

I.I.S. BARTOLOMEO SCAPPI

CURRICOLO VERTICALE

ALLEGATO AL PTOF

INDICE

Premessa	p. 1
La dimensione orientativa del curricolo	p. 4
Le competenze trasversali per l'apprendimento	p. 5
Risultati d'apprendimento	p. 9

Premessa

Il Curricolo

Ogni scuola, intesa come comunità professionale, si impegna ad elaborare un progetto di istruzione, educazione e formazione, integrato con il territorio urbano, regionale, nazionale ed internazionale, partendo dalle Indicazioni Nazionali del MIUR, dagli obiettivi generali del Sistema Nazionale di Istruzione, nel rispetto della libertà di insegnamento, delle scelte educative e formative dei genitori e del diritto ad apprendere degli studenti, valorizzando le risorse umane, strumentali e finanziarie.

La scuola è chiamata a definire le proprie scelte curriculari, le azioni e gli interventi funzionali alla realizzazione del piano dell'offerta formativa cucito sui bisogni, sulle esigenze ed attitudini di ciascun alunno, con metodi di lavoro e tempi di insegnamento funzionali alla piena integrazione.

La scelta dei percorsi esige una forte competenza per la quale si richiede un'attività di formazione continua da parte dei docenti.

L'autonomia organizzativa consente di calzare il servizio scolastico, attraverso la flessibilità, la diversificazione, l'efficienza e l'efficacia, sui reali bisogni, al fine di realizzare il miglior utilizzo delle risorse e delle strutture, avvalendosi della diffusione di tecnologie innovative. L'elaborazione del Curricolo è in tal modo un processo dinamico e aperto e rappresenta, per la comunità scolastica, un'occasione di partecipazione e di apprendimento continuo.

Il "*Pilastro europeo dei diritti sociali*", istituito nel 2017 (COM/2017/250), sancisce, come primo dei suoi 20 principi, il diritto di ogni cittadino ad una educazione inclusiva e di qualità al fine di costruire un'Europa più equa. Istruzione, formazione e apprendimento sono al cuore delle più recenti indicazioni e politiche europee e sono uno dei punti focali del programma d'azione dell'"*Agenda 2030 per una crescita sostenibile*" pubblicata dall'ONU – Organizzazione delle Nazioni Unite.

L'Agenda è stata creata seguendo obiettivi e principi della Carta delle Nazioni Unite: pace, giustizia, dignità umana, tolleranza e

solidarietà. Nel contesto educativo questo significa immaginare un mondo universalmente alfabetizzato in grado di fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti (obiettivo 4 per lo sviluppo dell'umanità). La visione dei traguardi educativi per il 2030 mira, quindi, non soltanto a eliminare le disparità di genere, a costruire e potenziare le strutture dell'istruzione e la presenza di insegnanti qualificati, a garantire un'educazione volta ad uno sviluppo e uno stile di vita sostenibili nelle loro tre dimensioni – economica, sociale e ambientale – in maniera equilibrata e interconnessa, ma anche ad aumentare considerevolmente il numero di giovani e adulti con competenze specifiche – anche tecniche e professionali – e gli strumenti per partecipare pienamente alla vita sociale garantendo un lavoro dignitoso a ciascuno.

LA DIMENSIONE ORIENTATIVA DEL CURRICOLO

Il processo di orientamento, che si configura come diritto permanente finalizzato a promuovere l'occupazione attiva, la crescita economica e l'inclusione sociale, rappresenta, nel panorama italiano dell'istruzione e della formazione, parte integrante del percorso educativo.

Su impulso europeo, è stato definito da parte del MIUR un *Sistema nazionale dell'orientamento permanente*.

Nel documento ministeriale è evidenziato che *“l'orientamento assume una funzione centrale e strategica nella lotta alla dispersione e all'insuccesso formativo degli studenti”*, al fine di garantire il diritto allo studio e pari opportunità di successo formativo.

