RISULTATI DI APPRENDIMENTO INDICATI DAL REGOLAMENTO (Decreto 92/2018)

**Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale**

**Profilo unico di Indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Codice*** | **Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE ( Allegato 1)** |
| *CG-1* | Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali |
| *CG-4* | Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro |
| *CG-5* | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro |
| *CG-6* | Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Codice*** | **COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE *(Raccomandazione del***  ***Consiglio Europeo del 22 maggio 2018)*** |
| *CE-1* | Competenza alfabetica funzionale |
| *CE-2* | Competenza multi linguistica |
| *CE-4* | Competenza digitale |
| *CE-5* | Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare **(PCTO)** |
| *CE-6* | Competenza in materia di cittadinanza **(PCTO)** |
| *CE-7* | Competenza imprenditoriale **(PCTO)** |
| *CE-8* | Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. **(PCTO)** |

ASSE DEI LINGUAGGI

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COMPETENZE** | **ABILITÀ / CAPACITÀ** | **CONOSCENZE** |
| Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi | • Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o | • Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale  • Uso del dizionario bilingue |
|  | professionale  • Ricercare informazioni all’interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale  • Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all’ambito personale e sociale  • Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali  • Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale  • Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale  • Scrivere correttamente semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio  • Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all’altro in contesti multiculturali | • Regole grammaticali fondamentali  • Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi memorizzate di uso comune  • Semplici modalità di scrittura:  messaggi brevi, lettera informale  • Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua |

TERZO ANNO

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **UDA/MODULI** | **INSEGNAMENTI/ASSI COINVOLTI** | **COMPIITI DI REALTA’ E PRODOTTI** | **COMPETENZE** | **SAPERI ESSENZIALI** | **DURATA** |
| 1 | 1.1  **UDA DI ASSE**  **ENTRIAMO IN LABORATORIO** | FRANCESE, INGLESE,  LABORATORIO DI SETTORE | Cartellone, power point | **Competenza Intermedia CG5:**  L4. | **Conoscenze**  La divisa professionale. La brigata del ristorante. La classificazione dei ristoranti. L’organigramma.  Le attrezzature dei laboratori. I locali del ristorante.  **Abilità**  Presentare la brigata e i vari ruoli del personale  Classificare i ristoranti per categorie secondo il loro confort.  Descrivere e presentare i diversi locali di un ristorante.  Descrivere le attrezzature e il loro utilizzo. | Ottobre- Gennaio |
| **COMPETENZA IN USCITA :**  **CG-1 CG-4 CG-5**  Competenza chiave di cittadinanza trasversale:1-2-4-5-6 | | | | | | |

TERZO ANNO

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **UDA/MODULI** | **INSEGNAMENTI/ASSI COINVOLTI** | **COMPIITI DI REALTA’ E PRODOTTI** | **COMPETENZE** | **SAPERI ESSENZIALI** | **DURATA** |
| 2 | 2.1  **UDA DI ASSE**  **MENU AND MEALS** | FRANCESE, INGLESE, LABORATORIO DI SETTORE | Cartellone, power point | **Competenza Intermedia CG-5**   |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | |  | | | **Conoscenze**  Composizione e tipi di menu  I differenti tipi di servizio  **Abilità**  Comporre dei menù adatti alle circostanze.  Spiegare le regole del servizio.  Seguire le regole del servizio adottato. | **FEBBRAIO-MAGGIO** |
| **COMPETENZA IN USCITA**  **CG-4 CG-5 – CG-1**  Competenza chiave di cittadinanza trasversale: 1-2-4-5 -6 | | | | | | |