Autorizzazione all'esercizio dell'attività ristorativa e alberghiera (II anno)	Esposizione dei contenuti dell'unità formativa in oggetto, collegandoli a conoscenze pregresse	Lezione frontale e/o partecipata. Brain storming	Essere in grado di aprire e successivamente gestire una attività nel settore ristorativo e/o alberghiero	2 ore	Test di verifica con semi strutturato, con items di completamento, collegamento, risposte aperte e chiuse(Scelta multipla).
UF Asse Matematico Scientifico Tecnologico	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
2M Relazioni e funzioni	Lezione frontale e/o in laboratorio	Libro di testo, lezione frontale con ausilio del laboratorio informatico	Risolvere equazioni e disequazioni con attinenza all'ambito professionale	2 ore	Test di verifica scritti

4M Elementi di statistica e probabilità	Lezione frontale e/o in laboratorio	Libro di testo, lezione frontale con ausilio del laboratorio informatico	Saper rilevare ed elaborare dati statistici	3 ore	Test di verifica scritti
5M Biosfera ed i suoi ecosistemi	Lezione frontale e/o in laboratorio assegnazione dei compiti	Libro di testo, lezione frontale con ausilio di strumenti informatici, uso di strumentazione laboratoriale	Identificare gli ecosistemi, saperli descrivere nelle loro varie componenti	2 ore	Test di verifica scritti e/o pratici
UF competenze Tecnico professionali	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
12 Tecniche di preparazione e cottura dei piatti	Preparazione dell'attività di laboratorio	Lezione frontale ed esercitazioni pratiche in laboratorio	Acquisizione delle conoscenze	16 ore	Prove scritte ed osservazioni in laboratorio
11 Tecniche di preparazione e cottura dei piatti	Organizzazione del lavoro, individuazione dei ruoli e assegnazione dei compiti	Utilizzo dei dati in possesso del C.d.C. relativi a atteggiamento e motivazione in classe e in laboratorio	Formazione di coppie/gruppi 1 ora	16 ore	osservazioni in laboratorio
3 Microlingua inglese di settore	Ingresso nei laboratori Presentazione attrezzature Terminologia in lingua straniera	Lezione frontale Laboratori Attrezzature Filmati	Individuare correttamente le attrezzature e la logistica dei tre laboratori Utilizzare correttamente la terminologia anche in lingua straniera	5 ore	Osservazione nei laboratori Test di verifica anche in lingua
4 Sicurezza igienico sanitaria: cottura e conservazione degli alimenti.	Igiene e sicurezza nei laboratori	Libri di testo Lezione frontale	Consapevolezza dell'importanza dell'igiene personale nei laboratori	6 ore	Osservazione nei laboratori Test di verifica anche in lingua
6 Sicurezza sui luoghi di lavoro	Tutela del lavoratore	Lezione frontale Libri di testo	Consapevolezza della tutela operata dalle leggi nei confronti del lavoratore	3 ore	Osservazione nei laboratori Test di verifica anche in lingua
7 Tipologia, utilizzo, manutenzione e pulizia di macchinari, utensili e	Ingresso nei laboratori Presentazione attrezzature Terminologia in lingua straniera	Lezione frontale Laboratori Attrezzature Filmati	Individuare correttamente le attrezzature e la logistica dei tre laboratori Utilizzare correttamente la	5 ore	Osservazione nei laboratori Test di verifica anche in lingua

attrezzature.			terminologia anche in lingua straniera		
3 Microlingua comunitaria di settore	Ingresso nei laboratori Presentazione attrezzature Terminologia in lingua straniera	Lezione frontale Laboratori Attrezzature Filmati	Individuare correttamente le attrezzature e il layout del laboratorio Utilizzare correttamente la terminologia anche in lingua straniera	3 ore	Osservazione nei laboratori
UF	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
13 Sicurezza igienico-sanitaria: cottura e conservazione degli alimenti	Lezione frontale Lezione in laboratorio Brainstorming	Libro di testo Presentazioni in power point Fotocopie	Confrontare i diversi metodi di cottura degli alimenti ed individuare quelli più adatti.	2 ore	Test di verifica scritta Produzione di elaborati di gruppo Osservazioni in laboratorio
13 Sicurezza igienico-sanitaria: cottura e conservazione degli alimenti	Lezione frontale Lezione in laboratorio Brainstorming	Libro di testo Presentazioni in power point Fotocopie	Confrontare i diversi metodi di conservazione degli alimenti ed individuare quelli più adatti	4 ore	Test di verifica scritta Produzione di elaborati di gruppo Osservazioni in laboratorio
13 Sicurezza igienico-sanitaria: cottura e conservazione degli alimenti	Lezione frontale Lezione in laboratorio Brainstorming	Libro di testo Presentazioni in power point Fotocopie	Comprendere l'importanza della digestione e dell'assorbimento o dei principi nutritivi Individuare la relazione tra corretta alimentazione e salute al fine di prevenire le malnutrizioni da carenza e da eccesso	6 ore	Test di verifica scritta Produzione di elaborati di gruppo Osservazioni in laboratorio

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:
Le modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta:

- **PROVA SCRITTA:** nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati; talvolta potrà avere anche un carattere di produzione scritta, di elaborato tecnico, di completamento di schede;
- **PROVA ORALE:** si tratta di un colloquio su una o più tematiche affrontate, da svolgersi individualmente;
- **PROVA TECNICO-PRATICA:** simulazione/esercitazione che si svolgerà in laboratorio, da cui emergono le performance raggiunte dal singolo. Le prove pratiche possono anche essere costituite da un insieme di prove scritte e orali, elaborati tecnici.

Tempi di somministrazione della prova:

DURANTE IL CORSO:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 10 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro ore la prova tecnico-professionale. Le verifiche da svolgersi in laboratorio richiedono infatti un tempo più lungo perché necessitano della fase preparatoria, e dei tempi occorrenti allo svolgimento delle operazioni legate alla preparazione dei piatti.

Strumenti per la valutazione delle prestazioni effettuate dai candidati (griglie di analisi, schede di osservazione, etc.):

Gli insegnanti avranno a disposizione delle schede/griglie/format appositamente preparati per valutare le prestazioni effettuate dai candidati, e in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti.

Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova, e resteranno agli atti del progetto.

B.2.1.4.a Durata e articolazione del percorso in TERZA CLASSE

Articolazione delle ore del percorso per l'acquisizione della qualifica nell'arco del III anno (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	255	% rispetto alla durata complessiva	24%
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	264	% rispetto alla durata complessiva	25%
	66	Compresenza	
c) Laboratori di pratica professionale	297	% rispetto alla durata complessiva	28%
g) Apprendimento in contesto lavorativo (minimo 360 ore)	240	% rispetto alla durata complessiva	23%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>	80		
Totale (a+b+c+d) minimo 990 ore massimo 1056 ore	1056		100%

B.2.1.4.b Moduli integrativi per l'acquisizione/recupero delle competenze finalizzate al passaggio al QUARTO ANNO dell'istruzione (indicare il numero di ore aggiuntive)

Moduli integrativi per l'acquisizione/recupero delle competenze	ore
Ore aggiuntive per il recupero e/o l'acquisizione delle competenze per il passaggio al IV anno dell'istruzione	40

B.2.1.4.c Articolazione per UF⁵ delle competenze di base (riportare anche i riferimenti relativi ai laboratori per l'acquisizione/recupero delle competenze di base [UF, durata, contenuti formativi, etc.]

