

<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		
Tecniche di cottura e presentazione del piatto	X				
Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale	X				
Programmazione e organizzazione della produzione	X				
Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro	X				
Software di settore	X				
Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera	X				
Criteri di abbinamento cibo-vino e		X			

cibo-bevande in relazione al tipo di menu turistico-ristorativa					
Caratteristiche dell' enografia estera		X			
Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale		X			
Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia		X			
Software di settore		X			
Organizzazione e programmazione della produzione		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	