**3. LA PROGETTAZIONE CURRICOLARE, EXTRACURRICOLARE, EDUCATIVA E ORGANIZZATIVA**

**3.1 I PROFILI PROFESSIONALI**

Il Diplomato nell’indirizzo ***“Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”*** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

* Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e per l’organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
* Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.
* Applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
* Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio.
* Comunicare in due lingue straniere.
* Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi, con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
* Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.
* Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L’indirizzo presenta le articolazioni:

**3.1.1 “Enogastronomia”**

Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; è, inoltre, in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

**3.1.2 “Servizi di Sala e di Vendita”**

Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; deve inoltre saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici e interagendo con il cliente, per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di Sala e di Vendita” conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto territoriale e rispondenti alle esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

**3.1.3** “**Accoglienza Turistica**”

Il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda del mercato e alle esigenze della clientela; di promuovere l’accoglienza turistico-alberghiera, anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino tutte le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell’articolazione “Accoglienza turistica” consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.

Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.

Sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

**Profilo Prodotti dolciari artigianali e industriali**

L’opzione **“Prodotti dolciari artigianali e industriali”** afferisce all’articolazione **“Enogastronomia”**.

Nell’opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali” il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell’articolazione “Prodotti dolciari industriali e artigianali” consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

* Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
* Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
* Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
* Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
* Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
* Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
* Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
* Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
* Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
* Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.

**3.2. QUADRO ORARIO SETTIMANALE\***

Primo Biennio

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Prima | Seconda\* |
| Italiano | 4 | 4 |
| Storia | 1 + 1 con Geografia | 2 |
| Inglese | 3 + 1 con Sala (x2) | 3 |
| Matematica | 4 | 4 |
| Diritto ed economia | 2 | 2 |
| TIC | 1 + 1 con Accoglienza turistica | // |
| Scienze Integrate | 3 | 2 |
| Geografia | 1 | // |
| Fisica | // + 1 con cucina (x2) | // |
| Chimica | // | 2 |
| Scienza degli alimenti | 2 | 2 |
| Lab. Servizi – Cucina | 2 | 2 |
| Lab. Servizi – Sala e Vendita | 2 | 2 |
| Lab. Servizi – Accoglienza Turistica | 2 | 2 |
| Francese / Spagnolo / Tedesco | 2 | 2 |
| Scienze Motorie e Sportive | 2 | 2 |
| Religione o alternativa | 1 | 1 |
| Totale ore settimanali | 32 + 4 di compresenza | 32 |

**Secondo Biennio e Quinto anno - Articolazione Enogastronomia\***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Terza | Quarta | Quinta |
| Italiano | 4 | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Inglese | 3 | 3 | 3 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 |
| Scienza e cultura dell’alimentazione | 4 | 3 | 3 |
| Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva | 4 | 5 | 5 |
| Lab. Servizi Enogastronomici – settore cucina | 6+1com | 4+1com | 4 |
| Lab. Servizi Enogastronomici – settore sala e vendita | // | 2 | 2 |
| Francese / Spagnolo / Tedesco | 3 | 3 | 3 |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 |
| Religione o alternativa | 1 | 1 | 1 |
| totale ore settimanali | 32 | 32 | 32 |

**Secondo Biennio e Quinto anno - Articolazione Servizi di Sala e Vendita\***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Terza | Quarta | Quinta |
| Italiano | 4 | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Inglese | 3 | 3 | 3 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 |
| Scienza e cultura dell’alimentazione | 4 | 3 | 3 |
| Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva | 4 | 5 | 5 |
| Lab. Servizi Enogastronomici – settore sala e vendita | 6+1com | 4+com | 4 |
| Lab. Servizi Enogastronomici – settore cucina | // | 2 | 2 |
| Francese / Spagnolo / Tedesco | 3 | 3 | 3 |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 |
| Religione o alternativa | 1 | 1 | 1 |
| totale ore settimanali | 32 | 32 | 32 |

