Profilo Professionale del Diplomato nell'Istituto Professionale con indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" con le specificità delle tre articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica".

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

• utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

• organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

• applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

• utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

• comunicare in almeno due lingue straniere;

• reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

• attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

• curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e

alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.
A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.
1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.
1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.
1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Programmazione del dipartimento di enogastronomia ed ospitalità alberghiera

PRIMO BIENNIO

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

competenze	abilità	conoscenze
Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente.	Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Cenni sulla corretta

	Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria. Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.	utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime. Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura. Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti. Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

Competenze	Abilità	conoscenze
utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici , ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i	Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu. Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. Calcolare i costi di produzione specifici del settore.	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed nternazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Costi di produzione del settore cucina. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Organizzazione del personale del settore cucina.

prodotti tipici. **Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.**	Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici. Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.	Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Programmazione e organizzazione della produzione Tecniche di cucina. Tecniche di pasticceria. Software di settore. Il sistema HACCP

	Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali. Simulare un piano di HACCP	

PRIMO BIENNIO

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

competenze	abilità	conoscenze
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Proporre alcuni abbinamenti	Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.

	di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino. Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar. • conoscere le principali figure professionali correlate al settore bar	Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti. Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi. Tecniche di base di sala: *mise en place* e stili di servizio. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.

SECONDO BIENNIO e QUINTO ANNO

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE "SALA E VENDITA"

competenze	Abilità	Conoscenze
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il	Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. Progettare menu e "carte"	Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. Tecniche di catering e

coordinamento con i colleghi. valorizzare e promuovere utilizzando le tecniche di comunicazione le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando nuove tendenze di filiera. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico predisporre menu' coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e valorizzare la vendita in relazione alla domanda di mercato, valorizzando i prodotti tipici.	rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting. Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino. Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali.	banqueting. Caratteristiche organolettiche del vino. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail Software di settore.

DISCIPLINA: **LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA**		
Indirizzo: IPCT - Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera		
• **PROGRAMMAZIONE DIDATTICA PRIMO BIENNIO**		
• Disciplina: **Laboratorio di servizi di accoglienza turistica / ricettività alberghiera**		
• Indirizzo: IPCT - Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera		
Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. **Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi** **Attuare strategie di Pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto**	Capacità agire muovendosi agevolmente all'interno del sistema produttivo di settore turistico e dell'accoglienza Capacità di mantenere un corretto portamento in seno al laboratorio, distinguendo spazi ed attrezzature, utilizzando le corrette procedure organizzativi e gestionali Capacità di saper cogliere il contenuto della comunicazione anche settoriale, sintetizzandola con simboli e sigle e applicando le corrette tecniche di comunicazione nel rispetto della privacy Capacità di applicare strategie minime di operatività in relazione al servizio e al contesto Saper valorizzare e promuovere risorse e tradizioni locali analizzando le nuove	Concetto di accoglienza, ospitalità e ospite. Il sistema di accoglienza nelle professioni legate al turismo. L'etica, il portamento e l'igiene della persona. L'analisi delle motivazioni turistiche dell'uomo moderno. Il turismo come fenomeno sociale ed economico. Il viaggio ed il mito. La globalizzazione nel turismo. Il turismo ecosostenibile. Le componenti del comparto turistico. Le professioni turistiche. Beni culturali, risorse del territorio e folklore della Contea di Modica Il turismo come sistema integrato, filiera produttiva di beni e servizi nell'ospitalità. Le forme e le tipologie di turismo per motivazione e localizzazione. Legge 135/2001 del turismo

	tendenze	ed applicazioni. Requisiti minimi d'albergo. Le imprese ricettive: tipologie alberghiere, paral berghiere ed extralberghiere. L'albergo e le sue aree funzionali:Impiantistica, sicurezza e normativa vigente. Il front office: funzioni e figure professionali Le funzioni di accoglienza e vendita dei reparti del ricevimento. L'organizzazione e il lay out del front office Le operazioni di portineria secondo i compiti imposti dell'albergatore e dalla legge di PS. Il servizio telefonico e le relative tecniche di comunicazione e di trasmissione messaggi e la corretta applicazione della disciplina sulla Privacy. Le principali regole della comunicazione verbale, paraverbale e scritta. Conoscenza delle principali operazioni relative al check in del cliente con sistema gestionale computerizzato e/o

		procedure manuali.