Denominazione Competenza di base	Conoscenze	Capacità	UF n.	Denominazione e UF	Durata (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni di indirizzo
Competenza Linguistica	Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale, giuridico, amministrativo, tecnico.	Identificare specifiche strategie di lettura e redazione in rapporto allo scopo e alla tipologia di testo	4L	Scrivere fuori della scuola: comunicazione e scrittura professionale	40h	Curriculum Vitae; Lettera di presentazione; Verbale, Bollettini C.C. ecc.,	Italiano
Competenza Linguistica	Tecniche di comunicazione interpersonale e di negoziazione.	Scegliere modalità di interazione comunicativa e di argomentazione in rapporto a situazioni colloquiali e tecnico-formali	5L	Il Testo regolativo: descrizione e procedure per la realizzazione di una ricetta di cucina con osservazioni e giudizi.	35h	Profilo di un prodotto; Lingua settoriale; Testo regolativo (La Relazione).	Italiano
Denominazione Competenza di base	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione e UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
Competenza storico, socio-economica	• Strutture associative e di servizio del territorio rilevanti per il settore di appartenenza.	• Identificare le strutture, le modalità di partecipazione e di esercizio dei doveri nell'ambito della comunità professionale. locale ed allargata	6S	Contratti e normativa nel settore ristorativo	20 h 10h	Le obbligazioni e il contratto; contratti di franchising, di management e di joint venture; contratti ristorativi diretti; contratti di catering e banqueting	Diritto Economia Storia
Competenza storico, socio-economica	• Comunità professionali e di pratica di riferimento		7S	Mercato turistico: aspetti economici e giuridici	10 h 15h	Imprese ricettive e di ristorazione e autorizzazioni all'esercizio	Diritto Economia storia
Competenza storico, socio-economica	• Caratteristiche e convenzioni dei principali linguaggi specialistici: commerciale.	Cogliere informazioni relative alla sfera professionale in diverse	8S	L'organizzazione delle risorse umane	20 h	Organizzazione: strumenti e modelli organizzativi; gestione delle risorse umane	Diritto Economia

⁵ L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

	giuridico. amministrativo. tecnico	tipologie di fonti					
Competenza storico, socio-economica	<ul style="list-style-type: none"> Processi decisionali. forme e metodi di partecipazione democratica nei diversi campi della sfera professionale 	<ul style="list-style-type: none"> Esprimere modalità di partecipazione democratica in contesti professionali direttamente esperiti. 	9S	Rapporti di lavoro: aspetti giuridici e inquadramenti	20 h 15h	Le fonti del diritto del lavoro e forme contrattuali del rapporto di lavoro	Diritto Economia Storia
Denominazione Competenza di base	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
Competenza matematica, scientifico, tecnologica	<ul style="list-style-type: none"> Principali strategie matematiche e modelli scientifici connessi ai processi/prodotti/servizi degli specifici contesti professionali 	<ul style="list-style-type: none"> Identificare nei processi e nelle attività proprie del settore professionale strategie matematiche e leggi scientifiche Contestualizzare. in riferimento alle competenze tecnico-professionali, i processi di astrazione. simbolizzazione, generalizzazione. 	2M	Relazioni e funzioni	35h	Rappresentazioni simboliche, algebriche, grafiche, tabulari. Semplici equazioni di primo e di secondo grado. Semplici sistemi di equazioni. Risoluzione di problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e di sistemi di equazioni, collegati all'ambito professionale.	Matematica
	<ul style="list-style-type: none"> Applicazioni, strumenti. tecniche e linguaggi per l'elaborazione, la rappresentazione e la comunicazione di dati, procedure e risultati 	<ul style="list-style-type: none"> Elaborare rapporti documentali Utilizzare linguaggi tecnici e logico matematici specifici 	6M	Elaborazione documenti	35h	Utilizzo del laboratorio di informatica per produrre schemi, documenti, rappresentazioni grafiche.	Matematica
Totale					255		

B.2.1.4.d Articolazione per UF⁶ delle competenze tecnico-professionali (riportare anche i riferimenti relativi ai laboratori per l'acquisizione/recupero delle competenze di base [UF, durata, contenuti formativi, etc.]

Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo	Discipline e ore per potenziamento competenze
Predisposizioni di	Caratteristiche dei principali		3	Qualità nutrizionale e	15	STORIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:	ALIMENTAZIONE	

⁶ Vedi sopra.

menu semplici (UC 1696)	gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri)			merceologica dei prodotti alimentari. Errori alimentari e patologie correlate	20	<p>concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.</p> <p>CARNE</p> <p>Aspetti generali (tessuto muscolare, connettivo e adiposo); classificazione merceologica; le frattaglie e prodotti di salumeria; la conservazione e cottura; il valore nutritivo; le principali frodi; sicurezza e qualità.</p> <p>Cucina</p> <p>Le materie prime in riferimento stagionale ed equilibrio nutrizionale nella stesura del menu.</p> <p><u>Classificazione delle carni.</u></p> <p><u>Carni di animali da macello:</u>bovine, ovini, caprini, equini, suine, bufalo.</p> <p><u>Carni di animali da cortile:</u>Avicole (pollame e piccioni non selvatici);Cunicole (coniglio) oltre a quelle di struzzo.</p> <p><u>Carni di selvaggina:</u> cacciagione e selvaggina d'allevamento.</p>	ONE CUCINA	STAGE
	Caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura	Comprendere e le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura	3	Qualità nutrizionale e merceologica dei prodotti alimentari. Errori alimentari e patologie correlate	15	<p>PRODOTTI ITTICI</p> <p>Aspetti generali; la classificazione; lo stato di freschezza; la conservazione e cottura; il pesce azzurro; il valore nutritivo, le principali frodi e gli inquinanti.</p> <p>UOVA</p> <p>Struttura e composizione; le analisi di freschezza; la classificazione e l'etichettatura; il valore nutritivo; le trasformazioni da cottura; la digeribilità</p> <p>Cucina</p> <p>Tecniche di cottura: cottura a vapore; cottura per frittura; cottura al salto; cottura alla griglia;cottura arrosto;cottura in umido e variazioni organolettiche.</p> <p>Potere coagulante delle uova con riferimento a preparazioni di uso comune in cucina: salsa maionese; bernese; olandese; impasti base di cucina e pasticceria.</p>	ALIMENTAZIONE CUCINA	
Predisposizione di menu semplici (UC 1696)	Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu		8	Tipologie di menu e caratteristiche gastronomiche dei piatti	32 20	<p>Il menu e il buffet</p> <p>Tipi di menu,composizione del menu,il buffet e le aree gastronomiche dei piatti</p>	CUCINA	STAGE
	Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il		4	Microlingua comunitaria di settore	18 28 10	<p>Il mondo delle piccole e grandi attrezzature da cucina.</p> <p>Stesura di menu in lingua</p> <p>Le caratteristiche generali di un menu: stagionalità,colori, caratteri...</p> <p>Tipi di menu: table d'hotel, à la carte, menu degustazione</p> <p>Sequenza delle portate in un menu</p>	Inglese Francese	STAGE

	menu anche in lingua straniera				europeo e differenze rispetto al menu italiano Stesura di un menu Vocabolario necessario alla sua stesura(metodi di cottura, tagli di verdure, carne, tipi di pesce, pollame...) Presentazione in lingua di un menu creato in laboratorio e descrizione dei vari passaggi delle ricette che lo compongono		
	Elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti	Calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menu	9	Elementi di tecnica commerciale e contabilità	20 Economato e gestione magazzino,primi elementi di costo del piatto e food cost. I calcoli percentuali su base 100, sopra e sotto cento applicati al costo, ricavo e guadagno; PL, PN e T. Gli elementi del costo di produzione (costi diretti e indiretti, fissi e variabili) Il costo di una ricetta standard (costo primo, costo complessivo). Tecniche di ripartizione dei costi comuni. Elementi di informatica di base (microsoft excel). La fatturazione dei servizi e l'IVA.	ECONOMIA	
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro		5	Sicurezza sui luoghi di lavoro, normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP	10 Formazione del personale,rispettando la normativa igienico-sanitaria. Conoscere la normativa sull'HACCP e la normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro	CUCINA	
	Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menu omogeneo e completo	Abbinare in modo organico e completo i piatti del menu. Identificare i principi nutritivi delle materie prime.	3	Qualità nutrizionale e merceologica dei prodotti alimentari. Errori alimentari e patologie correlate	15 LATTE E DERIVATI La composizione chimica e caratteristiche chimico-fisiche; il risanamento; la tecnologia di produzione e i vari tipi di latte; valore nutritivo; la conservazione; frodi Yogurt: aspetti generali e il valore nutritivo Formaggi: aspetti generali; la classificazione; le fasi di lavorazione; le caratteristiche nutritive e le principali frodi. CEREALI Struttura e composizione della cariosside, il pane, fasi di lavorazione e valore nutritivo. Intolleranza al glutine, alimenti permessi e vietati	ALIMENTAZIONE CUCINA CUCINA	
Predisposizioni di menu semplici (UC 1696)	Storia, usi e costumi del territorio per offrire un prodotto/servizio rispondente		8	Tipologie di menu e caratteristiche gastronomiche dei piatti	12 20 Menu di tipo regionale con valore aggiunto di prodotti a marchio di qualità	CUCINA STAGE	

