**LEGENDA COMPETENZE TRIENNIO: DECLINAZIONE IN CONOSCENZE E ABILITA’**

*(Sezione B del Modello per la Certificazione delle Competenze ai sensi dell'art. 5,comma 1, lettera g), decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61 e del decreto del Ministro dell'Istruzione del 24 agosto 2021, n. 267*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Competenze  Professionali d’Indirizzo  (C)  **C 2**  **Classe Terza BES**  ***Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’Area Generale (Allegato 1 del Regolamento)***  ***CG: 2,3,5,6,7,8,10,12*** | Conoscenze |  | Abilità |  |
| Cnz. 1 | Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. | Ab. 1 | Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento |
| Cnz.2 | Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. | Ab. 2 | Individuare all’interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera |
| Cnz. 3 | Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. | Ab. 3 | Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato |
| Cnz. 4 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Competenze  Professionali d’Indirizzo  (C)  **C 4**  **Classe Terza BES**  ***Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’Area Generale (Allegato 1 del Regolamento)***  ***CG:2,3,4,5,6,7,8,12*** | Conoscenze |  | Abilità |  |
| Cnz. 1 | Elementi di dietetica e nutrizione | Ab. 1 | Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. |
| Cnz.2 | Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi  (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). | Ab. 2 | Integrare le dimensioni legate alla tutela dell’ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale |
| Cnz. 3 | Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. |  |  |
| Cnz. 4 | Tecniche per ridurre lo spreco. |  |  |
| Cnz. 5 | Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Competenze  Professionali d’Indirizzo  (C)  **C 2**  **Classe Quarta BES**  ***Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’Area Generale (Allegato 1 del Regolamento)***  ***CG: 2,3,5,6,7,8,10,12*** | Conoscenze |  | Abilità |  |
| Cnz. 1 | Tecniche di  Approvvigionamento e gestione delle merci. | Ab. 1 | Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. |
| Cnz.2 | Tecniche di  programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. | Ab. 2 | Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. |
| Cnz. 3 | Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali. | Ab. 3 | Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi |
| Cnz. 4 | Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali | Ab. 4 | Applicare tecniche di controllo della qualità dell’offerta preventiva |
|  |  | Ab. 5 | Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Competenze  Professionali d’Indirizzo  (C)  **C 3**  **Classe Quarta BES**  ***Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’Area Generale (Allegato 1 del Regolamento)***  ***CG:1,2,5,8,10,11,12*** | Conoscenze |  | Abilità |  |
| Cnz. 1 | Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. | Ab. 1 | Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. |
| Cnz. 2 | Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. | Ab. 2 | Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità |
| Cnz. 3 | Fattori di rischio professionale e ambientale. | Ab. 3 | Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili |
| Cnz. 4 | Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Competenze  Professionali d’Indirizzo  (C)  **C 4**  **Classe Quarta BES**  ***Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’Area Generale (Allegato 1 del Regolamento)***  ***CG:2,3,4,5,6,7,8,12*** | Conoscenze |  | Abilità |  |
| Cnz. 1 | Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. | Ab. 1 | Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un’offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. |
| Cnz. 2 | Principi di eco-turismo ed elementi di eco- gastronomia. | Ab. 2 | Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l’offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. |
| Cnz. 3 | Gli stili alimentari e le diete moderne. | Ab. 3 | Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. |
| Cnz. 4 | Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione. | Ab. 4 |  |