



FORMULARIO PER LA PRESENTAZIONE DELLE AZIONI DI ACCOMPAGNAMENTO E SOSTEGNO AI PERCORSI
DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI DI STATO

SUSSIDIARIETA' INTEGRATIVA

PROVINCIA FIRENZE
Settore FORMAZIONE E ORIENTAMENTO

Anno scolastico e formativo 2013-2016

(Compilare la sezione a una sola volta per ciascuna istituzione scolastica)

A.1 SCHEDA DEL SOGGETTO ATTUATORE**A.1.1 Dati identificativi dell'Istituzione Scolastica**

Tipo di Istituto Istituto Professionale Alberghiero

Denominazione Istituzione scolastica: I.P.S.S.E.O.A. "B. Buontalenti"

Codice Meccanografico Istituzione scolastica FIRH020009

Responsabile Istituzione Scolastica Dott.ssa M. Francesca Cellai

Referente del progetto Prof.ssa Anna Gallo ruolo: Coordinamento

Comune dell'Istituzione scolastica Firenze

Provincia dell'Istituzione scolastica Firenze

A.1.2 Dati identificativi del/dei Plesso/i Scolastico/i

Denominazione Plesso scolastico I.P.S.S.E.O.A "B. Buontalenti"

Codice Meccanografico Plesso scolastico FIRH020009

Indirizzo Plesso scolastico (via/piazza, città, provincia, CAP)
Via De' Bruni,6, 50123- Firenze

Telefono: 055 4627821
info@buontalenti.org

Fax 055476590

E-mail:

A.1.3 Dati previsionali allievi/classi leFP (2013-2016)

Settore/Indirizzo IPS Nuovo Ordinamento	Figura nazionale/indirizzo leFP	N. classi previste	N. allievi previsti	I annualità/ II annualità/III annualità
Servizi per enogastronomia e ospitalità alberghiera	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE PREPARAZIONE PASTI	13	250	I
Servizi per enogastronomia e ospitalità alberghiera	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE SERVIZI DI SALA E BAR	12	100	I
Servizi per enogastronomia e ospitalità alberghiera	OPERATORE SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA STRUTTURE RICETTIVE	9	35	I
Servizi per enogastronomia e ospitalità alberghiera	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE PREPARAZIONE PASTI	12	240	II
Servizi per enogastronomia e ospitalità alberghiera	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE SERVIZI DI SALA E BAR	11	95	II
Servizi per enogastronomia e ospitalità alberghiera	OPERATORE SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA STRUTTURE RICETTIVE	9	35	II
Servizi per enogastronomia e ospitalità alberghiera	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE PREPARAZIONE PASTI	6	160	III
Servizi per enogastronomia e ospitalità alberghiera	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE SERVIZI DI SALA E BAR	3	75	III
Servizi per enogastronomia e ospitalità alberghiera	OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA - STRUTTURE RICETTIVE	2	40	III
Totale		77	1030	

(replicare la **sezione b** per ogni Figura/indirizzo nazionale programmata dall'istituzione scolastica)

B.1 Informazioni generali sulla qualifica**B.1.1 Indicazioni relative alla figura professionale nazionale di cui all'Accordo Stato/Regioni del 27 luglio 2011 e all' Accordo Stato/Regioni del 19 gennaio 2012**

Denominazione della figura nazionale
OPERATORE RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI

Eventuale indirizzo della figura nazionale
Operatore ristorazione – Preparazione pasti

Referenziamenti della figura nazionale:

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007)
10.85 Produzione di pasti e piatti preparati
55.10 Alberghi e strutture simili

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006):
5.2.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti
5.2.2.2.2 Addetti alla preparazione e cottura dei cibi

B.1.2 Standard di riferimento per la progettazione dell'attività formativa

B.1.2.1 Indicazioni relative alla figura professionale del Repertorio Regionale delle Figure Professionali - RRF

Denominazione della figura regionale:

ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE PASTI.

Descrizione sintetica della figura:

Opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva; si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di pasti semplici, a supporto dell'attività del cuoco, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Si occupa, inoltre, della gestione della dispensa, della cura di ambienti, macchinari e attrezzature ed utensili della cucina. Predisporre ed elabora il menu.

Denominazione Aree di Attività che compongono la figura:

- 1) UC 1703 Approvvigionamento materie prime
- 2) UC 1706 Conservazione e stoccaggio delle materie prime.
 - 3) UC 1707 Cura degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili
 - 4) UC 1696 Predisposizione di menu semplici
 - 5) UC 1710 Preparazione pasti
 - 6) UC 1708 Trattamento delle materie prime e dei semilavorati

B.2 Descrizione del percorso

B.2.1. Durata e articolazione del percorso nell'arco del triennio (*minimo 2970 massimo 3168 ore*)

B.2.1.1.a Articolazione del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate all'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio (<i>espressa in ore</i>)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	1399	% rispetto alla durata complessiva	47
<i>Di cui in compresenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	568	% rispetto alla durata complessiva	19
<i>Di cui in compresenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	643	% rispetto alla durata complessiva	22
<i>Di cui in compresenza</i>			
d) Apprendimento in contesto lavorativo (minimo 360 ore)	360	% rispetto alla durata complessiva	12
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
	40		
Totale (<i>minimo 2970- massimo 3168</i>) (a+b+c+d)	2970		100%

B.2.1.1.b Curvatura del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla sola curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio* (<i>espressa in ore</i>)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	1399	% rispetto alla durata complessiva	47
<i>Di cui in compresenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	568	% rispetto alla durata complessiva	19
<i>Di cui in compresenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	643	% rispetto alla durata complessiva	22
<i>Di cui in compresenza</i>			
d) Apprendimento in contesto lavorativo (minimo 360 ore)	360	% rispetto alla durata complessiva	12
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
	40		
Totale (a+b+c+d)	2970		100%

* Riportare la ripartizione oraria relativa alle ore da dedicare all'acquisizione della qualifica professionale (min 1450 nel triennio al netto delle competenze di base)

(1) Compresenza con laboratorio di preparazione pasti - classi prime: 16 ore alimentazione; classi seconde: 16 ore alimentazione; classi terze: 25 ore alimentazione + 8 ore lingua inglese.

