

CONOSCENZE SECONDO BIENNO	CUCINA	SALA	ALIMENTAZIONE	DIRITTO	SECONDA LINGUA
Caratteristiche delle aziende enogastronomiche		X			
Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati		X			
Caratteristiche dell' enografia nazionale.		X			
Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre.		X			
Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande		X			
Principi di enologia		X			
Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande		X			
Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail		X			
Tecniche avanzate di bar		X			
Tecniche avanzate di sala		X			
Software di settore	X	X			
Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera		X			
Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale		X			
Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società	X				
Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.	X				
Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità	X				
Criteri di elaborazione di menu e 'carte'	X				
Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva	X				
Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale			X		
Funzione nutrizionale dei principi nutritivi			X		
Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande			X		
Risorse enogastronomiche del territorio			X		
Principi di alimentazione equilibrata			X		
Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare			X		
Tecniche di conservazione degli alimenti			X		
Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti			X		
Caratteristiche del mercato turistico				X	
Costituzione dell'impresa turistico/ristorativa				X	

Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico/ristorativa				X	
Normativa di settore				X	
Contratti di lavoro di settore				X	
Forme di finanziamento dell'impresa turistico/ristorativa				X	
Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa				X	
Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ristorativa				X	
Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori					X
Strategie compensative nell'interazione orale					X
Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo					X
Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali					X
Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso					X
Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro					X
Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete					X
Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata					X