

<b>ABILITA' SECONDO BIENNO</b>	CUCINA	SALA	ALIMENTAZIONE	DIRITTO	SECONDA LINGUA
Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative					X
Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali					X
Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo					X
Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro					X
Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti					X
Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.					X
Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua					X
Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari			X		
Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi			X		
Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti	X	X	X		
Individuare i prodotti tipici di un territorio	X		X		
Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.			X		
Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.			X		
Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti	X		X		
Applicare tecniche di conservazione e cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari			X		
Individuare le componenti culturali della gastronomia	X				

Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali.	X				
Organizzare degustazioni di prodotti	X				
Riconoscere il ruolo del menu	X				
Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu	X				
Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti	X				
Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela	X				
Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento		X			
Individuare la produzione enoica italiana		X			
Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione		X			
Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta		X			
Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande		X			
Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione		X			
Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi		X			
Simulare la realizzazione di buffet e banchetti		X			
Realizzare porzionature in sala		X			
Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda		X			
Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada		X			
Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera		X			
Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute		X			
Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo				X	
Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative				X	
Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori				X	
Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con				X	

particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie					
Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo				X	
Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione				X	
Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa				X	
Redigere la contabilità di settore				X	
Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita.				X	
Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).				X	
Interpretare i dati del bilancio d'esercizio				X	
Interpretare il risultato economico d'esercizio				X	