(2) Compresenza con materie professionali - classi prime: 16 ore alimentazione; classi seconde: 16 ore alimentazione; classi terze: 25 ore alimentazione + 8 ore lingua inglese.

Compresenza con laboratorio di sala bar - classi prime: 99 ore; classi seconde: 99 ore.

B.2.1.2.a Durata e articolazione del percorso in PRIMA CLASSE 2013-2014

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del I anno (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	621	% rispetto alla durata complessiva	63
<i>Di cui in compresenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	163	% rispetto alla durata complessiva	16
<i>Di cui in compresenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	206	% rispetto alla durata complessiva	21
<i>Di cui in compresenza</i>			
d) Apprendimento in contesto lavorativo	0	% rispetto alla durata complessiva	0
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale (min 990 max 1056) (a+b+c+d)	990		100%

B.2.1.2.b Articolazione per UF¹ delle competenze tecnico-professionali

Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
(AdA 1): Approvvigionamento materie prime UC 1703	Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime necessarie quotidianamente.	1	Caratteristiche delle materie prime e dei semilavorati	6	Caratteristiche e qualità delle materie prime in ingresso.	Alimentazione
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo, individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire Controllare i tempi di approvvigionamento	2	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	3	Norme igienico sanitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari e per garantire la tutela della salute della clientela	Alimentazione
	Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa.	Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente	3	Pianificare gli ordini	6	Programmazione e stesura dei menù. Stagionalità dei prodotti. Indici di reperibilità delle materie prime.	Cucina (3ore), Sala(3ore)
	Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori.	Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente	4	Gestione degli ordini e dei fornitori	6	Approvvigionamento quotidiano. Rotazione delle scorte (F.I.F.O.)	Ricevimento
	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria	Uso della terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria	5	Terminologia tecnica in lingua comunitaria	4	Terminologia tecnica in lingua comunitaria	Lingua comunitaria
(AdA 2): Conservazione e stoccaggio delle materie prime UC 1706	Principi, scopi e applicazioni del sistema HACCP e delle norme relative	Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche	6	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	25	Norme igienico sanitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari e per garantire la tutela della salute della clientela	Cucina (10ore), Sala (10ore), Alimentazione (5 ore)

¹ L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

(AdA 3): Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili UC 1707	Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni	Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine e attrezzature	7	Monitoraggio, funzionamento e pulizia di impianti, macchine e attrezzature.	27	Sequenzialità delle operazioni di pulizia. Detersione, disinfezione e disinfestazione.	Cucina (11ore), Sala (11ore), Alimentazione (5ore)
	Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo	Individuare strumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure standard	8	Utilizzo delle attrezzature del processo ristorativo.	20	Funzionalità delle attrezzature utilizzate nel processo ristorativo.	Cucina (10ore), Sala (10ore)
	Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento.	Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature. Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda.	9	Monitoraggio, individuazione e valutazione del malfunzionamento	12	Valutazione dei malfunzionamenti.	Cucina (5ore), Ricevimento (2ore), Sala (5ore)
(AdA 4) Predisposizione di menù semplici UC 1696	Caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri).	Identificare i principi nutritivi delle materie prime	10	I gruppi alimentari	5	Classificazione in 5 gruppi dell'INRAN.	Alimentazione (5ore)
	Caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura.	Comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura.	11	Modificazioni dei principi nutritivi dovuti alla cottura	3	Caratteristiche organolettiche degli alimenti La cottura degli alimenti e modificazioni da cottura.	Alimentazione (3ore)

	Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera.	Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù	12	Predisporre menù in lingua straniera.	55	Terminologia tecnica per predisporre un menù in lingua straniera.	Lingua inglese (40ore), Lingua comunitaria (15ore)
	Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo.	Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù.	13	Abbinare correttamente gli alimenti in base ai principi nutritivi.	30	Principi nutritivi degli alimenti. Corretto abbinamento dei piatti in un menù considerando i principi nutritivi	Alimentazione
	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria.	Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù	14	Conoscere la terminologia tecnica in lingua comunitaria	11	Terminologia tecnica per predisporre un menù in lingua comunitaria.	Lingua comunitaria (2ore), Lingua inglese (9 ore)
	Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù.	Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù.	15	Tipologie di menù	8	Regole tecniche per redigere un menù. Predisposizione menù in lingua inglese	Inglese (8ore)
(AdA n 5) Preparazione piatti UC 1710	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	Utilizzare le varie attrezzature ed i macchinari della cucina e della sala applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e antinfortunistiche	16	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	5	Norme igienico sanitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari e per garantire la tutela della salute della clientela	Alimentazione (5ore),
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative	Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge	17	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	5	Norme igienico sanitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari e per garantire la tutela della salute della clientela	Alimentazione (5ore)
	Tecniche di cottura classica.	Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di cibi.	18	Tecniche di cottura classica.	3	Principali tecniche di cottura degli alimenti.	Inglese (3ore)