	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria		4	Microlingua comunitaria di settore	<p>Francese/ Tedesco: Brigade di cucina; caratteristica della divisa professionale; attrezzature di cucina; utensili, accessori;metodi di cottura;tipi di menu;ingredienti di base; preparazioni di antipasti, di primi/secondi piatti a base di pesce, carne e verdure, i dessert;presentazione di diversi tipi di formaggi.</p> <p>66 Inglese</p> <p>33 Vocabolario Brigata di cucina, l'uniforme Layout della cucina ed attrezzatura Gli utensili(pentole,tegami, posateria) Preparazioni di antipasti, di primi/secondi piatti a base di pesce, carne e verdure, i dessert</p> <p>20 I pasti Inglese Grammatica: Past Continuous Some/any/no/every+composti A little/ a few Shall I/we Condizionale Tipo 1 Semplici forme di frasi passive Genitivo sassone nei menu Gruppi nominali Participio passato usato come aggettivo.</p>	FRANC ESE INGLES E	
Preparazione piatti (UC 1710)	Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda	Comprendere e i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala. Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità dell'attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato.	10	Cicli di lavoro, pianificazione e monitoraggio del servizio ristorativo	<p>12 L'impianto e il personale da cucina. Progettazione e organizzazione con riferimento a preparazioni in collaborazione con il personale di sala</p>	CUCIN A	
	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei	Utilizzare le varie attrezzature e i macchinari della cucina e della sala applicando correttamente le	5	Sicurezza sui luoghi di lavoro, normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP	<p>7 20 Sicurezza igienica e sistema HACCP. L'igiene personale; la sanificazione di un impianto di cucina; la realizzazione di un piano di autocontrollo.</p>	CUCIN A STAGE	

	collegli	normative igienico-sanitarie e infortunistiche						
	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche		3	Qualità nutrizionale e merceologica dei prodotti alimentari. Errori alimentari e patologie correlate	22	OLI E GRASSI DA CONDIMENTO La composizione chimica e caratteristiche nutritive, classificazione degli oli, etichettatura e modificazioni da cottura. Grassi da condimento: burro e margarina e aspetti nutrizionali. Problemi alla salute legati al consumo eccessivo di lipidi. CALCOLO CALORICO-NUTRIZIONALE Uso della tabella di composizione degli alimenti Calcolo calorico e nutrizionale di un piatto o di un menu	ALIMENTAZIONE	20 ore recupero competenze di base CHIMICA
	Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi		11	Tecniche di presentazione e decorazione dei piatti	22 40	STUDIO DEL PIATTO E L'ARTE DELLA PRESENTAZIONE: gusto; abbinamento; rivisitazione; creazione .	CUCINA STAGE	
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo Haccp e normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro	Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge	6	Composizione chimica degli alimenti. Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP	5	SICUREZZA ALIMENTARE Qualità totale, certificazione di qualità dei prodotti tipici legati al territorio, sistema di tracciabilità e rintracciabilità di un prodotto, etichettatura dei prodotti alimentari.	ALIMENTAZIONE	
	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (Reg. CE 852/04)		6	Composizione chimica degli alimenti. Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP	6	SICUREZZA ALIMENTARE Qualità totale, certificazione di qualità dei prodotti tipici legati al territorio, sistema di tracciabilità e rintracciabilità di un prodotto, etichettatura dei prodotti alimentari.	ALIMENTAZIONE CUCINA	
	Principali tecniche di preparazione dei piatti	Dividere in porzione i cibi da allestire direttamente in cucina. Eeguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti	12	Tecniche di cottura e preparazione dei piatti	155 50	LE REALIZZAZIONI CULINARIE: antipasti stuzzichini, uova; primi piatti; secondi piatti a base di prodotti ittici; secondi a base di carne; contorni; la pasticceria e i suoi elementi di base.	CUCINA STAGE	

		caldi e freddi, dolci e salati, per garantire l'efficienza del servizio.					
	Principi, scopi ed applicazione del sistema HACCP e delle norme relative		3	Qualità nutrizionale e merceologica dei prodotti alimentari. Errori alimentari e patologie correlate	6	PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA Ripartizione calorica di una dieta equilibrata, criteri per costruire una dieta equilibrata, modelli alimentari e tipologie dietetiche	ALIMENTAZIONE
	Tecniche di cottura classica	Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione e dei cibi	12	Tecniche di cottura e preparazione dei Piatti	32 40	Tecniche di cottura: vapore, frittura, al salto, alla griglia, arrosto, in umido, in riferimento alla trasformazione della materia prima in prodotto finito.	CUCINA STAGE 10 ore recupero competenze di base FISICA
Approvigionamento materie prime (UC 1703)	Elementi di tecnica commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori		2	Informatica per la gestione delle scorte di magazzino e tecniche di comunicazione organizzativa	10	La gestione del vino e delle derrate alimentari; i calcoli percentuali su base 100, sopra e sotto cento applicati alle misure. Riparti proporzionali; gli elementi del costo di produzione. Classificazione dei costi(fissi, variabili, diretti, indiretti)	CUCINA ECONOMIA 10 ore recupero competenze di base Acc. Turistica
Approvigionamento materie prime (UC 1703) 110	Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione e per la gestione degli ordini e dei fornitori		2	Informatica per la gestione delle scorte di magazzino e tecniche di comunicazione organizzativa	10 10	Gli strumenti di comunicazione I programmi informatici per la gestione delle scorte I buoni di carico e scarico. Il costo di una ricetta standard, costo primo e costo complessivo. Tecniche di ripartizione dei costi comuni. Elementi di informatica di base: microsoft excel	MATEMATICA ECONOMIA
Totale					801		

Stage formativo	<i>Il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante, nuove tecniche culinarie e di servizio, nuovi allestimenti</i>	<i>Inserirsi in un contesto produttivo reale, rielaborare le abilità acquisite in azienda e riportarle come abilità</i>	14	Stage Formativo	240	Competenze di relazione da sviluppare in azienda con superiori, colleghi e soprattutto i clienti. Competenze motivazionali di accrescimento dell'autostima dell'alunno che potrà accrescere le conoscenze e	
------------------------	--	---	----	-----------------	-----	--	--

prime (UC 1703)	<i>per banchetti ed eventi veri, prodotti tipici e attrezzature innovative,</i>	<i>in istituto, riconoscere e anticipare le esigenze della clientela, progettare modalità operative di servizi in relazione all'evento richiesto nell'azienda ospitante, risolvere problemi legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili nel contesto scolastico</i>				applicarle a diversi casi pratici.		
Preparazione piatti (UC 1710)	<i>piani di sicurezza e HACCP in azienda</i>					Competenze di settore utili per conoscere in concreto aziende del settore turistico alberghiero legate al territorio.		
Predisposizione di menu semplici (UC 1696)								

***Le ore di stage sono distribuite nelle UF di riferimento**

B.2.1.4.e Metodologie e risorse umane coinvolte nell'anno di riferimento *(inserire anche le informazioni circa le metodologie e le professionalità coinvolte nell'ambito dei laboratori di recupero)*

Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

- osservazione partecipata
- esercitazioni e simulazioni in piccolo e grande gruppo
- case-studies
- problem-solving
- esperienze pratiche
- videoproiezioni
- discussioni mirate
- testimonianze aziendali
- visite esterne

Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:

In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.

Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:

- prova scritta
- prova orale
- prova tecnico-pratica.

Saranno i docenti a definire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici, tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato anticipatamente dal Referente organizzativo e dall'Esperto di valutazione degli apprendimenti.

Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite.

Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno:

<ul style="list-style-type: none"> - Docente -Docente esperto - Coordinatore -Tutor
<ul style="list-style-type: none"> - Esperto certificatore delle competenze - Tecnico di laboratorio/amministrativi <p>Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative)</p>
<ul style="list-style-type: none"> -laboratorio di cucina,sala,bar -laboratorio informatico con collegamento ad Internet per ricerche e approfondimenti - materiale didattico individuale e collettivo per esercitazioni - dispense - audiovisivi - aula didattica attrezzata con LIM - laboratorio informatico con collegamento ad Internet per ricerche e approfondimenti - laboratorio linguistico - materiale didattico individuale e collettivo per esercitazioni

B.2.1.3.d Articolazione e struttura delle prove di verifica intermedie

Dettaglio delle prove per la verifica degli apprendimenti per l'anno di riferimento

Tipi di prove per la verifica degli apprendimenti e loro caratteristiche:
<p>Tipi di prove (prove intermedie, prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo) e loro caratteristiche:</p> <p>In ingresso, in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa, si prevede di sottoporre agli allievi delle verifiche in modo da valutare il progressivo incremento degli apprendimenti.</p> <p>Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti dell'UF, potranno pertanto assumere la forma di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prova scritta - prova orale - prova tecnico-pratica. <p>Saranno i docenti a definire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici, tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato anticipatamente dal Referente organizzativo e dall'Esperto di valutazione degli apprendimenti.</p>
Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite.

UF	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
4L Scrivere fuori della scuola: comunicazione e scrittura professionale	Lezione frontale. Esercitazione di analisi e di produzione scritta con uso di testi e/o schede informative di tipo settoriale.	Manuali per la scrittura di testi di tipo professionale; modelli per la compilazione della diversa tipologia di testo.	Consapevolezza delle forme testuali tipiche delle situazioni di vita e di lavoro.	3 ore	Capacità di scrittura e/o compilazione di testi e documenti di tipo funzionale con riferimento alle specifiche regole formali, all'uso del lessico specifico e delle norme morfosintattiche.
5L Il Testo regolativo:	Lezione frontale; Esercitazione di	Ricette di cucina; Testi di genere storico	Consapevolezza delle forme testuali tipiche	3 ore	Capacità di produzione scritta con riferimento

descrizione e procedure per la realizzazione di una ricetta di cucina con osservazioni e giudizi.	analisi e di produzione scritta con uso di schemi.	letterario e scientifico (Principi di Alimentazione); schemi per la produzione scritta.	delle situazione di lavoro.		alla strutturazione, alle finalità, alla pertinenza delle informazioni, all'uso del lessico specifico e delle norme morfosintattiche, alla presentazione visiva.
UF Asse Storico Economico Giuridico	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazioni
6S Contratti e normativa nel settore ristorativo	Esposizione dei contenuti dell'unità formativa in oggetto, collegandoli a conoscenze pregresse	Lezione frontale e/o partecipata	Comprendere cosa significa assumere obbligazioni v/terzi e stipulare un contratto	2 ore	Test di verifica semistrutturato, con items di completamento, collegamento, risposte aperte e chiuse (Scelta multipla).
7S Mercato turistico: aspetti economici e giuridici	Esposizione dei contenuti dell'unità formativa in oggetto, collegandoli a conoscenze pregresse	Lezione frontale e/o partecipata. Brain storming	Capire cos'è l'azienda ricettiva e ristorativa. Esaminare le caratteristiche e la classificazione secondo normative vigenti	2 ore	Test di verifica semistrutturato, con items di completamento, collegamento, risposte aperte e chiuse (Scelta multipla).
8S L'organizzazione delle risorse umane	Esposizione dei contenuti dell'unità formativa in oggetto, collegandoli a conoscenze pregresse	Lezione frontale e/o partecipata	Conoscere il significato delle politiche di gestione delle risorse umane e le fasi in cui tale gestione si articola	2 ore	Test di verifica semistrutturato, con items di completamento, collegamento, risposte aperte e chiuse (Scelta multipla).
9S Rapporti di lavoro: aspetti giuridici e inquadramenti	Esposizione dei contenuti dell'unità formativa in oggetto, collegandoli a conoscenze pregresse	Lezione frontale e/o partecipata. Brain storming	Conoscere le più recenti forme contrattuali del rapporto di lavoro dipendente	2 ore	Test di verifica semistrutturato, con items di completamento, collegamento, risposte aperte e chiuse (Scelta multipla).
UF Asse Matematico Scientifico Tecnologico	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
2M Relazioni e funzioni	Lezione frontale e/o in laboratorio	Libro di testo, lezione frontale con ausilio del laboratorio informatico	Saper risolvere semplici equazioni di I e II grado e sistemi; saper risolvere problemi mediante	2 ore	Test di verifica scritti

			semplici equazioni e sistemi		
6M Elaborazione documenti	Lezione frontale e/o in laboratorio	Libro di testo, lezione frontale con ausilio del laboratorio informatico	Saper elaborare documenti contenenti tabelle e rappresentazioni grafiche	1 ora	Test di verifica scritti
UF competenze Tecnico professionali	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
4 Microlingua comunitaria di settore	Presentazione delle divise Terminologia in lingua straniera	Le divise dei due laboratori Lezione frontale Libri di testo Filmati	Indossare correttamente le divise Utilizzare correttamente la terminologia anche in lingua straniera	5 ore	Osservazione Test di verifica anche in lingua
4 Microlingua comunitaria di settore	Ingresso nei laboratori Presentazione attrezzature Terminologia in lingua straniera	Lezione frontale Laboratori Attrezzature Filmati	Individuare correttamente le attrezzature e la logistica dei tre laboratori Utilizzare correttamente la terminologia anche in lingua straniera	5 ore	Osservazione nei laboratori Test di verifica anche in lingua
5 Sicurezza sui luoghi di lavoro, normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP	Igiene e sicurezza nei laboratori	Libri di testo Lezione frontale	Consapevolezza dell'importanza dell'igiene personale nei laboratori	6 ore	Osservazione nei laboratori Test di verifica anche in lingua
5 Sicurezza sui luoghi di lavoro, normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP	Tutela del lavoratore	Lezione frontale Libri di testo	Consapevolezza della tutela operata dalle leggi nei confronti del lavoratore	3 ore	Osservazione nei laboratori Test di verifica anche in lingua
11 Tecniche di cottura e preparazione dei piatti	Presentazione e decorazione piatti	Laboratorio di cucina	Presentazione al cliente del piatto	6 ore	Conoscenza del prodotto e correttezza comunicativa Utilizzo di strumenti di preparazione

