

<b>ABILITA' 5 ANNO ARTIC. SALA E VENDITA</b>	CUCINA	SALA	ALIMENTAZIONE	DIRITTO	SECONDA LINGUA
Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare			X		
Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari			X		
Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.	X				
Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood	X				
Individuare la produzione enoica internazionale		X			
Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).		X			
Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione		X			
Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche				X	
Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato				X	
Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing				X	
Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari				X	
Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali				X	
Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti	X				
Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione	X				
Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.		X			
Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.		X			
Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio		X			
Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative		X			
Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.		X			
Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera	X				

Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua su argomenti generali, di studio o di lavoro					X
Utilizzare strategie nell' interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto					X
Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio					X
Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnicoscientifici di settore					X
Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro					X
Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnicoprofessionali, rispettando le costanti che le caratterizzano					X
Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione					X
Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata					X
Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua comunitaria relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa					X
Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale					X
Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute	X				
Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.		X			
Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto				X	
Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti				X	
Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan				X	