|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Competenze | Conoscenze |  | Abilità |  |
| Competenze professionali  (C)  **C1**  **Classe Prima**  ***Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’Area Generale (Allegato 1 del Regolamento)***  ***CG1 – CG2 – CG3 – CG6***  ***Raccordo con competenze Area Generale di cui all’Allegato1 del Decreto 24 maggio 2018, n.92 e Curricolo Asse Scientifico Tecnologico***  **T1 – T2 – T3 – T4 – T5 – T6** | Cnz. 1 | Conosce le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento | Ab. 1 | Riconosce le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera |
| Cnz. 2 | Conosce l’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali | Ab. 2 | Esegue le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici |
| Cnz. 3 | Terminologia tecnica di base di settore | Ab. 3 | Utilizza in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza |
| Cnz. 4 | Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. | Ab. 4 | Sa utilizzare i principali software applicativi |
|  | Cnz. 5 | Sa utilizzare software applicativi di base. | Ab. 5 | Applicare le regole della comunicazione nei contesti  professionali di riferimento |
|  | Cnz. 6  Cnz. 7  Cnz.8 | Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.  Conosce i concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.  Conosce le linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. | Ab.6 | Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Competenze | Conoscenze |  | Abilità |  |
| Competenze professionali  (C)  **C2**  **Classe Prima**  ***Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’Area Generale (Allegato 1 del Regolamento)***  ***CG1 – CG2 – CG3 – CG6***  ***Raccordo con competenze Area Generale di cui all’Allegato1 del Decreto 24 maggio 2018, n.92 e Curricolo Asse Scientifico Tecnologico***  **T1 – T2 – T3 – T4 – T5 – T6** | Cnz. 1 | Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. | Ab. 1 | Applicare semplici procedure di gestione aziendale |
| Cnz. 2 | Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l’offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato. | Ab. 2 | Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base |
| Cnz. 3 | Filiere produttive: dall’origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. | Ab. 3 | Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera |
|  | Cnz.4 | Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. | Ab. 4 | Applicare metodologie di base di lavoro in équipe |
| Cnz. 5 | Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Competenze | Conoscenze |  | Abilità |  |
| Competenze professionali  (C)  **C3**  **Classe Prima**  ***Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’Area Generale (Allegato 1 del Regolamento)***  ***CG1 – CG2 – CG3 – CG6***  ***Raccordo con competenze Area Generale di cui all’Allegato1 del Decreto 24 maggio 2018, n.92 e Curricolo Asse Scientifico Tecnologico***  **T1 – T2 – T3 – T4 – T5 – T6** | Cnz. 1 | Principi di legislazione specifica di settore. | Ab. 1 | Applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature |
| Cnz. 2 | Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell’ambiente. | Ab. 2 | Applicare procedure di base di autocontrollo relative all’igiene alimentare |
| Cnz. 3 | Tecniche di base di conservazione degli alimenti. | Ab. 3 | Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale |
|  | Cnz.4 | Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. | Ab. 4 | Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione |
| Cnz. 5 | Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Competenze | Conoscenze |  | Abilità |  |
| Competenze professionali  (C)  **C4**  **Classe Prima**  ***Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’Area Generale (Allegato 1 del Regolamento)***  ***CG1 – CG2 – CG3 – CG6***  ***Raccordo con competenze Area Generale di cui all’Allegato1 del Decreto 24 maggio 2018, n.92 e Curricolo Asse Scientifico Tecnologico***  **T1 – T2 – T3 – T4 – T5 – T6** | Cnz. 1 | Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. | Ab. 1 | Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l’utilizzo delle materie e dei semilavorati |
| Cnz. 2 | Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria | Ab. 2 | Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell’ambiente in relazione alla pratica professionale |
| Cnz. 3 | Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. | Ab. 3 | Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza |
|  | Cnz.4 | Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Competenze | Conoscenze |  | Abilità |  |
| Competenze professionali  (C)  **C6**  **Classe Prima**  ***Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’Area Generale (Allegato 1 del Regolamento)***  ***CG1 – CG2 – CG3 – CG6***  ***Raccordo con competenze Area Generale di cui all’Allegato1 del Decreto 24 maggio 2018, n.92 e Curricolo Asse Scientifico Tecnologico***  **T1 – T2 – T3 – T4 – T5 – T6** | Cnz. 1 | Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. | Ab. 1 | Presentarsi in modo professionale |
| Cnz. 2 | Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all’assistenza clienti. | Ab. 2 | Controllare l’impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale |
| Cnz. 3 | Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera | Ab. 3 | Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti |
|  | Cnz.4 | Il rapporto tra alimentazione, cultura e società. | Ab. 4 | Individuare all’interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Competenze | Conoscenze |  | Abilità |  |