I PCTO, che le istituzioni scolastiche promuovono per sviluppare le competenze trasversali, contribuiscono ad esaltare la valenza formativa dell'orientamento *in itinere*, laddove pongono gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento.

Attraverso il protagonismo attivo dei soggetti in apprendimento, si sviluppa la capacità di operare scelte consapevoli, si sviluppa un'attitudine, un “abito mentale”, una padronanza sociale ed emotiva. Costruire ed esprimere competenze auto-orientative, quindi, facendosi arbitro del proprio destino, è tanto più importante di fronte alla velocità delle trasformazioni tecnologiche considerato il progressivo acuirsi dello sfasamento tra la capacità formativa e la rapidità evolutiva delle professionalità, con un sostanziale

disallineamento di competenze.

Con riferimento ai PCTO, l'IIS Scappi investe nel rafforzamento della dimensione formativa dell'orientamento, attraverso l'esplorazione del raccordo tra competenze trasversali e competenze tecnico-professionali, offrendo agli studenti:

- la possibilità di sperimentare attività di inserimento in contesti extrascolastici e professionali;
- il potenziamento dell'interculturalità e dell'internazionalizzazione, con situazioni immersive in lingua straniera, anche all'estero.

LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'APPRENDIMENTO

L'acquisizione delle competenze trasversali permette allo studente di arricchire il proprio patrimonio personale con una serie di conoscenze, abilità e atteggiamenti che gli consentono di assumere comportamenti adeguati rispetto alle diverse situazioni in cui si può venire a trovare, dalla più semplice alla più complessa.

Tali competenze si riferiscono ai processi di pensiero, di cognizione e di comportamento. Esse rivestono un ruolo essenziale nel processo di costruzione del sé, in cui lo studente è attore della propria crescita umana, culturale, sociale e professionale, e sono rilevanti anche ai fini della pianificazione e della progettazione dell'azione formativa. Consentono, inoltre, allo studente di attivare modalità e capacità di riflessione e di utilizzare strategie di apprendimento e di auto-correzione dell'atteggiamento, in contesti sociali e di lavoro.