(Ada 6) Trattamento delle materie prime e dei semi lavorati UC 1708	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati	19	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	5	Norme igienico sanitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari e per garantire la tutela della salute della clientela	Alimentazione
	Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi	Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse. Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.).	20	Presentazione di un piatto	70	Decorare e guarnire un piatto	Cucina (35ore), Sala (35ore)
	Utensili per la preparazione dei cibi.	Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.). Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse	21	Saper adoperare gli utensili di cucina	20	Utensili e attrezzature per la preparazione dei cibi destinati alla cottura.	Cucina (10ore), Sala (10ore)
	Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione.	Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei disagi previsti dalle ricette.	22	Conoscere le tecniche di preparazione dei piatti.	10	Fasi di preparazione dei piatti. Tecniche di lavorazione delle materie prime	Cucina (5ore), Sala (5ore)
	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari.	Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.). Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati	23	Saper gestire i prodotti alimentari secondo le norme igienico-sanitarie	25	Norme igienico sanitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari e per garantire la tutela della salute della clientela	Cucina (10ore), Sala (10ore), Alimentazione (5ore)

	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative.	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati.	24	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	5	Norme igienico sanitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari e per garantire la tutela della salute della clientela	Alimentazione
totale					369		

B.2.1.2.c Metodologie e risorse umane coinvolte nell'anno di riferimento

Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

- 1) Attività con docenti di sostegno per facilitare l'orientamento e la formazione di ragazzi diversamente abili.
- 2) Attività laboratoriali nei laboratori di cucina per rafforzare le competenze tecnico professionali e di base, anche attraverso l'utilizzo delle compresenze.
- 3) Lavori di gruppo, problem solving, approfondimenti tecnico-professionali, lezioni frontali e partecipate e simulazioni.
- 4) Attività di coordinamento per assicurare il raggiungimento degli obiettivi, l'adeguatezza dei metodi e la coerenza delle azioni.

Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno)

Dirigente scolastico, docenti interni o esterni in possesso di abilitazione o esperienze lavorative nelle materie tecnico pratiche e professionali; assistenti tecnici delle materie tecnico-pratiche, amministrativi, collaboratori scolastici, tutor, risorse umane interne per azioni di progettazione, direzione e monitoraggio

Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative)

Aula didattica per l'approfondimento della teoria sulle competenze di base e quelle professionali, laboratorio di cucina e relative attrezzature e materie prime per le esercitazioni pratiche, aula informatica, fotocopiatrice, abbigliamento professionale comprensivo di scarpe anti infortunistica da utilizzare durante le esercitazioni pratiche, materiale didattico, appunti e ricette fornite dai docenti, convenzioni di stage e stipula assicurativa. Le attività si svolgeranno nella sede di via de' Bruni e in quella di via san Bartolo a Cintoia

B.2.1.2.d Articolazione e struttura delle prove di verifica intermedie

Dettaglio delle prove intermedie per la verifica degli apprendimenti riferiti alle competenze tecnico-professionali per l'anno di riferimento

Tipi di prove per la verifica degli apprendimenti e loro caratteristiche

Prova strutturata comprendente le seguenti tipologie di item:

- 1) quesito V/F
- 2) quesiti a scelta multipla
- 3) completamento
- 4) corrispondenza
- 5) comprensione, analisi e interpretazioni di testi con quesiti a scelta multipla
- 6) colloqui

Finalità e obiettivi delle prove:

- comprensione dei testi e dei quesiti
- conoscenze disciplinari
- competenze linguistico - espressive
- capacità elaborative - logico - critiche

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Le prove per la verifica del raggiungimento degli obiettivi delle competenze tecnico-professionali saranno svolte in aula sotto la guida dei docenti delle materie interessate, a conclusione di una o più unità formative; le prove pratiche saranno svolte nei laboratori di cucina sotto la supervisione dei docenti tecno-pratici.

Il loro svolgimento sarà preceduto dalle seguenti operazioni: illustrazione sintetica della prova, comunicazione del tempo a disposizione e indicazione degli eventuali sussidi didattici consentiti.

Tempi di somministrazione della prova:

60/120 minuti

Strumenti per la valutazione delle prestazioni effettuate dai candidati (griglie di analisi, schede di osservazione, etc.):

- griglia di correzione con enumerazione e peso degli indicatori

B.2.1.3.a Durata e articolazione del percorso in SECONDA CLASSE

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del II anno (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	543	% rispetto alla durata complessiva	55
<i>Di cui in compresenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	161	% rispetto alla durata complessiva	16
<i>Di cui in compresenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	206	% rispetto alla durata complessiva	21
<i>Di cui in compresenza</i>			
d) Apprendimento in contesto lavorativo	80	% rispetto alla durata complessiva	8
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
	35		
Totale: min 990 max 1056 (a+b+c+d)	990		100%

B.2.1.3.b Articolazione per UF² delle competenze tecnico- professionali

Denominazione Competenza tecnico-professionale	Conoscenze	Capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
(AdA 1) Approvvigionamento materie prime UC 1703	Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime necessarie quotidianamente.	1	Identificare le caratteristiche delle materie prime e dei semilavorati	10	Fattori chimici, fisici e biologici di deterioramento degli alimenti. Etichettatura degli alimenti.	Alimentazione
	Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire.	2	Pianificare gli ordini	30	Programmazione e stesura dei menù. stagionalità dei prodotti. Indici di reperibilità delle materie prime	Cucina (15ore), Sala (15ore)
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati.	3	Controllare tempi di approvvigionamento	10	Tempi di consegna della merce. Controllo e stoccaggio della merce. Come individuare le non conformità.	Cucina (5ore), Sala (5ore)
	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria	Saper usare la terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria	4	Conoscere la terminologia tecnica anche in inglese e in lingua comunitaria	35	Terminologia tecnica anche in lingua inglese e lingua comunitaria.	Lingua comunitaria (2ore), Lingua inglese (3ore), Cucina (15ore), Sala (15ore)
(AdA 2) Conservazione e stoccaggio delle materie prime UC 1706	Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa.	Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di deperibilità e dei livelli di rotazione	5	Conservazione e stoccaggio delle materie prime	10	Procedure e tecniche di conservazione degli alimenti	Alimentazione
	Norme igienico-sanitarie e di	Applicare tecniche di	6	Igiene degli alimenti e degli	33	Normativa HACCP	Alimentazione (5ore),