**Secondo Biennio e Quinto anno - Articolazione Accoglienza Turistica**\*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Terza | Quarta | Quinta |
| Italiano | 4 | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Inglese | 3 | 3 | 3 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 |
| Scienza e cultura dell’alimentazione | 4 | 2 | 2 |
| Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva | 4 | 6 | 6 |
| Lab. Servizi Accoglienza Turistica | 6+1com | 4+1com | 4 |
| Tecniche di comunicazione | // | 2 | 2 |
| Francese / Spagnolo / Tedesco | 3 | 3 | 3 |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 |
| Religione o alternativa | 1 | 1 | 1 |
| totale ore settimanali | 32 | 32 | 32 |

**Secondo Biennio e Quinto anno – Prodotti dolciari artigianali e industriali**\*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Terza | Quarta | Quinta |
| Italiano | 4 | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Inglese | 3 | 3 | 3 |
| Matematica | 3 | 3 | 3 |
| Scienza e cultura dell’alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari | 3 | 1+2com | 3 |
| Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva | -- | 2 | 2 |
| Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi | 2 | 3 | 4 |
| Lab. Servizi Enogastronomici – settore pasticceria | 9 | 3 | 3 |
| Francese / Spagnolo / Tedesco | 3 | 3 | 3 |
| Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari | -- | 1+2com | 2 |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 |
| Religione o alternativa | 1 | 1 | 1 |
| totale ore settimanali | 32 | 32 | 32 |

**\*A partire dall’anno scolastico 2019/2020, i quadri orari delle classi seconde, terze e quarte verranno progressivamente modificati, in attuazione del Decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017.**

**3.3. CORSO REGIONALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IEFP) - OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

**3.3.1 Indirizzo “Preparazione Pasti”**

Le competenze caratterizzanti sono funzionali all’operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie e della sicurezza.

**Quadro Orario**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **INDIRIZZO**  **PREPARAZIONE PASTI** | Disciplina | Prima | Seconda | Terza |
| Italiano | 4 | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Inglese | 3 | 3 | 3 |
| Matematica | 2 | 2 | 2 |
| Diritto ed economia | 2 | 2 | 2\* |
| Scienza degli alimenti | 4 | 4 | 4 |
| Laboratorio cucina | 9 | 12 | 12 |
| Laboratorio di Sala e Bar | 4 | // | // |
| Francese | 0 | 0 | 0 |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 |
| Religione o alternativa | 1 | 1 | 1 |
| totale ore settimanali | 33 | 32 | 32 |
| Alternanza scuola lavoro | -- | 240 | 320 |
|  | *\*Economia aziendale (A017)* |  |  |  |

**Competenze in uscita**

Al termine del corso triennale il qualificato in **“Preparazione pasti”** deve essere in grado di effettuare:

la predisposizione del menù di un ristorante

il rifornimento delle forniture per un ristorante

la preparazione di un piatto

la presentazione di un piatto

la conservazione degli alimenti

**3.3.2 Indirizzo “Servizi Di Sala e Bar”**

Le competenze caratterizzanti sono funzionali all’operatività nell’ambito del servizio di Sala e di Bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti e i criteri di qualità e di sicurezza igienico sanitaria.

**Quadro Orario**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **INDIRIZZO**  **SERVIZI DI SALA E BAR** | Disciplina | Prima | Seconda | Terza |
| Italiano | 4 | 4 | 4 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Inglese | 3 | 3 | 3 |
| Matematica | 2 | 2 | 2 |
| Diritto ed economia | 2 | 2 | 2\* |
| Scienza degli alimenti | 3 | 3 | 3 |
| Laboratorio cucina | 4 | // | // |
| Laboratorio di Sala e Bar | 8 | 11 | 11 |
| Francese | 2 | 2 | 2 |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 |
| Religione o alternativa | 1 | 1 | 1 |
| totale ore settimanali | 33 | 32 | 32 |
| Alternanza scuola lavoro | -- | 240 | 320 |
|  | *\*Economia aziendale (A017)* |  |  |  |

**Competenze in uscita**

Al termine del corso triennale il qualificato in **“Servizi di sala e bar”** deve essere in grado di:

predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto

servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti