

<b>CONOSCENZE 5 ANNO-SALA E VENDITA</b>	CUCINA	SALA	ALIMENTAZIONE	DIRITTO	SECONDA LINGUA
Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici					X
Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali					X
Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali					X
Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo					X
Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e/o orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete					X
Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto					X
Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali					X
Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici					X
Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici					X
Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari			X		
Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione	X		X		
Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie			X		
Certificazioni di qualità e Sistema HACCP	X		X		
Consuetudini alimentari nelle grandi religioni			X		
Caratteristiche di prodotti del territorio	X				
Tecniche di catering e banqueting	X				
Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.	X				
Software di settore (per sala turistico-ristorativo)	X	X			
Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera	X	X			
Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa		X			

Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala		X			
Principi di analisi sensoriale dei vini		X			
Enografia nazionale e internazionale		X			
Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro		X			
Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale				X	
Tecniche di marketing turistico e web-marketing				X	
Fasi e procedure di redazione di un Business plan				X	
Prodotti a chilometro zero				X	
Abitudini alimentari ed economia del territorio				X	
Normativa di settore				X	
Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti				X	