² L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

	controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti	stoccaggio di merci nel magazzino		ambienti di lavoro. HACCP			Cucina (14ore), Sala (14ore)
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative.	Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche	7	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	5	Normativa HACCP	Alimentazione
	Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti	Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi. Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino	8	Conservazione e stoccaggio delle materie prime	10	Corretta conservazione e stoccaggio degli alimenti	Alimentazione
(AdA n 3) Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili UC 1707	Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.).	Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro	9	Conoscere i prodotti di pulizia	5	Caratteristiche e meccanismi di azione dei principali prodotti per la pulizia	Chimica
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.	Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina).	10	Normativa igienico-sanitaria e HACCP in lingua inglese	6	Sistema HACCP	Lingua inglese
	Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento.	Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature. Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda.	11	Monitorare il processo produttivo per valutare i malfunzionamenti.	26	Valutazione dei malfunzionamenti. Procedure corrette di monitoraggio dei CCP	Cucina (9ore), Ricevimento (8ore), Sala (9ore)
	Caratteristiche e funzionalità	Eseguire le operazioni	12	Sapere eseguire le operazioni di	8	Sequenzialità delle	Cucina (4ore), Sala

	delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni	periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda.		pulizia in sicurezza		operazioni di pulizia. Pulizia di una superficie.	(4ore)
(AdA n 4) Predisposizione di menu semplici UC 1696	Caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura.	Comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura.	13	Tecniche di cottura e modificazioni dei principi nutritivi in seguito a cottura	5	Caratteristiche organolettiche degli alimenti. Modificazioni da cottura degli alimenti.	Alimentazione (5ore),
	Criteria e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù.	Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù.	14	Tipologie di menù	2	Regole tecniche per redigere un menù. Predisposizione menù in lingua comunitaria	Lingua comunitaria (2ore)
	Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera.	Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù.	15	Predisporre menù in lingua straniera.	60	Terminologia tecnica per predisporre un menù in lingua straniera	Lingua comunitaria(20),Inglese (40)
	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria.	Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù.	16	Conoscere la terminologia tecnica in lingua inglese	8	Utilizzo e applicazione della terminologia tecnica anche in inglese	Lingua inglese
(AdA n 5) Preparazione piatti UC 1710	Elementi di dietetica, relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche.	Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di cibi.	17	Comportamenti alimentari	5	Dietetica e dietoterapia.	Alimentazione
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.	Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge.	18	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	2	Normativa HACCP	Alimentazione (2ore),
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle	Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative	19	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro.	2	Normativa HACCP	Alimentazione

	norme relative.	attrezzature come previsto dalle norme di legge..		HACCP			
	Principali tecniche di preparazione dei piatti.	Eeguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio.	20	Tecniche di preparazione dei piatti anche in lingua inglese.	16	Preparare i piatti caldi, freddi, dolci, salati utilizzando le principali tecniche di esecuzione	Lingua inglese (8ore)
	Tecniche di cottura classica.	Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di cibi.	21	Tecniche di cottura e modificazioni dei principi nutritivi in seguito a cottura	3	Principali tecniche di cottura degli alimenti.	Alimentazione (3ore),
(Ada 6) Trattamento delle materie dei semi lavorati UC 1708	Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi	Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse. Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.).	22	Presentazione di un piatto	30	Decorare e guarnire un piatto	Cucina (15ore), sala (15ore)
	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari.	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati.	23	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	3	Normativa igienico-sanitaria.	Alimentazione
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative.	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati.	24	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	3	Normativa HACCP	Alimentazione
	Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione.	Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei disagi previsti dalle ricette.	25	Conoscere le tecniche di preparazione dei piatti.	8	Fasi di preparazione dei piatti. Tecniche di lavorazione delle materie prime	Cucina (2ore), Sala (2ore), Lingua comunitaria (4ore)
	Utensili per la preparazione dei cibi.	Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei,	26	Saper adoperare gli utensili di cucina	40	Utensili e attrezzature per la preparazione dei	Cucina (20ore), Sala (20ore)