12 Tecniche di cottura e preparazione dei piatti	Presentazione di un semplice prodotto	Laboratorio di cucina	Presentazione al cliente del piatto o bevanda	6 ore	Conoscenza del prodotto e correttezza comunicativa Utilizzo di strumenti di preparazione
UF competenze Tecnico professionali	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
4 Microlingua comunitaria di settore	Preparazione dell'attività di laboratorio	dell'attività Lezione frontale ed esercitazioni pratiche in laboratorio	Acquisizione delle conoscenze	6 ore	Prove scritte ed osservazioni in laboratorio
4 Microlingua comunitaria di settore	Ingresso nei laboratori Presentazione attrezzature Terminologia in lingua straniera	Lezione frontale Laboratori Attrezzature Filmati	Individuare correttamente le attrezzature e la logistica dei tre laboratori Utilizzare correttamente la terminologia anche in lingua straniera	5 ore	Osservazione nei laboratori Test di verifica anche in lingua
4 Microlingua comunitaria di settore di settore	Presentazione delle divise Terminologia in lingua straniera	Le divise dei due laboratori Lezione frontale Libri di testo Filmati	Indossare correttamente le divise Utilizzare correttamente la terminologia anche in lingua straniera	2 ore	Osservazione Test di verifica anche in lingua
4 Microlingua comunitaria di settore di settore	Ingresso nei laboratori Presentazione attrezzature Terminologia in lingua straniera	Lezione frontale Laboratori Attrezzature Filmati	Individuare correttamente le attrezzature e il layout dei laboratori Utilizzare correttamente la terminologia anche in lingua straniera	1 ore	Osservazione nei laboratori Test di verifica anche in lingua
4 Microlingua comunitaria di settore di settore	Igiene e sicurezza nei laboratori	Libri di testo Lezione frontale	Consapevolezza dell'importanza dell'igiene personale nei laboratori	1 ore	Osservazione nei laboratori Test di verifica anche in lingua
UF competenze Tecnico professionali	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazioni
9 Elementi di	Esposizione dei contenuti	Lezione frontale	Conoscere e valutare le		

tecnica commerciale e contabilità	dell'unità formativa in oggetto, collegandoli a conoscenze pregresse		rimanenze di magazzino secondo i criteri LIFO, FIFO e CMP	2 ore	Problem solving
9 Elementi di tecnica commerciale e contabilità	Esposizione dei contenuti dell'unità formativa in oggetto, collegandoli a conoscenze pregresse	Lezione frontale	Conoscere i costi diretti e indiretti, fissi e variabili, saper ripartire i costi comuni secondo un criterio di proporzionalità	2 ore	Problem solving
UF	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
3 Qualità nutrizionale e merceologica dei prodotti alimentari. Errori alimentari e patologie correlate	Lezione frontale Lezione in laboratorio Ricerca individuale Brainstorming	Libro di testo Presentazioni in power point Fotocopie	Comprendere le influenze delle tradizioni storico-alimentari nella gastronomia attuale Valutare le caratteristiche merceologiche, nutrizionali e di qualità della carne	5 ore	Test di verifica scritta Produzione di elaborati di gruppo Osservazioni in laboratorio
3 Qualità nutrizionale e merceologica dei prodotti alimentari. Errori alimentari e patologie correlate	Lezione frontale Lezione in laboratorio Ricerca individuale Brainstorming	Libro di testo Presentazioni in power point Fotocopie	Valutare criticamente le caratteristiche merceologiche, nutrizionali e di qualità dei prodotti ittici e delle uova	4 ore	Test di verifica scritta Produzione di elaborati di gruppo Osservazioni in laboratorio
3 Qualità nutrizionale e merceologica dei prodotti alimentari. Errori alimentari e patologie correlate	Lezione frontale Lezione in laboratorio Ricerca individuale Brainstorming	Libro di testo Presentazioni in power point Fotocopie	Valutare criticamente le caratteristiche merceologiche, nutrizionali e di qualità del latte e derivati e cereali	5 ore	Test di verifica scritta Produzione di elaborati di gruppo Osservazioni in laboratorio
3 Qualità nutrizionale e merceologica dei prodotti alimentari. Errori alimentari e patologie correlate	Lezione frontale Lezione in laboratorio Ricerca individuale Brainstorming	Libro di testo Presentazioni in power point Fotocopie	Valutare criticamente le caratteristiche merceologiche, nutrizionali e di qualità degli oli e grassi da condimento	6 ore	Test di verifica scritta Produzione di elaborati di gruppo
8 tipologia di menu e	Presentazione di un semplice Menu e	Laboratorio di cucina	Presentazione al cliente del piatto	6 ore	Conoscenza del prodotto e correttezza

caratteristiche gastronomiche dei piatti	elaborazione ricette				comunicativa Utilizzo di strumenti di preparazione
6 Composizione chimica degli alimenti. Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP	Lezione frontale Lezione in laboratorio Ricerca individuale Brainstorming	Libro di testo Presentazioni in power point Fotocopie	Identificare gli elementi che contraddistinguono i prodotti di qualità	1 ora	Test di verifica scritta Produzione di elaborati di gruppo
3 Qualità nutrizionale e merceologica dei prodotti alimentari. Errori alimentari e patologie correlate	Lezione frontale Lezione in laboratorio Ricerca individuale Brainstorming	Libro di testo Presentazioni in power point Fotocopie	Conoscere i principi di una dieta equilibrata	1 ora	Test di verifica scritta Produzione di elaborati di gruppo

Finalità e obiettivi delle prove:

Rapporto tra le prove e la/e Area/e di Attività: tale prove fanno riferimento alle UF e coprono interamente tutte le capacità e conoscenze che compongono le Ada.

In caso di esame per il rilascio di una Qualifica professionale, le **prove finali hanno la finalità di verificare il possesso di tutte le Unità di Competenze previste dalla Figura professionale di riferimento**. Si tratta dunque di valutare la capacità del candidato di realizzare le performance associate alle Ada cui le UC si riferiscono.

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Le modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta:

- PROVA SCRITTA: nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati; talvolta potrà avere anche un carattere di produzione scritta, di elaborato tecnico, di completamento di schede;
- PROVA ORALE: si tratta di un colloquio su una o più tematiche affrontate, da svolgersi individualmente;
- PROVA TECNICO-PRATICA: simulazione/esercitazione che si svolgerà in laboratorio, da cui emergono le performance raggiunte dal singolo. Le prove pratiche possono anche essere costituite da un insieme di prove scritte e orali, elaborati tecnici.

Tempi di somministrazione della prova:

DURANTE IL CORSO:

A seconda della natura della prova, la durata potrà variare da 10 minuti ad un'ora per la prova orale o scritta, da una a quattro ore la prova tecnico-professionale. Le verifiche da svolgersi in laboratorio richiedono infatti un tempo più lungo perché necessitano della fase preparatoria, e dei tempi occorrenti allo svolgimento delle operazioni legate alla preparazione dei piatti.

Strumenti per la valutazione delle prestazioni effettuate dai candidati (griglie di analisi, schede di osservazione, etc.):

Gli insegnanti avranno a disposizione delle schede/griglie/format appositamente preparati per valutare le prestazioni effettuate dai candidati, e in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti.

Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova, e resteranno agli atti del progetto.

B.2.2 Articolazione del programma didattico del percorso nell'arco del triennio: quadro orario

CLASSE PRIMA

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste nella sussidiarietà complementare regionale*	Di cui ore in compresenza
Lingua e letteratura italiana	99	
Lingua inglese	66	
Storia	66	
Matematica	99	
Diritto ed economia	66	
Scienze integrate (scienza della terra e biologia)	66	
Scienze motorie e sportive	66	
Religione cattolica o attività alternativa	33	
Scienze degli alimenti	66	
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di cucina	165	66 CODOCENZA SALA E VENDITA
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di sala bar	165	66 CODOCENZA SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA
Seconda lingua straniera	99	
Alternanza scuola Lavoro	80*	
Totale	1056	

* Riportare, ove previste, anche le ore da destinare alle attività di apprendimento in contesto lavorativo

* Le 80 ore dell'alternanza scuola lavoro sono inserite all'interno dell'area comune di cui verranno detratte in base al prospetto B2.1.2 a.

CLASSE SECONDA

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste nella sussidiarietà complementare regionale*	Di cui in presenza
Lingua e letteratura italiana	99	
Lingua inglese	66	
Storia	66	
Matematica	99	
Diritto ed economia	66	
Scienze integrate (scienza della terra e biologia)	66	
Scienze motorie e sportive	66	
Religione cattolica o attività alternativa	33	
Scienze degli alimenti	66	
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di cucina	165	66 CODOCENZA SALA E VENDITA
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di sala bar	165	66 CODOCENZA SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA
Seconda lingua straniera	99	
Alternanza scuola Lavoro	140*	
Totale	1056	

* Riportare anche le ore da destinare alle attività di apprendimento in contesto lavorativo

* Le 140 ore dell'alternanza scuola lavoro sono inserite all'interno dell'area comune di cui verranno detratte in base al prospetto B2.1.3a.

CLASSE TERZA

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste nella sussidiarietà complementare regionale*	Di cui ore in compresenza	Ore aggiuntive per il recupero e l'acquisizione delle competenze finalizzate favorire il passaggio degli allievi al quarto anno dei percorsi di istruzione
Lingua e letteratura italiana	132		
Lingua inglese	66		
Storia	66		
Matematica	99		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	99		
Scienze motorie e sportive	66		
Religione cattolica o attività alternativa	33		
Scienze degli alimenti	99	66 Codocenza con cucina	
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di cucina	297		
Seconda lingua straniera	99		
Alternanza scuola lavoro	240*		
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica			10
Scienze integrate (fisica)			10
Scienze integrate (Chimica)			20
Totale	1056 minimo 990 massimo 1056		40

* Riportare anche le ore da destinare alle attività di apprendimento in contesto lavorativo

* Le 240 ore dell'alternanza scuola lavoro sono inserite all'interno dell'area comune di cui verranno detratte in base al prospetto B2.1.4a.

B.3 Dettaglio delle prove per la verifica finale delle competenze del triennio (esame di qualifica)

Verifica delle competenze tecnico- professionali del triennio (indicare con quali prove si intendono verificare le Unità di Competenze associate a ciascuna figura regionale)

Architettura delle prove di esame per Unità di Competenze

N. prova	Tipologia di prova	Codice della/e Unità di Competenze oggetto di valutazione	Caratteristiche della prova	Tempi di svolgimento
1	Prova tecnico pratica	1703,1706,1707,1708, 1710,1696	Preparazione di un piatto sorteggiato all'interno di un menu	5 ore
2	Project work Lingua comunitaria	1703,1696	Comprendere una ricetta scritta in lingua comunitaria ed indicarne le caratteristiche	30 minuti
2	Project work alimentazione	1706,1710	Calcolo calorico-nutrizionale di un piatto	30 minuti
3	prova orale	1703,1706,1707,1708, 1710,1696,Base	Saturazione delle conoscenze e abilità non emerse nelle ada di riferimento.	15 minuti
2	Project work cucina	1710-1708-1707-1706-1703-1696	Descrizione ricetta dosi immagazzinamento, procedimenti e attrezzature .	30 minuti

Le prove con denominazione 2 sono fatte in un unico giorno e coinvolge più materie .

Compilate ed allegare n° 1 schede di descrizione della prova

Scheda di descrizione della prova N°1D3

Tipologia di prova prevista :prova tecnico-pratica

Unità di Competenze oggetto della valutazione:Interessa tutte la capacità e abilità delle UC: 1696,1703,1706 , 1707,1708,1710,

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività:

Interessa tutte la capacità e abilità delle UC 1696,1703,1706 , inoltre la prova 1 interessa anche alcune abilità e conoscenze delle UC1707,1708,1710, interessa anche alcune abilità e conoscenze di base dell'asse matematica scientifico tecnologica e storico economica

Prestazione attesa:

Preparazione di un piatto sorteggiato all'interno di un menu

Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori ed eventuali misuratori della prestazione):

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Tempi di somministrazione della prova: 5 ore

Strumenti per la realizzazione della prova di verifica finale (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.):

Scheda di descrizione della prova N°2D3

Tipologia di prova prevista :test scritto lingua comunitaria

Unità di Competenze oggetto della valutazione: UC: 1696,1703

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività:

La prova 2 interessa anche alcune abilità e conoscenze delle UC1703,1696 , interessa anche alcune abilità e conoscenze di base dell'asse linguistica

Prestazione attesa:

comprendere una ricetta in lingua comunitaria

Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori ed eventuali misuratori della prestazione):

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Tempi di somministrazione della prova: 30 minuti

Strumenti per la realizzazione della prova di verifica finale (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.):

Scheda di descrizione della prova N°2D3

Tipologia di prova prevista : Project work alimentazione

Unità di Competenze oggetto della valutazione: UC: 1706,1710

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività:

La prova 2 interessa anche alcune abilità e conoscenze delle UC 1706,1710, interessa anche alcune abilità e conoscenze di base dell'asse matematica ,scientifico-tecnologica

Prestazione attesa:

Calcolo calorico-nutrizionale di un piatto.

Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori ed eventuali misuratori della prestazione):

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Tempi di somministrazione della prova: 30 minuti

Strumenti per la realizzazione della prova di verifica finale (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.):

Scheda di descrizione della prova N°3D3

Tipologia di prova prevista :Colloquio

Unità di Competenze oggetto della valutazione:Interessa tutte le ADA /UC

Rapporto tra la prova e la/e ADA/UC/competenza: il colloquio interessa tutte le capacità e tutte le conoscenze della varie ADA/UC. Inoltre la prova 4 - colloquio interessa alcune abilità/conoscenze delle competenze di base 1. linguistica; 2. matematica, scientifico-tecnologica; 3. storico, socio-economica

Prestazione attesa:

Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori ed eventuali misuratori della prestazione):

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Tempi di somministrazione della prova: 15 minuti

Strumenti per la realizzazione della prova di verifica finale (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.):

Scheda di descrizione della prova N°2D3

Tipologia di prova prevista : Project work cucina

Unità di Competenze oggetto della valutazione: UC 1710

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività:

Interessa tutte la capacità e abilità della UC ,1710 , inoltre la prova UC1707,1708,1710, interessa anche la competenza linguistica

Prestazione attesa:

Descrizione ricetta dosi procedimenti e attrezzature

Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori ed eventuali misuratori della prestazione):

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Tempi di somministrazione della prova: 30 minuti

Strumenti per la realizzazione della prova di verifica finale (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.):

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"G. VASARI"**



Piatto

Prova progettuale

Ingredienti per _____ persone (anche in lingua straniera):

	Quantità

_____ 30/100 punti

Elenca le attrezzature necessarie:

.....
_____ 10/100 punti

A quale Chef di partita è affidata la sua preparazione:

.....
_____ 10/100 punti

Descrizione della ricetta:

.....
.....
_____ 20/100 punti

Come presenteresti questo piatto:

.....
_____ 15/100 punti

In quale tipo di cucina lo inserisci:

.....
_____ 15/100 punti

La prova si ritiene superata con un punteggio superiore a 60/100

Assegnazione valore della prova :

Totale valore punti n. 100

	Punti
<i>Prova pratica:</i>	
valutare il candidato tenendo presente l'igiene e l'aspetto comportamentale	\ 10
valutare il corretto utilizzo degli spazi in cui opera	\ 10
valutare il corretto uso dei tempi a disposizione in fase sia di preparazione sia di presentazione	\ 20
valutare la scelta degli ingredienti e la loro corretta manipolazione	\ 20
valutare il corretto utilizzo delle piccole e grandi attrezzature	\ 20
valutare le soluzioni prese dal candidato "in itinere" nel risolvere errori, superare le difficoltà, ecc.	\ 20
<i>Valutazione prova pratica</i>	\ 100
PUNTEGGIO TOTALE	\ 100

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE
“G. VASARI”
 Figline Valdarno

SCHEMA PER IL PUNTEGGIO del **COLLOQUIO** ESAME DI qualifica

Candidato _____

a) PRIMA fase:
argomento o presentazione di esperienza e progetto anche in forma multimediale scelto dal candidato

INDICATORI		<i>da 0 a 4</i>	<i>da 5 9</i>	<i>da 10 a 14</i>	<i>da 15 a 19</i>	<i>Da20 a 24</i>	<i>da 25 a 30</i>	punti
Conoscenza dell' argomento								
PUNTEGGIO TOTALE								

b) SECONDA fase :
proseguimento del colloquio su argomenti di interesse multidisciplinare proposti al candidato e con riferimento costante e rigoroso ai programmi e al lavoro didattico realizzato nella classe durante l'ultimo anno di corso

