

RUBRICHE DI INDIRIZZO
(traguardi intermedi biennio)

COMPETENZA DI INDIRIZZO: 1

SEZIONE A: Traguardi formativi		
COMPETENZA DI INDIRIZZO:	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	
Fonti di legittimazione:	Regolamento Istituti Professionali (decreto 92/2018) Linee guida di prossima emanazione	
COMPETENZA INTERMEDIA BIENNIO	ABILITA' minime	CONOSCENZE essenziali
Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. • Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. • Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. • Utilizzare i principali software applicativi. • Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. • Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento • L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali • Terminologia tecnica di base di settore • Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. • Software applicativi di base. • Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. • Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. • Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.

SEZIONE B: Evidenze, nuclei essenziali, compiti, sviluppati lungo tutto l'arco del quinquennio

COMPETENZA INTERMEDIA BIENNIO	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione		
INSEGNAMENTI E/O ASSI CULTURALI COINVOLTI	EVIDENZE	SAPERI ESSENZIALI	COMPITI
Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	A. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. B. Adottare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. del territorio C. Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento.	<ul style="list-style-type: none"> • Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. • Tecniche di base per la realizzazione/erogazione/lavorazione del prodotto/servizio. • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. • Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa • Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature • Software applicativi di base: uso finalizzato alla promozione di un prodotto/servizio. • Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. • Tecniche di produzione e caratteristiche di testi a carattere informativo – descrittivo su prodotti/servizi enogastronomici/di accoglienza turistica. 	<p>Partecipazione ad un evento del territorio: "Fritto misto".</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare gli eventi di promozione del territorio. - Ricercare e selezionare notizie su prodotti tipici e vini del territorio attraverso i principali canali di informazione. - Realizzare un prodotto enogastronomico tipico in abbinamento ad un vino del territorio. - Organizzare uno stand di promozione del prodotto. - Realizzare una brochure di presentazione del prodotto. - Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.

SEZIONE C: Livelli di padronanza

SEZIONE C: Livelli di padronanza			
COMPETENZA INTERMEDIA BIENNIO			
INIZIALE (Livello base non raggiunto) <i>Se guidato, lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.</i>	BASE <i>Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.</i>	INTERMEDIO <i>Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.</i>	AVANZATO <i>Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.</i>