		verdure, volatili, carni, pesci, ecc.). Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse				cibi destinati alla cottura.	
UC stage	Principali strutture alberghiere e ristorative operanti sul territorio.	Distinguere le tipologie di aziende nel territorio. Conoscere l'organizzazione delle aziende e i processi lavorativi.	27	Fare attività orientativa dell'alternanza scuola lavoro (avviamento all'esperienza di stage): visite guidate in azienda	15	STAGE	Laboratorio servizi enogastronomici.
	Norme igieniche personali e dell'ambiente. Le figure professionali operanti nella cucina: la brigata, lo chef. Le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Elementi di deontologia professionale in un contesto lavorativo.	Saper curare la persona, la divisa e l'igiene dell'ambiente di lavoro. Conoscere le varie figure professionali ed i loro ruoli. Conoscere l'organizzazione della cucina. Conoscere il rispetto delle regole e delle persone.	28	Fare attività orientativa dell'alternanza scuola lavoro (avviamento all'esperienza di stage): stage osservativo in aziende o strutture alberghiere.	10	STAGE	Laboratorio servizi enogastronomici.
	Tecniche di base di cucina: taglio delle verdure, preparazione di semplici basi.	Eseguire, su indicazione dello chef, semplici mansioni in cucina utilizzando gli strumenti necessari ed in funzione del lavoro della brigata.	29	Fare attività orientativa dell'alternanza scuola lavoro (avviamento all'esperienza di stage): inserimento guidato nella struttura alberghiera o ristorativa.	15	STAGE	Laboratorio servizi enogastronomici.
	Dosatura degli ingredienti nella preparazione dei piatti. Principali tecniche di produzione di semplici salse, contorni e uova.	Applicare, su indicazione dello chef, semplici tecniche di cottura.	30	Fare attività orientativa dell'alternanza scuola lavoro (avviamento all'esperienza di stage): inserimento guidato nella struttura alberghiera o ristorativa.	20	STAGE	Laboratorio servizi enogastronomici.
	Principali tecniche di produzione di semplici primi e secondi. Tecniche di base di semplice pasticceria.	Applicare, su indicazione dello chef, semplici tecniche di cottura.	31	Fare attività orientativa dell'alternanza scuola lavoro (avviamento all'esperienza di stage): inserimento guidato nella struttura alberghiera o ristorativa.	20	STAGE	Laboratorio servizi enogastronomici.
				totale	447		

B.2.1.2.c Metodologie e risorse umane coinvolte nell'anno di riferimento

Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

- 1) Attività con docenti di sostegno per facilitare l'orientamento e la formazione di ragazzi diversamente abili.
- 2) Attività laboratoriali nei laboratori di cucina per rafforzare le competenze tecnico professionali e di base, anche attraverso l'utilizzo delle compresenze.
- 3) Lavori di gruppo, problem solving, approfondimenti tecnico-professionali, lezioni frontali e partecipate e simulazioni.
- 4) Attività di tutoraggio durante lo stage
- 5) Attività di coordinamento per assicurare il raggiungimento degli obiettivi, l'adeguatezza dei metodi e la coerenza delle azioni.

Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno)

Dirigente scolastico, docenti interni o esterni in possesso di abilitazione o esperienze lavorative nelle materie tecnico pratiche e professionali; assistenti tecnici delle materie tecnico-pratiche, amministrativi, collaboratori scolastici, tutor, risorse umane interne per azioni di progettazione, direzione e monitoraggio

Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative)

Aula didattica per l'approfondimento della teoria sulle competenze di base e quelle professionali, laboratorio di cucina e relative attrezzature e materie prime per le esercitazioni pratiche, aula informatica, fotocopiatrice, abbigliamento professionale comprensivo di scarpe anti infortunistica da utilizzare durante le esercitazioni pratiche, materiale didattico, appunti e ricette fornite dai docenti, convenzioni di stage e stipula assicurativa. Le attività si svolgeranno nella sede di via de' Bruni e in quella di via san Bartolo a Cintoia

B.2.1.2.d Articolazione e struttura delle prove di verifica intermedie

Dettaglio delle prove intermedie per la verifica degli apprendimenti riferiti alle competenze tecnico-professionali per l'anno di riferimento

Tipi di prove per la verifica degli apprendimenti e loro caratteristiche

Prova strutturata comprendente le seguenti tipologie di item:

- 1) quesito V/F
- 2) quesiti a scelta multipla
- 3) completamento
- 4) corrispondenza
- 5) comprensione, analisi e interpretazioni di testi con quesiti a scelta multipla
- 6) colloqui

Finalità e obiettivi delle prove:

- comprensione dei testi e dei quesiti
- conoscenze disciplinari
- competenze linguistico - espressive
- capacità elaborative - logico - critiche

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Le prove per la verifica del raggiungimento degli obiettivi delle competenze tecnico-professionali saranno svolte in aula sotto la guida dei docenti delle materie interessate, a conclusione di una o più unità formative; le prove pratiche saranno svolte nei laboratori di cucina sotto la supervisione dei docenti tecno-pratici.

Il loro svolgimento sarà preceduto dalle seguenti operazioni: illustrazione sintetica della prova, comunicazione del tempo a disposizione e indicazione degli eventuali sussidi didattici consentiti.

Tempi di somministrazione della prova:

60/120 minuti

Strumenti per la valutazione delle prestazioni effettuate dai candidati (griglie di analisi, schede di osservazione, etc.):

- griglia di correzione con enumerazione e peso degli indicatori

B.2.1.4.a Durata e articolazione del percorso in TERZA CLASSE

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del III anno <i>(espressa in ore)</i>	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	235	% rispetto alla durata complessiva	24
<i>Di cui in compresenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	244	% rispetto alla durata complessiva	25
<i>Di cui in compresenza</i>			
	33		
c) Laboratori di pratica professionale	231	% rispetto alla durata complessiva	23
<i>Di cui in compresenza</i>			
	33		
d) Apprendimento in contesto lavorativo	280	% rispetto alla durata complessiva	28
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
	20		
	990		100%
Totale (a+b+c+d) min 990 max 1056			