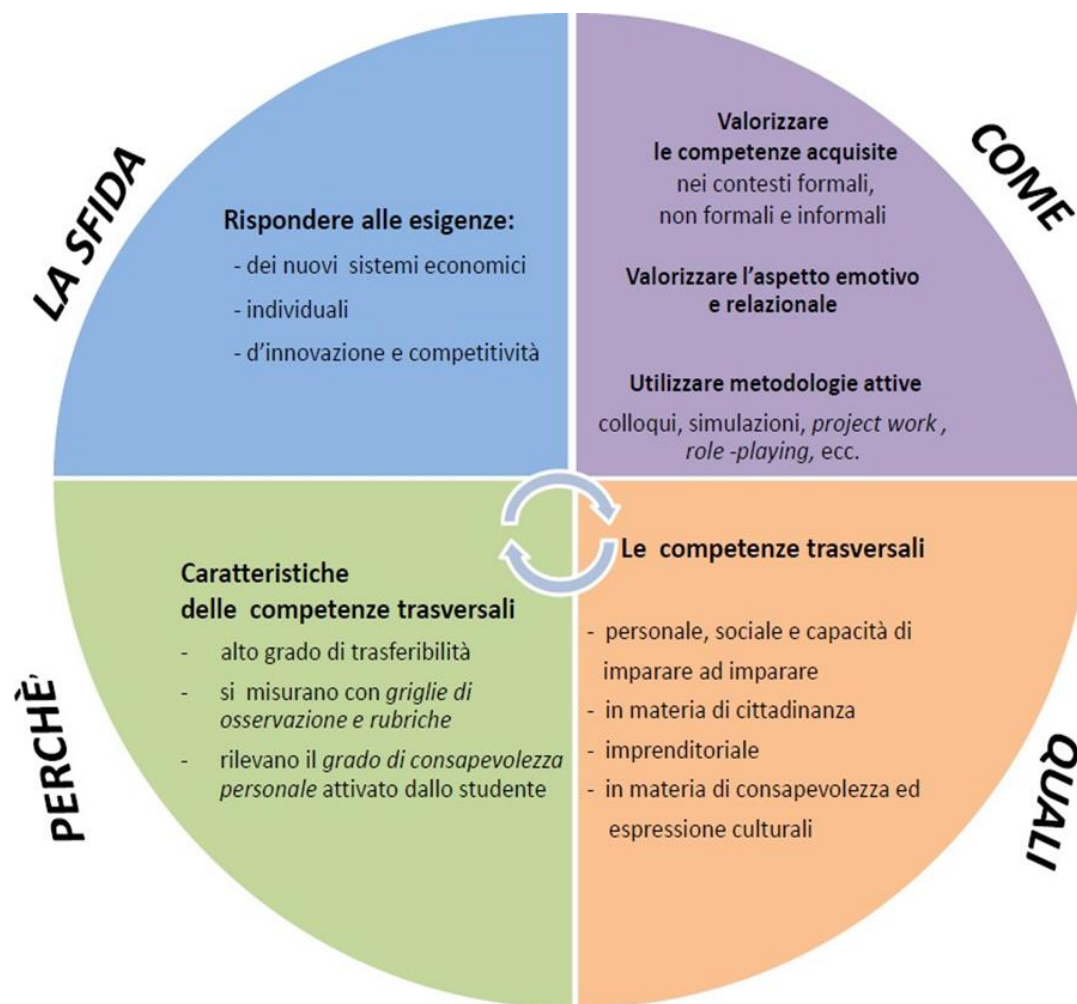
Con la Raccomandazione del 22 maggio 2018, il Consiglio Europeo ha avuto modo di riassumere in un unico documento la vasta letteratura prodotta nell'ambito delle "*competenze chiave per l'apprendimento permanente*", disegnando un quadro di riferimento che delinea in particolare 8 competenze chiave, tutte di pari importanza per lo sviluppo personale del cittadino. Tra esse, si individuano le seguenti competenze trasversali che, declinate dalla raccomandazione in una serie di elementi di competenza specifici, hanno il pregio di riassumere in una unica matrice le varie competenze:

MATRICE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI

(Raccomandazione del Consiglio UE sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente)

COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA	COMPETENZA IMPRENDITORIALE	COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI
--	--	---------------------------------------	---

Nello schema seguente si riassumono le principali caratteristiche delle competenze trasversali.



La citata “Raccomandazione del Consiglio Europeo relativa alle competenze chiave per l’apprendimento permanente” declina ciascuna competenza in termini di capacità

TABELLA RIASSUNTIVA	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini ✓ Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni ✓ Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma ✓ Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva ✓ Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi ✓ Capacità di creare fiducia e provare empatia ✓ Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi ✓ Capacità di negoziare ✓ Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni ✓ Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera ✓ Capacità di gestire l’incertezza, la complessità e lo stress ✓ Capacità di mantenersi resilienti ✓ Capacità di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo
Competenze in materia di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico ✓ Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
Competenza imprenditoriale	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Creatività e immaginazione ✓ Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi ✓ Capacità di trasformare le idee in azioni ✓ Capacità di riflessione critica e costruttiva ✓ Capacità di assumere l’iniziativa ✓ Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma ✓ Capacità di mantenere il ritmo dell’attività ✓ Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri ✓ Capacità di gestire l’incertezza, l’ambiguità e il rischio ✓ Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza ✓ Capacità di essere proattivi e lungimiranti ✓ Capacità di coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi ✓ Capacità di motivare gli altri e valorizzare le loro idee, di provare empatia ✓ Capacità di accettare la responsabilità
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia ✓ Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali ✓ Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente ✓ Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

previsti dalla revisione dei percorsi dell'istruzione professionale definiti dal D.L.13/04/2017, N. 61.

AREA GENERALE

Competenze di riferimento:

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
9. 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.

