|  |
| --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO** |
| ***Denominazione*** | ***Albergo in video*** |
| ***Compito - prodotto*** | Presentazione di un video sull’attività professionale in albergo Glossario tecnicoRelazione individuale |
| ***Competenze mirate**** ***assi culturali***
* ***cittadinanza***
* ***professionali***
 | ***Competenze degli assi culturali**** Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
* Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate
* Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

***Competenze di cittadinanza**** Collaborare e partecipare
* Progettare

***Competenze professionali**** Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
* Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
* Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee
 |
| ***Conoscenze*** | ***Abilità*** |
| La storia dell’ospitalità dall’antica Roma ad oggi | Riconoscere e collocare nel tempo i mutamenti dell’ospitalità |
| La suddivisione in settori dei reparti d’albergo | Riconoscere e distinguere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive e l’organizzazione dell’albergo |
| Le figure professionali che lavorano nell’albergo | Riconoscere e distinguere le figure professionali delle strutture ricettive |
| I contratti di deposito in albergo Le regole del rispetto della privacy | Riconoscere le regole di pubblica sicurezza e di trattamento dei dati personali |
| I vari tipi di testo | Individuare i vari tipi di testo |
| Il testo e l’immagine | Coordinare immagini e commento |
| ***Utenti destinatari*** | Classe seconda |
| ***Prerequisiti*** | Utilizzo del computerUtilizzo delle tecnologie video per documentare i vari reparti dell’albergo e le loro attività |
| ***Fase di applicazio- ne*** | Trimestre |
| ***Tempi*** | T1 Presentazione dell’UdAT2 Ricerca della storia dell’ospitalità alberghieraT3 Esame dell’organizzazione di un albergo: i vari reparti e i diversi ruoli del personaleT4 Analisi dei contratti di deposito, delle responsabilità dell’albergatore e delle regole sulla privacyT5 Visita all’albergo e riprese video nei vari reparti con documentazione dell’attività svolta nei vari repartiT6 Predisposizione del glossario, anche in lingua straniera T7 Selezione delle immagini e rielaborazione dei testiT8 Presentazione del video sull’attività professionale in albergo T9 Relazione individuale dell’attività svolta |
| ***Esperienze attivate*** | Visione di filmati, tratti anche da internet, su alberghi di vario tipo |

|  |
| --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO** |
| ***Metodologia*** | Lezione frontale Cooperative learning Attività laboratoriale Lezione interattiva |
| ***Risorse umane**** ***interne***
* ***esterne***
 | **Risorse interne**Docenti di Italiano e Storia, Diritto ed economia, Lingua inglese, Lingua francese, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica, Tic**Risorse esterne**Direttore dell’albergo e responsabili di reparto |
| ***Strumenti*** | Attrezzature del laboratorio di accoglienza turistica Laboratorio di informaticaLibri di testo Codice civile Videocamera |
| ***Valutazione*** | Valutazioni intermedie disciplinari, sull’osservazione, la comprensione e la rielaborazione dei datiValutazione globale con “*Griglia di valutazione dell’UdA*” |

## Piano di laVoro uda

|  |
| --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO: *Albergo in video*** *(totale ore 33)* |
| **Coordinatore:** Docente di Laboratorio di servizi di accoglienza turistica |
| **Collaboratori:** Docenti di Italiano e storia, Diritto ed economia, Lingua inglese, Lingua francese, Tic |