B.2.1.4.b Articolazione per UF³ delle competenze tecnico- professionali

Denominazione Competenza tecnico-professionale	Conoscenze	Capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
(AdA 1) Approvvigionamento materie prime UC1703	Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime necessarie quotidianamente.	1	Resa e provenienza delle materie prime	16	Tracciabilità, Rintracciabilità, Marchi di provenienza, Resa e provenienza delle materie prime	Alimentazione
	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria.	Uso della terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria.	2	Terminologia tecnica in lingua comunitaria.	4	Terminologia tecnica in lingua comunitaria	Lingua comunitaria (4ore)
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati.	3	Sicurezza nell'ambiente di lavoro	1	Normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	Diritto-Economia
	Elementi di tecnica commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori.	Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente.	4	Pianificazione e gestione degli ordini	20	Elementi di tecnica commerciale di base	Diritto - Economia
(AdA 2) Conservazione e stoccaggio delle materie prime UC1706	Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa.	Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di deperibilità e dei livelli di rotazione.	5	Tecniche di conservazione e tempi di rifornimento della dispensa	20	Tecniche di conservazione degli alimenti. Tempi di rifornimento della dispensa	Cucina (10ore), Alimentazione (10ore)
	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi.	Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino.	6	Sicurezza nell'ambiente di lavoro	2	Sicurezza nell'ambiente di lavoro	Diritto - Economia
	Norme igienico-sanitarie e di	Controllare i prodotti in	7	Norme igienico-sanitarie.	1	Norme igienico-	Diritto Economia

³ L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

	controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti.	ingresso sia dal punto di vista qualitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire.				sanitarie	
	Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti.	Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi. Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino.	8	Corretta conservazione e stoccaggio delle materie prime	15	Corretta conservazione e stoccaggio delle materie prime	Cucina(15ore)
(AdA n3) Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili UC1707	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.	Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina).	9	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	7	Sistema HACCP	Alimentazione (5ore), Diritto – Economia (2ore)
	Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento.	Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature. Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda.	10	Monitorare il processo produttivo per valutare i malfunzionamenti.	10	Valutazione dei malfunzionamenti. Procedure corrette di monitoraggio dei CCP	Cucina
(AdA n4) Predisposizione di menu semplici UC1696	Caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri).	Identificare i principi nutritivi delle materie prime.	11	Gruppi alimentari e corretto abbinamento dei piatti in un menù e tecniche di cottura	20	Caratteristiche dei principali gruppi alimentari	Alimentazione
		Abbinare in modo organico e	12	Predisporre menù in lingua	57	Terminologia tecnica	Lingua comunitaria

	Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera.	completo i piatti del menù.		straniera.		per predisporre un menù in lingua straniera	(15ore+4), Lingua inglese (30+8ore)
	Elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti.	Calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menù.	13	Il food-cost.	6	Calcolare il food-cost	Diritto Economia
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.	Comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura.	14	Conoscere la procedura di autocontrollo di HACCP.	1	Normative igienico-sanitarie	Diritto Economia
	Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo.	Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù.	15	Gruppi alimentari e corretto abbinamento dei piatti in un menù e tecniche di cottura	15	Corretto abbinamento dei piatti in un menù considerando i principi nutritivi	Alimentazione (5ore), Cucina (10ore)
	Storia, usi e costumi del territorio per offrire un prodotto/servizio rispondente.	Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù.	16	Storia, usi e costumi del territorio.	20	Approfondimento sulle tradizioni del territorio	Cucina (2ore), Lingua comunitaria (10ore) Lingua inglese (8ore)
(AdA n5)	Criteri e tecniche di	Adottare procedure di	17	Gruppi alimentari e corretto	25	Analisi dell'offerta in	Cucina

Preparazione pasti UC1710	composizione di diverse tipologie di menu per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda.	monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato. Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala.		abbinamento dei piatti in un menù e tecniche di cottura		base all'esigenza della clientela e allo stile dell'azienda	
	Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la loro presentazione.	Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.). Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse	18	Presentazione di un piatto	40	Decorare e guarnire un piatto	Cucina
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.	Utilizzare le varie attrezzature ed i macchinari della cucina e della sala applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e antinfortunistiche.	19	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	12	Sistema HACCP	Alimentazione (5ore), Cucina (7ore)
	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI. n. 155/77)	Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalla legge vigente.	20	Norme igieniche per la gestione del prodotto alimentare.	3	Gestione dei prodotti alimentari rispettando le norme igienico-sanitarie	Diritto Economia
	Principali tecniche di preparazione dei piatti.	Eeguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio.	21	Tecniche di preparazione dei piatti.	50	Preparare i piatti caldi, freddi, dolci, salati utilizzando le principali tecniche di esecuzione	Cucina(40 ore) Lingua inglese (10ore)
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative.	Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalla legge vigente.	22	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	5	Sistema HACCP	Alimentazione
	Tecniche di cottura classica.	Utilizzare le principali tecniche	23	Gruppi alimentari e corretto	54	Tecniche di cottura: in	Cucina (40ore),

		di cottura per la preparazione di cibi.		abbinamento dei piatti in un menù e tecniche di cottura		acqua, olio, al forno, alla griglia.	Alimentazione (10ore) Lingua comunitaria (4ore)
(AdA n6) Trattamento delle materie prime e dei semilavorati UC1708	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP.	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati.	24	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	5	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti. Norme igieniche di lavorazione delle materie prime	Alimentazione
	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative.	Preservare la sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative.	25	Sicurezza nell'ambiente di lavoro.	4	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro	Diritto Economia
	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari.	Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.). Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati.	26	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	15	Sistema HACCP	Cucina (10ore), Alimentazione (5ore)
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative.	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati.	27	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	5	Sistema HACCP	Alimentazione
	Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione.	Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette.	28	Gruppi alimentari e corretto abbinamento dei piatti in un menù e tecniche di cottura	26	Fasi di preparazione dei piatti. Tecniche di lavorazione delle materie prime.	Cucina (10ore) Lingua comunitaria (16ore)
	Utensili per la preparazione dei cibi.	Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.). Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse.	29	Utensili di cucina.	16	Utensili e attrezzature per la preparazione dei cibi destinati alla cottura.	Cucina(12ore) Lingua comunitaria (4ore)
UC	Principali tecniche di	Rafforzare la propria	30	Fare attività di inserimento guidato	100	STAGE	Laboratorio servizi