10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicative.

AREA DI INDIRIZZO

Competenza in uscita n. 1

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.

PERIODO / ANNUALITA'	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ MINIME	INSEGNAMENTI E/O ASSI CULTURALI COINVOLTI
BIENNIO	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera ● Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti 	<p>Assedi linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p>

	alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione	<p>enogastronomici</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza • Utilizzare i principali applicativi • Applicare le regole comunicazione nei professionali di riferimento software della contesti • Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi 	<p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
TERZO ANNO	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	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze • Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. • Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali 	<p>Assedei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
QUARTO ANNO	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	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio • Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando 	<p>Assedei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p>

	<p>che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento</p>	<p>tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado soddisfazione della clientela.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione 	<p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
<p>QUINTO ANNO</p>	<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. • Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. • Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. • Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. • Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. • Utilizzare lessico e fraseologia di 	<p>Assedi linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>

		settore anche in lingua straniera. • Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.	
--	--	--	--

Competenza in uscita n. 2

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.

PERIODO / ANNUALITA'	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ MINIME	INSEGNAMENTI E/O ASSI CULTURALI COINVOLTI
BIENNIO	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare semplici procedure di gestione aziendale • Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base • Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera • Applicare metodologie di base di lavoro in équipe 	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico

			Asse scientifico tecnologico e professionale
TERZO	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità	<ul style="list-style-type: none"> • Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento • Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera • Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato 	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
QUARTO	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.	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare le risorse necessarie per realizzazione prodotto/servizio programmato. del • Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. • Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi • Applicare tecniche di controllo della 	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico

		<p>qualità dell'offerta preventiva</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera 	tecnologico e professionale
QUINTO	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.	<ul style="list-style-type: none"> ● Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. ● Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. ● Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. ● Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. ● Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. ● Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. ● Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>

Competenza in uscita n. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

PERIODO / ANNUALITA'	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ MINIME	INSEGNAMENTI E/O ASSI CULTURALI COINVOLTI
BIENNIO	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	<ul style="list-style-type: none">• Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature• Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare• Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale• Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
TERZO	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le	<ul style="list-style-type: none">• Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio	Asse dei linguaggi

	norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza ● Leggere e interpretare le etichette alimentari. 	Asse scientifico tecnologico e professionale
QUARTO	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. ● Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità ● Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
QUINTO	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. ● Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. ● Garantire la tutela e la sicurezza del cliente ● Formulare proposte di 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>

		miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	
--	--	---	--

Competenza in uscita n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

PERIODO / ANNUALITA'	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ MINIME	INSEGNAMENTI E/O ASSI CULTURALI COINVOLTI
BIENNIO	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	<ul style="list-style-type: none"> • Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati • Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale • Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza 	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
TERZO	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di 	Asse dei linguaggi

	<p>contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p>	<p>allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). 	<p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
QUARTO	<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. • Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. • Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
QUINTO	<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p>

	<p>regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. • Apportare personali alla innovazioni produzione fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati • Definire offerte gastronomiche enogastronomica qualitativamente economicamente adeguando le mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. • Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder 	<p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
--	--	--	--

Competenza in uscita n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

PERIODO /	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ MINIME	INSEGNAMENTI
-----------	-----------------------	----------------	--------------

ANNUALITA'			E/O ASSI CULTURALI COINVOLTI
BIENNIO	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria ● Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio 	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
TERZO	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	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione ● Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione ● Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti ● Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti 	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
QUARTO	Collaborare alla realizzazione e	<ul style="list-style-type: none"> ● Eseguire preparazioni complesse 	Asse dei linguaggi

	presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali	<p>integrando le diverse tecniche di base.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. • Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità 	<p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
QUINTO	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. • Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela • Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato • Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>

Competenza in uscita n. 6

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.