**sPeCiFiCazione delle Fasi**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fasi** | **Attività** | **Strumenti** | **Esiti** | **Tempi** | **Valutazione** |
| **1** | Presentazione dell’UdA | Scheda “*Consegna agli studenti”* | Interessare il gruppo classe | 1 ore Coordinatore UdA + 2 docenti | - |
| **2** | Ricerca della storia dell’ospitalità alberghiera | Libro di testo, documenti sto- rici, fotocopie di riviste del settore | Consapevolezza del valore storico e culturale dell’ospitalità | 3 ore Docente di storia | Valutazione intermedia colloquio |
| **3** | Esame dell’organizzazione di un albergo: i vari reparti e i diversi ruoli del personale | Laboratorio di ricevimento Libro di testo | Individuazione dei vari reparti e dei vari compiti del personale di un albergo | 4 ore Docente di accoglienza turistica | Valutazione intermedia con test |
| **4** | Analisi dei contratti di deposito, delle responsabilità dell’albergatore e delle regole sulla privacy | Codice civile Appunti dell’insegnante | Riconoscere le varie ti- pologie di responsabilità civile dell’albergatore, le norme sulla privacy (an- che per le riprese video) e le conseguenze della mancanza di rispetto | 4 ore Docente di diritto | Valutazione intermedia con testo espositivo- riflessivo |
| **5** | Visita all’albergo e riprese video nei vari reparti con documentazione dell’attività svolta nei vari reparti | Videocamera | Consapevolezza delle regole tecniche e giuridiche di una ripresa | 4 ore Docente di accoglienza turistica | Valutazione intermedia osservativa |
| **6** | Predisposizione del glossario, anche in lingua straniera | Dizionario di italiano, inglese e francese.  | Individuazione delle parole chiavedell’ambiente albergo in italiano, inglese e francese | 4 ore Docente di inglese+ 4 ore Docente di francese | Valutazione intermedia con test |
| **7** | Selezione delle immagini e rielaborazione dei testi | Laboratorio informatica | Raccogliere, selezionare, rielaborare testi di vario tipo.Utilizzare la potenzialità della tecnologia nei limiti delle proprie conoscenze.Stendere correttamente brevi testi descrittivi e didascalie mirate | 4 ore Docenti di italiano e accoglienza turistica, Tic | Valutazione intermedia osservativa |
| **8** | Presentazione del video sull’attività professionale in albergo | Videocamera | Esporre in modo chiaro e organico quanto prodotto, utilizzando una terminologia corretta e adeguata ai vari reparti dell’albergo | 3 ore Tutti i docenticoinvolti | Valutazione globale dell’UdA con “*Griglia**di valutazione dell’UdA*” |
| **9** | Relazione individua- le dell’attività svolta | Aula Foglio protocollo o file | Consapevolezza del lavoro svolto | 2 ore italiano | Testo espositivo |

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |
| --- | --- |
|  | ***Tempi*** |
| ***Fasi*** | **ottobre** | **novembre** | **dicembre** | **gennaio** | **febbraio** | **marzo** |
| **1** | 2 ore |  |  |  |  |  |
| **2** | 3 ore |  |  |  |  |  |
| **3** | 4 ore |  |  |  |  |  |
| **4** |  | 4 ore |  |  |  |  |
| **5** |  | 4 ore |  |  |  |  |
| **6** |  | 4 + 4 ore |  |  |  |  |
| **7** |  |  | 4 ore |  |  |  |
| **8** |  |  | 3 ore |  |  |  |
| **9** |  |  | 2 ore |  |  |  |

|  |
| --- |
| **OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA** |
| * Avere rispetto di se e degli altri.
* Rispettare le regole più elementari della buona educazione.
* Saper ascoltare l’altro. Collaborare con i compagni.
* Imparare a intervenire nel momento opportuno.
 |
| * Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.
* Prendere sicurezza di se nell’ambito della disciplina e della futura professione.
* Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.
* Collaborare con il gruppo.
 |
| * Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)
* Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.
* Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.
* Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.
* Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.
* Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.
* Saper organizzare la mise en place di cucina
* Applicare un metodo di cottura ad una preparazione semplice
 |

**DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL’ALUNNO DSA**

**DOCENTE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ MATERIA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ALLIEVA/O: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CLASSE: \_\_\_\_\_\_**

|  |  |
| --- | --- |
| **Metodologie e strategie** |  |
| Lavoro di gruppo |  |
| Azioni di tutoraggio |  |
| Cooperative learning |  |
| Attività di tipo laboratoriale |  |
| Mappe concettuali |  |
| Semplificazione del testo mediante schemi |  |
| Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM) |  |
| Rispettare i tempi dell’allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti |  |
| **Misure dispensative** |  |
| Lettura ad alta voce |  |
| Scrittura sotto dettatura |  |
| Prendere appunti |  |
| Copiatura dalla lavagna |  |
| Uso del vocabolario cartaceo |  |
| Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni |  |
| Carico gravoso di compiti |  |
| Uso della lingua straniera in forma scritta |  |
| Interrogazioni a sorpresa |  |
| Altro (specificare): ………………………………………………………. |  |
| **Strumenti compensativi**  |  |
| Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico |  |
| Riduzione degli esercizi di compito |  |
| Supporto di un tutor (indicare quale) |  |
| Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi |  |
| Testi in forma ridotta |  |
| Calcolatrice |  |
| Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico |  |
| Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia |  |
| Registratore |  |
| Software didattici specifici |  |
| Vocabolario multimediale |  |
| Tabelle grammaticali e formulari |  |
| Cartine geografiche e storiche |  |
| Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all’insegnante 2 gg prima della verifica) |  |
| Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana) |  |
| Verifiche in formato digitale |  |
| Lettura da parte dell’insegnante del testo di verifica |  |
| Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte |  |
| Altro (specificare): ………………………………………………………. |  |
| **Verifiche e valutazioni** |  |
| Interrogazioni programmate |  |
| Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue |  |
| Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo |  |
| Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma |  |
| Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte |  |
| Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale |  |
| Valutare anche le capacità dell’allievo di auto correggere l’errore |  |
| Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all’orale che allo scritto |  |
| Introduzione di prove informatizzate |  |
| Tempi più lunghi o contenuti ridotti |  |
| Uso degli strumenti usati abitualmente dall’allievo (indicare quali)……………………………………………………………………... |  |
| Altro (specificare): ………………………………………………………. |  |
| **Strategie utilizzate dall’alunno nello studio** |  |
| Sottolineatura e identificazione di parole chiave |  |
| Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi |  |
| Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico) |  |
| Riscrittura di testi con modalità grafica diversa |  |
| Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature) |  |
| Altro (specificare): ………………………………………………………. |  |
| **Strumenti utilizzati dall’alunno nello studio** |  |
| Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici) |  |
| Fotocopie adattate |  |
| Utilizzo del pc per scrivere |  |
| Software didattici |  |
| Supporto di un tutor a casa ( indicare quale) |  |
| Altro (specificare): ………………………………………………………. |  |