Stage	produzione di primi e secondi.	formazione professionale in impresa: eseguire su indicazione dello chef, in modo autonomo mansioni in cucina, utilizzando le conoscenze, le abilità operative e gli strumenti necessari ed in funzione del lavoro della brigata.		in impresa: stage di supporto all'apprendimento.			enogastronomici.
	Principali tecniche di produzione di primi e secondi e tecniche di base di pasticceria.	Rafforzare la propria formazione professionale in impresa: eseguire su indicazione dello chef, in modo autonomo mansioni in cucina, utilizzando le conoscenze, le abilità operative e gli strumenti necessari ed in funzione del lavoro della brigata.	31	Fare attività di inserimento guidato in impresa: stage di supporto all'apprendimento.	100	STAGE	Laboratorio servizi enogastronomici.
	Produzione di menu completi e presentazione dei piatti.	Rafforzare la propria formazione professionale in impresa: eseguire su indicazione dello chef, in modo autonomo mansioni in cucina, utilizzando le conoscenze, le abilità operative e gli strumenti necessari ed in funzione del lavoro della brigata.	32	Fare attività di inserimento guidato in impresa: stage di supporto all'apprendimento.	80	STAGE	Laboratorio servizi enogastronomici.
				totale	755		

B.2.1.2.c Metodologie e risorse umane coinvolte nell'anno di riferimento

Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

- 1) Attività con docenti di sostegno per facilitare l'orientamento e la formazione di ragazzi diversamente abili.
- 2) Attività laboratoriali nei laboratori di cucina per rafforzare le competenze tecnico professionali e di base, anche attraverso l'utilizzo delle compresenze.
- 3) Lavori di gruppo, problem solving, approfondimenti tecnico-professionali, lezioni frontali e partecipate e simulazioni.
- 4) Attività di tutoraggio durante lo stage
- 5) Attività di coordinamento per assicurare il raggiungimento degli obiettivi, l'adeguatezza dei metodi e la coerenza delle azioni.

Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno)

Dirigente scolastico, docenti interni o esterni in possesso di abilitazione o esperienze lavorative nelle materie tecnico pratiche e professionali; assistenti tecnici delle materie tecnico-pratiche, amministrativi, collaboratori scolastici, tutor, risorse umane interne per azioni di progettazione, direzione e monitoraggio

Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative)

Aula didattica per l'approfondimento della teoria sulle competenze di base e quelle professionali, laboratorio di cucina e relative attrezzature e materie prime per le esercitazioni pratiche, aula informatica, fotocopiatrice, abbigliamento professionale comprensivo di scarpe anti infortunistica da utilizzare durante le esercitazioni pratiche, materiale didattico, appunti e ricette fornite dai docenti, convenzioni di stage e stipula assicurativa. Le attività si svolgeranno nella sede di via de' Bruni e in quella di via san Bartolo a Cintoia

B.2.1.2.d Articolazione e struttura delle prove di verifica intermedie

Dettaglio delle prove intermedie per la verifica degli apprendimenti riferiti alle competenze tecnico-professionali per l'anno di riferimento

Tipi di prove per la verifica degli apprendimenti e loro caratteristiche

Prova strutturata comprendente le seguenti tipologie di item:

- 1) quesito V/F
- 2) quesiti a scelta multipla
- 3) completamento
- 4) corrispondenza
- 5) comprensione, analisi e interpretazioni di testi con quesiti a scelta multipla
- 6) colloqui

Finalità e obiettivi delle prove:

- comprensione dei testi e dei quesiti
- conoscenze disciplinari
- competenze linguistico - espressive
- capacità elaborative - logico - critiche

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Le prove per la verifica del raggiungimento degli obiettivi delle competenze tecnico-professionali saranno svolte in aula sotto la guida dei docenti delle materie interessate, a conclusione di una o più unità formative; le prove pratiche saranno svolte nei laboratori di cucina sotto la supervisione dei docenti tecno-pratici.

Il loro svolgimento sarà preceduto dalle seguenti operazioni: illustrazione sintetica della prova, comunicazione del tempo a disposizione e indicazione degli eventuali sussidi didattici consentiti.

Tempi di somministrazione della prova:

60/120 minuti

Strumenti per la valutazione delle prestazioni effettuate dai candidati (griglie di analisi, schede di osservazione, etc.):

- griglia di correzione con enumerazione e peso degli indicatori

B.2.1.5. Dettaglio delle prove per la verifica intermedia delle competenze di base nel triennio, di cui al DM 11 novembre 2011

Tipi di prove per la verifica intermedia delle competenze e loro caratteristiche:

- prove strutturate e semistrutturate per tutte le materie coinvolte nella curvatura
- prove soggettive per la lingua italiana
- comprensione, analisi e interpretazione di testi con quesiti a scelta multipla
- colloqui
- prove pratiche di interazione di gruppo

Finalità e obiettivi delle prove:

- comprensione dei testi e dei quesiti
- conoscenze disciplinari
- competenze linguistico - espressive
- capacità elaborative - logico - critiche

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Le prove per la verifica del raggiungimento degli obiettivi delle competenze di base saranno svolte in aula sotto la guida dei docenti delle materie interessate, a conclusione di una o più unità formative; le prove pratiche saranno svolte nei laboratori di cucina sotto la supervisione dei docenti tecno-pratici.

Il loro svolgimento sarà preceduto dalle seguenti operazioni: illustrazione sintetica della prova, comunicazione del tempo a disposizione e indicazione degli eventuali sussidi didattici consentiti.

