

ABILITA' 5 ANNO ARTIC. ENOGASTRONOMIA	CUCINA	SALA	ALIMENTAZIONE	DIRITTO	SECONDA LINGUA
Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento			X		
Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari			X		
Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela			X		
Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni			X		
Realizzare piatti con prodotti del territorio	X				
Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari	X				
Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio.		X			
Eseguire analisi sensoriali del vino		X			
Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing				X	
Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi	X				
Progettare menu per tipologia di eventi	X				
Simulare eventi di catering e banqueting	X				
Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie		X			
Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici		X			
Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale		X			
Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa		X			
Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche				X	
Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato				X	
Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali				X	
Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari				X	
Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan				X	

Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale					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 tecnicospicifici 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
Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera	X				
Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera				X	
Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto				X	
Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti				X	
Redigere un piano di HACCP			X		

Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti			X		
Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute		X			
Simulare un piano di HACCP	X				
Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni	X				
Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute	X				