|  |
| --- |
| **RELAZIONE INDIVIDUALE** |

**Descrivi il percorso generale dell’attività**

**Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu**

**Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte**

**Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento**

 **Cosa devi ancora imparare**

**Come valuti il lavoro da te svolto**

Valutazione: vedi rubrica valutativa delle competenze

**BIENNIO**

**ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO**

ENOGASTRONOMIA- SALA-VENDITA- ACCOGLIENZA TURISTICA- SCIENZE DEGLI ALIMENTI

|  |
| --- |
| **Competenze****Utilizzare tecniche tradizionali ed 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.** |
| **Indicatori** | **Livelli di padronanza** |
|  | **1 PARZIALE**  | **2. BASE** | **3. INTERMEDIO** | **4. AVANZATO** |
| **Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.****Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.****Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita.** | L' alunno/a riesce a diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai nuovi modelli di consumo ed allo sviluppo tecnologico in modo parzialmente autonoma.Non utilizza tecniche e strumenti di presentazione del prodotto,rispondenti alle aspettative ed agli stili di vita del target di riferimento.Commette errori di distrazione e di applicazione delle diverse regole, anche nel monitoraggio della soddisfazione dell'ospite. | Se guidato riesce a procedere con lo svolgimento del lavoro in maniera adeguata.Utilizza in maniera corretta i nuovi modelli e strumenti di presentazione del prodotto, rispondenti alle aspettative dell'ospite in forma guidata.Riesce a monitorare l'importanza del grado di soddisfazione dell'ospite dei servizi erogati soltanto in maniera guidata. | Riconosce le procedure di lavoro utilizzando le tecniche e gli strumenti di presentazione del prodotto/servizio in base ai nuovi modelli di sviluppo tecnologico.Utilizza in modo corretto i nuovi modelli ed i nuovi strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative ed agli stili di vita del target di riferimento.Riesce a monitorare correttamente il grado di soddisfazione dell'ospite, applicando le relative tecniche di fidelizzazione post vendita. | L'alunno/a opera in maniera autonoma riconoscendo la presentazione, la modalità e l'esecuzione di diversificazione del prodotto/servizio.Utilizza in maniera autonoma gli strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.Risponde alle aspettative delle esigenze degli ospiti.Riconosce l'importanza del monitoraggio del grado di soddisfazione dell'ospite, essendo consapevole che nel processo di vendita dei servizi, la qualità dei prodotti/servizi dovrà corrispondere alle aspettative dei consumatori. |

|  |
| --- |
| **Competenze****Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.** |
| **Indicatori** | **Livelli di padronanza** |
|  | **1 PARZIALE** | **2. BASE** | **3. INTERMEDIO** | **4. AVANZATO** |
| **Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.****Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.****Garantire la tutela e sicurezza dell'ospite (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).** | L' alunno/a riesce ad applicare le normative che disciplinano la riservatezza, la sicurezza e salute nei luoghi di lavoro in maniera parzialmente autonomo.Non applica in maniera autonoma il sistema di autocontrollo dei prodottialimentari, secondo le normative Comunitarie, Nazionali e Regionali.Non riesce a garantire la sicurezza degli ospiti ed in particolare di soggetti deboli, quali bambini, anziani e diversamente abili. | Se guidato riesce ad applicare le normative che disciplinano la riservatezza, la sicurezza e salute nei luoghi di lavoro in maniera corretta.Applica il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari secondo normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale in maniera guidata.Se guidato riesce a garantire la tutela riguardante la sicurezza degli ospiti ed in particolare di bambini, anziani e diversamente abili. | Riconosce le normative che disciplinano i processi relativi alla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.Applica il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari secondo normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale.Riesce a garantire la tutela sulla sicurezza degli ospiti ed in particolari di bambini, anziani e diversamente abili. | L'alunno/a opera in maniera autonoma, riuscendo a riconoscere ed applicare le normative sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.Esegue autonomamente e correttamente il sistema di autocontrollo dei prodotti alimentari secondo le normative Comunitarie, Nazionali e Regionali.Riconosce e garantisce la tutela per la sicurezza degli ospiti ,con particolare riferimento a bambini, anziani e diversamente abili. |