PERIODO / ANNUALITA'	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ MINIME	INSEGNAMENTI E/O ASSI CULTURALI COINVOLTI
BIENNIO	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione	<ul style="list-style-type: none"> • Presentarsi in modo professionale • Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale • Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti • Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
TERZO	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	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. • Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p>

		professionali ●Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste	Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
QUARTO	Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	<ul style="list-style-type: none"> ● Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali ● Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. ● Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori 	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse scientifico tecnologico e professionale
QUINTO	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.	<ul style="list-style-type: none"> ●Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. ● Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. ●Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e 	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico

		richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. • Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.	Asse scientifico tecnologico e professionale
--	--	--	--

Competenza in uscita n. 7

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.

PERIODO /	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ MINIME	INSEGNAMENTI
-----------	-----------------------	----------------	--------------

ANNUALITA'			E/O ASSI CULTURALI COINVOLTI
BIENNIO	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti	<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. ● Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio. 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
TERZO	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	<ul style="list-style-type: none"> ● Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. ● Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento ● Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento. 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
QUARTO	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in	<ul style="list-style-type: none"> ● Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di 	<p>Asse dei linguaggi</p>

	contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato	<p>evento da realizzare e al budget disponibile.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. ● Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy. 	<p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
QUINTO	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.	<ul style="list-style-type: none"> ● Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. ● Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. ● Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. ● Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. ● Valutare lo stato di avanzamento 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>

		<p>dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento. 	
--	--	--	--

Competenza in uscita n. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il

PERIODO /	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ MINIME	INSEGNAMENTI
-----------	-----------------------	----------------	--------------

ANNUALITA'			E/O ASSI CULTURALI COINVOLTI
BIENNIO	Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche	<ul style="list-style-type: none"> ● Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata ● Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale ● Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali ● Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
TERZO	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.	<ul style="list-style-type: none"> ● Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica ● Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web ● Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>

		territorio e dei prodotti agroalimentari locali. Ecosostenibile nel territorio di riferimento.	
QUARTO	Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale	<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità. ● Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. ● Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. ● Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità. 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
QUINTO	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	<ul style="list-style-type: none"> ● Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. ● Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ● Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification. ● Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>

		servizio turistico. • Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.	
--	--	---	--

Competenza in uscita n. 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

PERIODO / ANNUALITA'	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ MINIME	INSEGNAMENTI E/O ASSI CULTURALI COINVOLTI

BIENNIO	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.	<ul style="list-style-type: none"> • Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. • Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente. 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
TERZO	Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management • Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore • Utilizzare software gestionali gestionali e principali flussi informativi. 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
QUARTO	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	<ul style="list-style-type: none"> • Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. • Individuare le principali tecniche 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>

	relazione ai principi di efficienza aziendale	<p>di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti • Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato 	
QUINTO	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	<ul style="list-style-type: none"> • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction. • Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva. • Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. • Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>

		migliorative del prodotto/servizio.	
--	--	-------------------------------------	--

Competenza in uscita n. 10

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.

PERIODO / ANNUALITA'	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ MINIME	INSEGNAMENTI E/O ASSI CULTURALI COINVOLTI

BIENNIO	Eeguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione	<ul style="list-style-type: none"> ● Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi ● Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
TERZO	Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza ● Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
QUARTO	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	<ul style="list-style-type: none"> ● Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione ● Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno ● Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e</p>

			professionale
QUINTO	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.	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche di benchmarking. • Individuare i target e gli indicatori di performance. • Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati. 	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale

Competenza in uscita n. 11

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.

PERIODO / ANNUALITA'	COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ MINIME	INSEGNAMENTI E/O ASSI CULTURALI
----------------------	-----------------------	----------------	---------------------------------

			COINVOLTI
BIENNIO	Eeguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione. • Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza • Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi. 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
TERZO	Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza • Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento. • Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio. denominazione di origine (d.o.). 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
QUARTO	Applicare tecniche standard di	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipare a eventi significativi 	Asse dei

	<p>Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media ● Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio 	<p>linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
<p>QUINTO</p>	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. ● Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. ● Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. ● Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio . 	<p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse storico sociale</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>

		indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).	
--	--	--	--