

TITOLO UDA	insegnamenti coinvolti	COMPETENZE DA SVILUPPARE	PROVA ESPERTA	DATA DI SCADENZA
CLASSI PRIME (PRIMO PERIODO)				
REGOLIAMOCI	ITALIANO STORIA RELIGIONE DIRITTO ED ECONOMIA SCIENZE MOTORIE CUCINA SALA ACCOGLIENZA MATEMATICA LINGUE STRANIERE SCIENZE INTEGRATE SCIENZA DEGLI ALIMENTI TIC ED. CIVICA	competenza alfabetica funzionale	NO	20/12
		competenza multilinguistica		
		competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie		
		competenza digitale		
		competenza sociale e civica in materia di cittadinanza		
CLASSI PRIME (SECONDO PERIODO)				
CONOSCO IL TERRITORIO	GEOGRAFIA STORIA ITALIANO ACCOGLIENZA SALA CUCINA RELIGIONE TIC SCIENZA DEGLI ALIMENTI DIRITTO E ECONOMIA ED. CIVICA LINGUA INGLESE	competenza alfabetica funzionale	Enogastronomico: predisporre ed organizzare un menu degustazione dei prodotti tipici del territorio Accoglienza: realizzare un itinerario turistico del proprio territorio	04/05
		competenza digitale		
		competenza sociale e civica in materia di cittadinanza		
		competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali		
CLASSI SECONDE (PRIMO PERIODO)				
Comunichiamo	ITALIANO LINGUE STRANIERE SALA CUCINA ACCOGLIENZA TIC SCIENZE MOTORIE SCIENZA DEGLI ALIMENTI RELIGIONE ED. CIVICA	competenza alfabetica funzionale	NO	20/12
		competenza multilinguistica		
		competenza digitale		
		competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare		
CLASSI SECONDE (SECONDO PERIODO)				
SIAMO QUELLO CHE CONSUMIAMO	SALA CUCINA ACCOGLIENZA RELIGIONE DIRITTO ED ECONOMIA SCIENZE MOTORIE MATEMATICA SCIENZA DEGLI ALIMENTI SCIENZE INTEGRATE (BIOLOGIA) ED CIVICA	competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie	Enogastronomico/Accoglienza: realizzazione pratica con relativo servizio di continental english breakfast, con inserimento di piatti destinati alle diverse esigenze alimentari della clientela	04/05
		competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare		
		competenza imprenditoriale		
CLASSI TERZE (PRIMO E SECONDO PERIODO)				
VIAGGIO NEL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO	CUCINA SALA ACCOGLIENZA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA	AREA DI INDIRIZZO:	Enogastronomico: realizzazione di un evento relativo all'enogastronomia italiana: cucina di piatti tipici regionali e abbinamento beverage. Accoglienza: realizzazione di un itinerario turistico enogastronomico nelle regioni italiane	31/05 PROVA ESPERTA - ESAME DI QUALIFICA
		IPCIE01 - Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.		
		IPCIE02 - Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.		
		IPCIE05 Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.		
		IPCIE06 Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.		
		IPCIE07 Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.		
		IPCIE08 Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.		
CLASSI QUARTE (PRIMO E SECONDO PERIODO)				
NUOVE TENDENZE DEL TURISMO	CUCINA SALA ACCOGLIENZA D.T.A. SCIENZE MOTORIE SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE RELIGIONE ED. CIVICA	AREA GENERALE:	Enogastronomico: realizzazione dell'evento: "Piccoli angoli d'Italia" Accoglienza: realizzazione pacchetto turistico sulle nuove tendenze del turismo (unconventional guest)	18/05
		IPCG03 - Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		
		IPCG09 - Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.		
		IPCG10 - Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.		
		AREA DI INDIRIZZO:		
		IPCIE01 - Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.		
		IPCIE02 - Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.		
		IPCIE04 - Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.		
		IPCIE05 - Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.		
		IPCIE06 - Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela		
		IPCIE09 - Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.		
		IPCIE10 - Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.		
		IPCIE11 - Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.		
		CLASSI QUINTE (PRIMO E SECONDO PERIODO)		
EVENTI: IL BANQUETING E IL CONGRESSO	CUCINA SALA ACCOGLIENZA MATEMATICA D.T.A. LINGUE STRANIERE SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE SCIENZE MOTORIE ARTE E TERRITORIO ED. CIVICA	AREA GENERALE:	Enogastronomico: realizzazione del banqueting Accoglienza: realizzazione del congresso.	04/05
		IPCG05 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.		
		IPCG09 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.		
		IPCG10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.		
		IPCG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.		
		AREA DI INDIRIZZO		
		IPCIE01 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.		
		IPCIE02 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.		
		IPCIE03 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		
		IPCIE05 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.		
		IPCIE06 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.		
		IPCIE07 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.		
IPCIE10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.				
IPCIE11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.				