|  |
| --- |
| **Competenze****Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.** |
| **Indicatori** | **Livelli di padronanza** |
|  | **1 PARZIALE** | **2. BASE** | **3. INTERMEDIO** | **4. AVANZATO** |
| **Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.****Assistere l'ospite nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.****Gestire la fidelizzazione dell'ospite mediante tecniche di customer care.** | L'alunno/a riesce ad applicare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti dell'ospite in maniera parzialmente autonomo.Non riesce ad assistere l'ospite in maniera autonoma nella fruizione dei servizi ed a rilevarne il relativo grado di soddisfazione.Non riesce a gestire autonomamente la fidelizzazione dell'ospite mediante tecniche di customer care. | Se guidato riesce ad applicare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti dell'ospite.Assiste l'ospite nella fruizione del servizio, interpretandone preferenze e richieste rilevandone il relativo grado di soddisfazione solo se guidato.Se guidato riesce a gestire il processo di fidelizzazione dell'ospite utilizzando tecniche di customer care. | Adotta un atteggiamento di apertura ascolto ed interesse nei riguardi dell'ospite.Assiste l'ospite nella fruizione dei servizi interpretandone preferenze e richieste.Riesce a rilevare il grado di soddisfazione dell'ospite ed a gestire le relative attività di fidelizzazione. | L'alunno/a opera in maniera autonoma, riuscendo ad adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei riguardi dell'ospite.Assiste autonomamente l'ospite nella fruizione del servizio ed interpreta preferenze e richieste rilevandone il grado di soddisfazione.Riesce a gestire autonomamente il processo di fidelizzazione dell'ospite utilizzando tecniche di customer care. |

|  |
| --- |
| **Competenze****Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.** |
| **Indicatori** |  **Livelli di padronanza** |
|  | **1 PARZIALE** | **2. BASE** | **3. INTERMEDIO** | **4. AVANZATO** |
| **Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.****Applicare tecniche di ricettività ed accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target della clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.** | L'alunno/a riesce ad informare sui servizi disponibili e di vario genere in forma parzialmente autonoma, che sono finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo in forma parzialmente guidata.Non riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che offre la struttura. | Se guidato riesce ad informare sui servizi disponibili, finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo solo in forma guidata.Se guidato riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che offre la struttura. | Riesce ad informare sui servizi disponibili, finalizzati a rendere gradevole il periodo di permanenza in albergo.Applica le tecniche di accoglienza degli ospiti in albergo in linea con i servizi offerti ed al target di riferimento.Riesce a garantire la qualità dei servizi agli ospiti in albergo ed a tutelare l'immagine e lo stile dei servizi che esso offre. | L'alunno/a opera in maniera autonoma nell'informazione dei servizi disponibili, finalizzato a rendere gradevole la permanenza nella struttura.Riesce ad applicare autonomamente le diverse tecniche di ricettività ed accoglienza degli ospiti, in linea con il target di riferimento.Garantisce pienamente la qualità dei servizi offerti dalla struttura ed a tutelare e garantire l'immagine, lo stile dell'albergo. |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  **Competenza**Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stilialimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati |
| **Indicatori** |  **Livelli di padronanza** |
| **Predisporre e servire prodotti enogastronomici****in base a specifiche esigenze dietologiche e/odisturbi e limitazioni alimentari****Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili****Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli *stakeholder*** | **1 PARZIALE**L'alunno/a riesce a predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dei consumatori in forma parzialmente autonoma. | **2. BASE****Se guidato riesce a predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dei consumatori** | **3. INTERMEDIO****Riesce a predisporre e servire i prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze del consumatore** | **4. AVANZATO****L’alunno riesce a predisporre e servire prodotti enogastronomici in forma autonoma in base alle specifiche esigenze dei consumatori** |
| Riesce a definire le offerte gastronomiche ed eco sostenibili sempre in forma parzialmente autonoma.Non riesce ad attivare le informazioni e la comunicazione senza coinvolgere il consumatore | Riesce a definire le offerte gastronomiche ed ecosostenibili solo se guidatoSe guidato riesce ad attivare le giuste informazioni e comunicazioni coinvolgendo il consumatore finale | Riesce a definire correttamente le offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibiliRiesce ad attivare correttamente tutti gli interventi di informazione e comunicazione riuscendo a coinvolgere il consumatore | Autonomamente riesce a definire le offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.Attiva tuti gli interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento dei consumatori e degli stakeholder |