INDICATORI		<i>da 0 a 1</i>	<i>da 2 3</i>	<i>da 4 a 5</i>	<i>da 6 a 7</i>	<i>da 8 a 9</i>	<i>da 9 a 10</i>	punti
Conoscenza dell' argomento								
Capacità di effettuare collegamenti								
Correttezza e fluidità espositiva								
Rielaborazione critica								
PUNTEGGIO TOTALE								

c) TERZA fase:
discussione degli elaborati relativi alle prove pratiche e/o scritte

INDICATORI		<i>da 0 a 4</i>	<i>da 5 9</i>	<i>da 10 a 14</i>	<i>da 15 a 19</i>	<i>Da20 a 24</i>	<i>da 25 a 30</i>	punti
Capacità di commento degli elaborati								
PUNTEGGIO TOTALE								

B.3.2 Tabella di accertamento della dimensione di base (indicare con quali modalità si intende effettuare l'accertamento delle competenze di base nell'ambito dello svolgimento delle prove d'esame)

N. prova*	Competenza/e di base oggetto di valutazione congiunta**	Modalità di accertamento della dimensione delle competenze di base***
1) UC 1703, 1706, 1707, 1708, 1710, 1696	Competenza di base 2. matematica, scientifico-tecnologica; 3. storico, socio-economica	Le abilità/conoscenze delle competenze di base 2. e 3. oggetto di valutazione congiunta alla valutazione della UC attraverso la prova TP 1, sono di seguito riportate. Competenza di base 2. matematica, scientifico-tecnologica: - applicare tecniche e procedure di calcolo per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto - utilizzare linguaggi tecnici e logico-matematici specifici - elementi di calcolo professionale Competenza di base 3. storico, socio-economica: - identificare tipologie e modelli organizzativi del contesto aziendale di settore
2)UC 1703, 1696	Competenza di base 1 Linguistica	Le abilità conoscenze delle competenze di base oggetto di valutazione congiunta alla valutazione delle UC attraverso la Prova 2 sono di seguito riportate: competenza di base linguistica - Comprendere testi di diversa tipologia complessità - Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità. - Linguaggi tecnici propri di settore in lingua comunitaria
3)UC 1706, 1710	Competenza di base Matematica scientifico-tecnologica	Le abilità conoscenze delle competenze di base oggetto di valutazione congiunta alla valutazione delle UC attraverso la Prova 2 sono di seguito riportate: Competenza di base Matematica scientifico-tecnologica: -applicare tecniche e procedure di calcolo per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto. -rilevare elaborare e rappresentare dati significativi per la comprensione dello svolgimento di attività di settore . -elementi di base di metodologia di ricerca scientifica e di metodo sperimentale applicabili al settore professionale . -applicazione , strumenti e tecniche per l'elaborazione di dati.
4)UC 1703, 1706, 1707, 1708, 1710, 1696	Competenza di base 1. linguistica; 2. matematica, scientifico-tecnologica; 3. storico, socio-economica	Le abilità /conoscenze delle competenze di base 1,2,3 ,oggetto della valutazione congiunta alla valutazione di tutte le ADA /UC attraverso la prova 4 – colloquio sono di seguito riportate. Competenza di base 1. linguistica: - esporre informazioni e argomentazioni in diverse situazioni comunicative - applicare modalità di interazione comunicativa - grammatica, semantica e sintassi della lingua italiana - linguaggi tecnici propri del settore Competenza di base 2. matematica, scientifico-tecnologica:

		<ul style="list-style-type: none"> - applicare tecniche e procedure di calcolo per affrontare problemi di vario tipo del proprio contesto - rilevare elaborare e rappresentare dati significativi per la comprensione nello svolgimento di attività di settore - elementi base di metodologia della ricerca scientifica e di metodo sperimentale applicabili al settore professionale <p>Competenza di base 3. storico, socio-economica</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare tipologie e modelli organizzativi del contesto aziendale di settore - elementi di storia del settore professionale
5) UC 1710	Competenza di base 1 Linguistica	<p>Le abilità conoscenze delle competenze di base oggetto di valutazione congiunta alla valutazione della UC attraverso la Prova 5 sono di seguito riportate:</p> <p>competenza di base linguistica :</p> <p style="padding-left: 40px;">Comprendere testi di diversa tipologia complessità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di redazione di testi di diversa tipologia e complessità. <p>Linguaggi tecnici propri di settore in lingua italiana</p> <ul style="list-style-type: none"> -grammatica,semantica e sintassi della lingua italiana - strumenti informatici per la produzione di testi ,ricerca informazioni e comunicazioni multimediali.

* Indicare il numero della prova (riportato nelle schede di descrizione della prova di cui al § B.3.1) in cui si osserva la competenza di base

** Indicare se trattasi di 1. competenza linguistica; 2. competenza matematica, scientifico-tecnologica; 3.competenza storico, socio-economica

*** Indicare quali abilità e conoscenze⁷ afferenti alle competenze di base sono oggetto di valutazione congiunta alla valutazione delle competenze tecnico-professionali e con quali strumenti e modalità si intende verificare il possesso delle abilità e delle conoscenze

⁷ Riportare unicamente le abilità/conoscenze che sono osservabili nell'ambito della prova di esame indicata. Non è necessario riportare tutte le abilità/conoscenze della competenza di base indicata

Sezione C

Breve descrizione delle azioni progettuali

(replicare la **sezione c** per ogni Figura/indirizzo nazionale programmata dall'istituzione scolastica)

C.1 C.1 Azioni di tutoraggio per i percorsi di apprendimento in contesto lavorativo

Indicare gli obiettivi, la durata delle azioni di tutoraggio, le modalità organizzative e di attuazione

Nel rispetto degli “Indirizzi per la realizzazione dell’offerta regionale di Istruzione e Formazione Professionale – a.s. 2015/2018”, il progetto prevede **460 ore di apprendimento in contesto lavorativo** da svolgersi all’ interno dell’ Istituto ed in aziende del settore ristorativo e alberghiero, che si trovano sui territori di Figline Valdarno, Firenze e Arezzo e all’ interno dell’ Istituto sottoforma di simulazione di impresa

La fase del tirocinio in azienda rappresenta un momento molto importante e delicato per questa tipologia di corsi: i ragazzi escono dalla dimensione di aula in cui sono in gruppo e si trovano a tu per tu con colleghi, responsabili, fornitori, clienti, e devono dimostrare di avere le capacità di poter svolgere quel lavoro, prima di tutto a sé stessi. La simulazione aziendale, attuata sin dal secondo anno, ha una parte di rilievo nell’offerta formativa e si concretizza in compiti operativi reali nei vari settori di specializzazione dell’Istituto. A partire **dal primo e secondo anno**, grazie a contatti con aziende del settore e collaborazione con Enti vari, quali i Comuni, i Consorzi, gli alunni **vengono preparati** anche tramite esperienze di **simulazione di impresa** all’orientamento stage per migliorare l’inserimento nei settori della ristorazione e del turismo prendendo parte attiva in manifestazioni promozionali della zona e preparazione dei prodotti locali.

Il tirocinio viene pertanto preparato attentamente dallo staff di progetto e condiviso con le famiglie attraverso riunioni di gruppo e colloqui individuali. Ai ragazzi viene consegnata una cartellina che contiene tutti i documenti dello stage: Convenzione, Patto formativo, calendario della frequenza, dati del tutor aziendale, vademecum delle regole da rispettare e mansionario. I documenti ufficiali vengono conservati presso il luogo di lavoro e di questi il giovane è pienamente responsabile.

Con l’azienda ospitante viene compilata e firmata una **Convenzione** e definito un **progetto formativo** nel quale sono indicati gli obiettivi e i compiti assegnati allo stagista così come i riferimenti per la copertura assicurativa. Il periodo di inserimento in azienda viene monitorato dal tutor, che si reca periodicamente in visita all’allievo in modo da garantire anche una costante azione di sensibilizzazione verso il personale aziendale, condizione che favorisce l’accoglienza degli allievi; al termine dello stage, il **tutor aziendale** rilascia una valutazione che tiene conto sia delle competenze tecnico-professionali acquisite, sia di indicatori quali interesse, comportamento, puntualità, autonomia dimostrati dal tirocinante. Tale valutazione ha un peso rilevante per quanto riguarda l’ammissione all’esame di Qualifica essendo la fase del tirocinio determinante per l’esito dell’intero percorso formativo.