| Competenze professionali  (C)  **C1**  **Classe Seconda**  ***Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’Area Generale (Allegato 1 del Regolamento)***  ***CG1 – CG2 – CG3 – CG6***  ***Raccordo con competenze Area Generale di cui all’Allegato1 del Decreto 24 maggio 2018, n.92 e Curricolo Asse Scientifico Tecnologico***  **T1 – T2 – T3 – T4 – T5 – T6** | Cnz. 1 | Conosce le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento | Ab. 1 | Riconosce le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera |
| Cnz. 2 | Conosce l’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali | Ab. 2 | Esegue le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici |
| Cnz. 3 | Terminologia tecnica di base di settore | Ab. 3 | Utilizza in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza |
| Cnz. 4 | Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. | Ab. 4 | Sa utilizzare i principali software applicativi |
|  | Cnz. 5 | Sa utilizzare software applicativi di base. | Ab. 5 | Applicare le regole della comunicazione nei contesti  professionali di riferimento |
|  | Cnz. 6  Cnz. 7  Cnz.8 | Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.  Conosce i concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.  Conosce le linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. | Ab.6 | Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Competenze | Conoscenze |  | Abilità |  |
| Competenze professionali  (C)  **C2**  **Classe Seconda**  ***Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’Area Generale (Allegato 1 del Regolamento)***  ***CG1 – CG2 – CG3 – CG6***  ***Raccordo con competenze Area Generale di cui all’Allegato1 del Decreto 24 maggio 2018, n.92 e Curricolo Asse Scientifico Tecnologico***  **T1 – T2 – T3 – T4 – T5 – T6** | Cnz. 1 | Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. | Ab. 1 | Applicare semplici procedure di gestione aziendale |
| Cnz. 2 | Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l’offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato. | Ab. 2 | Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base |
| Cnz. 3 | Filiere produttive: dall’origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. | Ab. 3 | Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera |
|  | Cnz.4 | Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. | Ab. 4 | Applicare metodologie di base di lavoro in équipe |
| Cnz. 5 | Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Competenze | Conoscenze |  | Abilità |  |
| Competenze professionali  (C)  **C3**  **Classe Seconda**  ***Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’Area Generale (Allegato 1 del Regolamento)***  ***CG1 – CG2 – CG3 – CG6***  ***Raccordo con competenze Area Generale di cui all’Allegato1 del Decreto 24 maggio 2018, n.92 e Curricolo Asse Scientifico Tecnologico***  **T1 – T2 – T3 – T4 – T5 – T6** | Cnz. 1 | Principi di legislazione specifica di settore. | Ab. 1 | Applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature |
| Cnz. 2 | Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell’ambiente. | Ab. 2 | Applicare procedure di base di autocontrollo relative all’igiene alimentare |
| Cnz. 3 | Tecniche di base di conservazione degli alimenti. | Ab. 3 | Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale |
|  | Cnz.4 | Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. | Ab. 4 | Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione |
| Cnz. 5 | Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Competenze | Conoscenze |  | Abilità |  |
| Competenze professionali  (C)  **C4**  **Classe Seconda**  ***Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’Area Generale (Allegato 1 del Regolamento)***  ***CG1 – CG2 – CG3 – CG6***  ***Raccordo con competenze Area Generale di cui all’Allegato1 del Decreto 24 maggio 2018, n.92 e Curricolo Asse Scientifico Tecnologico***  **T1 – T2 – T3 – T4 – T5 – T6** | Cnz. 1 | Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. | Ab. 1 | Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l’utilizzo delle materie e dei semilavorati |
| Cnz. 2 | Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria | Ab. 2 | Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell’ambiente in relazione alla pratica professionale |
| Cnz. 3 | Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. | Ab. 3 | Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza |
|  | Cnz.4 | Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Competenze | Conoscenze |  | Abilità |  |
| Competenze professionali  (C)  **C6**  **Classe Seconda**  ***Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’Area Generale (Allegato 1 del Regolamento)***  ***CG1 – CG2 – CG3 – CG6***  ***Raccordo con competenze Area Generale di cui all’Allegato1 del Decreto 24 maggio 2018, n.92 e Curricolo Asse Scientifico Tecnologico***  **T1 – T2 – T3 – T4 – T5 – T6** | Cnz. 1 | Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. | Ab. 1 | Presentarsi in modo professionale |
| Cnz. 2 | Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all’assistenza clienti. | Ab. 2 | Controllare l’impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale |
| Cnz. 3 | Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera | Ab. 3 | Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti |
|  | Cnz.4 | Il rapporto tra alimentazione, cultura e società. | Ab. 4 | Individuare all’interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture |