

DIPARTIMENTO TECNICO-PROFESSIONALE
INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
SETTORE CUCINA

Programmazione disciplinare condivisa quinto anno

PROFILO D'USCITA QUINTO ANNO

Al termine del percorso quinquennale l'alunno è in grado di:

- ✦ Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.
- ✦ Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.
- ✦ Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, ai fini di fornire un servizio il più possibile personalizzato.
- ✦ Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.
- ✦ Svolge la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.
- ✦ Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio.
- ✦ Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

COMPETENZA N° 1

AGIRE NEL SISTEMA DI QUALITA' RELATIVO ALLA FILIERA PRODUTTIVA D'INTERESSE

Quinto anno

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">⤴ Caratteristiche tecniche e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera⤴ Caratteristiche tecniche delle attrezzature⤴ I fattori che determinano la qualità del servizio	<ul style="list-style-type: none">➤ Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza⤴ Proporre indicazioni sull'organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro⤴ Scegliere le attrezzature e l'arredo in base a criteri tecnici, economici e organizzativi con riferimento alle certificazioni di qualità

COMPETENZA N° 2

UTILIZZARE TECNICHE DI LAVORAZIONE E STRUMENTI GESTIONALI NELLA PRODUZIONE DI SERVIZI, PRODOTTI ENOGASTRONOMICI

Quinto anno

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">⤴ Preparazioni enogastronomiche di complessità anche elevata, compresi i piatti da buffet.⤴ Il sottovuoto nella produzione enogastronomica.⤴ Il sistema Cook & Chill⤴ Le innovazioni tecnologiche in cucina	<ul style="list-style-type: none">⤴ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti complessi.⤴ Utilizzare le nuove tecniche di lavorazione nella produzione gastronomica.⤴ Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle ricette e della modulistica di cucina.

COMPETENZA N° 3

INTEGRARE LE COMPETENZE PROFESSIONALI ORIENTATE AL CLIENTE CON QUELLE LINGUISTICHE, UTILIZZANDO TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE PER OTTIMIZZARE LA QUALITA' DEL SERVIZIO ED IL COORDINAMENTO CON I COLLEGHI

Quinto anno

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">⤴ Tecniche di routine di gestione dei reclami.⤴ Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con i clienti.⤴ La gestione delle risorse umane.	<ul style="list-style-type: none">⤴ Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera.⤴ Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico- enogastronomiche del territorio in cui opera.⤴ Gestire un reclamo con autonomia operativa.

COMPETENZA N° 4

VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI, NAZIONALI ED INTERNAZIONALI INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA

Quinto anno

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">⤴ La filosofia del gusto e l'accostamento degli ingredienti.⤴ Principi e teoria del marketing.⤴ I principali piatti della tradizione dei Paesi di cui si studiano le lingue.	<ul style="list-style-type: none">⤴ Proporre interpretazioni di bevande e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze.⤴ Acquisire una mentalità orientata al marketing.⤴ Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici.

COMPETENZA N° 5

APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI IN FATTO DI SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI

Quinto anno

Conoscenze	Abilità
⤴ Il sistema Haccp: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica	⤴ Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa ⤴ Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro

COMPETENZA N° 6

ATTUARE STRATEGIE DI PIANIFICAZIONE, COMPENSAZIONE, MONITORAGGIO PER OTTIMIZZARE LA PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI IN RELAZIONE AL CONTESTO

Quinto anno

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">✓ Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.✓ Conoscere come si organizza il lavoro in caso di eventi particolari come buffet, banqueting e catering.✓ Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali. (organigrammi)✓ Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione.✓ La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti.✓ La gestione delle risorse Umane e dei mezzi a disposizione,✓ La gestione per obiettivi: il budget	<ul style="list-style-type: none">✓ Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza.✓ Organizzare la realizzazione di eventi come buffet, catering e banqueting in differenti contesti.✓ Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.✓ Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta.✓ Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo.✓ Stilare un Budget.

COMPETENZA N° 7

Intervenire nella Valorizzazione, Produzione, Trasformazione, Conservazione e Presentazione dei Prodotti Enogastronomici.

Quinto anno

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">✓ La ricetta originaria e le sue variazioni.✓ I principi della cucina tecnologica. ✓ Tipologia di Buffet e realizzazione di piatti. ✓ Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e catering.	<ul style="list-style-type: none">✓ Elaborare con buona autonomia operativa ogni tipo di piatto.✓ Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto, dandone le spiegazioni tecniche e le motivazioni culturali.✓ Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici.✓ Redigere un contratto di banqueting e di catering.

COMPETENZA N° 8

CONTROLLARE E UTILIZZARE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE SOTTO IL PROFILO ORGANOLETTICO, MERCEOLOGICO, CHIMICO-FISICO, NUTRIZIONALE E GASTRONOMICO

Quinto anno

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">✓ Le gamme dei prodotti.✓ I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali.✓ Conoscere le schede di produzione	<ul style="list-style-type: none">✓ Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi.✓ Saper redigere schede di produzione.

COMPETENZA N° 9

PREDISPORRE MENU COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA, ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICHE NECESSITA' DIETOLOGICHE

Quinto anno

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">✓ Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata.✓ Le funzioni, i tipi e le regole di costruzioni di menu e carte.✓ Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia.✓ Analisi e strategie nella gestione del menu e	<ul style="list-style-type: none">✓ Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari.✓ Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche.

<p>della carta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ I costi in relazione al prezzo di vendita. ✓ Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi. ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
---	--

COMPETENZA N° 10
ADEGUARE E ORGANIZZARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLA DOMANDA DEI MERCATI VALORIZZANDO I PRODOTTI TIPICI.

Quinto anno

Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il mercato della Ristorazione. ✓ La ristorazione commerciale e collettiva. ✓ Tradizione ed evoluzione della domanda e dell'offerta ristorativa. ✓ Valorizzazione del prodotto e tutela del marchio di qualità. ✓ Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendere l'importanza di un'adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza. ✓ Conoscere le caratteristiche della domanda e dell'offerta. ✓ Saper riconoscere e valutare i prodotti a marchio di qualità. ✓ Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione.

PER OGNI COMPETENZA I LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO PER IL, RAGGIUNGIMENTO DI UNA VALUTAZIONE SUFFICIENTE SONO EVIDENZIATI IN GRASSETTO