C.2 Laboratori di pratica professionale

Descrivere le modalità con cui si intendono attuare le attività di laboratorio

Il laboratorio di pratica professionale sarà di competenza esclusiva degli insegnanti ITP le ore dovranno essere svolte in laboratorio per far raggiungere le competenze professionalizzanti così da garantire:

- un’**azione coerente** con il sistema lavorativo nazionale e regionale in tema alla Formazione Professionale, nell’ottica della reciproca equivalenza delle competenze
- Garantire una **formazione di qualità**, volta a favorire l’innovazione, il miglioramento e la crescita del singolo.

- un'attività di laboratorio che incentivi la **partecipazione di giovani a rischio di marginalità sociale e caratterizzati da esperienze scolastiche fallimentari**, potenziando il loro contributo nelle attività manuali.
- l'**occupabilità** di ragazzi e ragazze in uscita dal percorso scolastico, attraverso la realizzazione di un'offerta formativa funzionale all'inserimento nel mercato del lavoro e al contenimento/prevenzione della dispersione formativa.

Codocenza dell'area di indirizzo con la materia professionalizzante fatta in laboratorio significa fare una progettazione comune di un percorso, questa metodologia di percorso risulterà così più chiara all'alunno con l'integrazione delle varie discipline di indirizzo svolte in laboratorio che concorrono alla sua preparazione professionale, tale metodo è presente già nel biennio comune.

C.3 Compresenza dei docenti per lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali

Descrivere le modalità con cui si intende attuare la compresenza dei docenti:

Codocenza significa progettazione comune di un percorso. Con l'istituto della codocenza risulterà così più chiara all'alunno l'integrazione delle varie discipline di indirizzo svolte in laboratorio che concorrono alla sua preparazione professionale.

C.4 Attività straordinarie per la gestione dei percorsi (progettazione, coordinamento, realizzazione degli esami di qualifica, rendicontazione etc.)

Indicare le attività riferite alla gestione dei percorsi leFP per le quali si richiede il finanziamento regionale.

Le risorse umane che necessitano per lo svolgimento del percorso sono:

- Progettista del percorso
- Coordinamento di progetto per gestire una linearità dei percorsi ed ottenere efficienza nei risultati fino al raggiungimento della qualifica.
- Valutatore delle Competenze come da normativa Regionale
- Personale tecnico amministrativo per gestione data base e PED

C.5 Moduli integrativi per il recupero e l'acquisizione delle competenze

(Descrivere le modalità con cui si intendono attuare i moduli integrativi per il recupero e l'acquisizione delle competenze nel III anno finalizzati a favorire il passaggio al IV anno dell'istruzione)

Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale) attività di laboratorio affini alla materia di recupero delle competenze .

Discipline	ABILITA'	CONTENUTI	ORE
Scienze integrate: Chimica	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscere i simboli di pericolosità presenti sulle etichette dei prodotti chimici 2. Descrivere gli stati fisici della materia e i passaggi di stato. Riconoscere un elemento da un composto. Riconoscere una miscela omogenea da una miscela eterogenea. Bilanciare semplici reazioni chimiche. 3. Descrivere le particelle subatomiche in termini di massa e carica. Descrivere il modello 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Norme di sicurezza nel laboratorio chimico: simboli di pericolosità delle sostanze chimiche 2. La materia: stati fisici e passaggi di stato. Trasformazioni fisiche e trasformazioni chimiche. Sostanze pure e miscugli. Elementi e composti. Tecniche di separazione di miscugli omogenei ed eterogenei. Equazione chimica e bilanciamento di una reazione chimica. 	20 ore

	<p>atomico di Thompson e di Bohr.</p> <ol style="list-style-type: none"> Conoscere il simbolo dei seguenti elementi: idrogeno, ossigeno, azoto, ferro, calcio, sodio, potassio, cloro e la loro collocazione nella tavola periodica Saper riconoscere un legame ionico da un legame covalente utilizzando i dati dell'elettronegatività. Denominare i principali composti inorganici Eeguire semplici calcoli stechiometrici per calcolare la concentrazione di una soluzione Descrivere i fattori che influenzano la velocità di reazione Riconoscere sostanze acide e basiche dai valori di pH Bilanciare una semplice reazione di ossido-riduzione Classificare le sostanze organiche in base al gruppo funzionale 	<p>Legge di Lavoisier.</p> <ol style="list-style-type: none"> Struttura atomica: Modelli atomici di Thompson e di Bohr. Tavola Periodica degli elementi: periodi e gruppi. Metalli e non metalli. Elementi della vita. Legami chimici: struttura di Lewis di un atomo e regola dell'ottetto. Legame covalente e legame ionico. Nomenclatura: nomenclatura tradizionale e IUPAC di ossidi, idracidi e sali. Stechiometria: unità di massa atomica, massa molecolare, Numero di Avogadro. La mole. Soluzioni: definizione di soluto, solvente e soluzione a titolo noto. Concentrazione di una soluzione: percentuale in peso e percentuale in volume, molarità, proprietà colligative. Cinetica chimica: i catalizzatori e i fattori che influenzano la velocità di reazione. Acidi e basi: il pH dei principali materiali alimentari. Trasformazioni elettrochimiche: reazioni di ossido-riduzione in ambito enogastronomico. Chimica organica: idrocarburi, gruppi funzionali e biomolecole. 	
Lab. Servizi di accoglienza turistica	<ol style="list-style-type: none"> Individuare le interazioni tra turismo ed economia. Presentarsi adeguatamente abbigliato a seconda del ruolo assegnato, curando l'igiene personale. Eeguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di accoglienza. Compilare la modulistica di reparto. Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio. Saper utilizzare i principali strumenti per la produzione di testi 	<ol style="list-style-type: none"> Il turismo di massa; le tendenze attuali del turismo italiano; le tipologie di turismo; la normativa in materia di turismo. Dall'abbigliamento alla divisa; igiene della persona; igiene dei locali; igiene delle attrezzature Le diverse tipologie di prenotazione; la tariffazione; cambi, cancellazioni e tecniche di gestione; la fase precedente all'arrivo. Le fasi del ciclo cliente: fase ante, check in, live in, check out e post; lista arrivi, room rack, planning, notifica delle persone alloggiate e rilevazione statistica; l'apertura del conto cliente, la registrazione degli addebiti del cliente; l'arrivo del cliente; l'assegnazione della camera; gli adempimenti obbligatori per legge; modulistica di reparto; attività di front office e le necessità personali dell'ospite durante il soggiorno; i servizi offerti in f.o. alla clientela durante il soggiorno dell'ospite in base alla tipologia e alla classificazione della struttura ricettiva. Regole e modalità della comunicazione scritta: gli elementi essenziali della lettera commerciale, le principali abbreviazioni commerciali. 	10 ore
Fisica	<ol style="list-style-type: none"> Risolvere problemi elementari tramite l'uso di equazioni di moto o altre leggi Usare correttamente le tecniche e le procedure di calcolo di base Esporre correttamente le definizioni Comprendere e spiegare le implicazioni logiche delle definizioni 	<ol style="list-style-type: none"> Tecniche e procedure di calcolo di base Tecniche più adeguate allo studio del singolo problema Grandezze fisiche Concetto di pressione 	10 ore

Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

Le attività didattiche si articoleranno solo per una minima parte in lezioni frontali ; sarà infatti privilegiata la didattica laboratoriale , con la sollecitazione al confronto e alla soluzione dei problemi, sia in aula che nella LIM e nei laboratori informatici.

Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno): docenti interni e tecnici di laboratorio.

Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative):
aula LIM, laboratori di informatica