Tempi di somministrazione della prova:

60/120 minuti

Strumenti per la valutazione delle prestazioni effettuate dai candidati (griglie di analisi, schede di osservazione, etc.):

- griglia di correzione con enumerazione e peso degli indicatori

B.2.2 Articolazione del programma didattico del percorso nell'arco del triennio: quadro orario

CLASSE PRIMA

SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA'

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamentale statale (1 anno)	Di cui ore in presenza	Nuova ripartizione oraria a seguito dell'integrazione con l'offerta sussidiaria leFP*	Di cui ore in presenza	Totale ore finanziate
Lingua e letteratura italiana	132	0	132		
Lingua inglese	99	0	99 (1)		
Storia, cittadinanza e costituzione	66	0	66		
Matematica	132	0	99 (3)		
Diritto ed economia	66	0	66		
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	0	66		
Scienze motorie e sportive	66	0	34		
Religione o attività alternative	33	0			
Scienze integrate (Fisica)	66	0	66		
Scienza degli alimenti	66	0	82	16 (con lab cuc)	16
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	66	66	99	99 (con lab. sala e sc alim)	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	66	66	99	99 (con lab cuc)	33
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	0	8		
Seconda lingua straniera	66	0	66 (2)		
informatica			8		
	1056		990		49
Totale	<i>(min 996 e massimo 1056)</i>		<i>min 996- massimo 1056</i>		

* All'interno del monte ore (massimo 1056 ore) includere, ove previste, le ore da dedicare alle attività di apprendimento in contesto lavorativo)

(1) Di cui 39 ore competenze di base e 60 ore competenze tecnico-professionale

(2) Di cui 45 ore competenze di base e 21 ore competenze tecnico-professionale

(3) Per autonomia: 33 ore cedute a laboratorio cucina

CLASSE SECONDA

SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA'

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamentale statale (II anno)	Di cui ore in compresenza	Nuova ripartizione oraria a seguito dell'integrazione con l'offerta sussidiaria leFP*	Di cui ore in compresenza	Totale ore finanziate
Lingua e letteratura italiana	132	0	132	0	
Lingua inglese	99	0	99 (2)		
Storia, cittadinanza e costituzione	66	0	66		
Matematica	132	0	99(1)		
Diritto ed economia	66	0	66		
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	0	66		
Scienze motorie e sportive	66	0	0		
Religione o attività alternative	33	0	0		
Scienze integrate (Chimica)	66	0	45 (4)		
Scienza degli alimenti	66	0	63	16 (con lab cuc)	16
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	66	66	99	99 (con lab. sala e sc alim)	33
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	66	66	99	99 (con lab cuc)	
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	0	8		
Seconda lingua straniera	66	0	66 (3)		
stage			80 (1)		
	1056		990		49
totale	<i>(min 996 e massimo 1056)</i>		<i>(min 996- massimo 1056)</i>		

* All'interno del monte ore (massimo 1056 ore) includere le ore da dedicare alle attività di apprendimento in contesto lavorativo)

- (1) Per autonomia: 33 ore cedute al laboratorio sala/bar
- (2) Di cui 34 ore competenze di base e 65 ore tecnico-professionale
- (3) Di cui 38 ore competenze di base e 28 ore tecnico-professionale
- (4) Di cui 42 ore competenze di base e 5 ore tecnico-professionale

CLASSE TERZA

SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA'

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamentale statale (III anno)	Di cui ore in presenza	Nuova ripartizione oraria a seguito dell'integrazione con l'offerta sussidiaria leFP*	Di cui ore in presenza	Totale ore finanziate
Lingua e letteratura italiana	132	0	86		
Lingua inglese	99	0	99 (2)	8 (con lab cuc)	8
Storia, cittadinanza, costituzione	66	0	30		
Matematica	99	0	34		
Scienze motorie e sportive	66	0	0		
Religione o materia alternativa	33	0	0		
Seconda lingua straniera	99	0	99 (3)		
Scienza e cultura dell'alimentazione	132	0	91(1)	25 (con lab cuc)	25
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	132	0	40		
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	198	0	231		
Stage		0	280		
	1056 (di cui 166 di stage)		990		33
totale	<i>(min 996 e massimo 1056)</i>		<i>(min 996 e massimo 1056)</i>		

*All'interno del monte ore (massimo 1056 ore) includere le ore da dedicare alle attività di apprendimento in contesto lavorativo)

(1) Per la flessibilità: 33 ore cedute a laboratorio cucina

(2) Di cui 43 ore competenze di base e 56 ore tecnico-professionale

(3) Di cui 42 ore competenze di base e 57 ore tecnico-professionale

B.3 Dettaglio delle prove per la verifica finale delle competenze del triennio (esame di qualifica)

Verifica delle competenze tecnico-professionali del triennio (indicare con quali prove si intendono verificare le Unità di Competenze associate a ciascuna figura regionale)

Compilate ed allegare n° ...3... schede di descrizione della prova

Scheda di descrizione della prova N° 1 DI 3

Tipologia di prova prevista (prova tecnico-pratica, colloquio, altre eventuali prove): _____

-PROVA OGGETTIVA SCRITTA (tecnico professionali): test composto da 15 domande a risposta multipla (3 alternative di risposta, di cui una sola corretta);

-PROVA TECNICO-PRATICA: Sulla base di un caso aziendale (lista di alimenti/prodotti/materie prime) fornito dalla commissione, l'allievo dovrà dimostrare di saper acquistare e ricevere un carico di merce/prodotti alimentari, suddividendoli tra merci da stoccare nel magazzino, merci da collocare e stoccare nella cella frigorifera e merci destinate direttamente alla sala, controllando la conformità dei prodotti rispetto all'ordine, sia quantitativa che qualitativa attraverso la spunta della bolla dell'ordine e la verifica dell'integrità dei prodotti (controllo scadenze, deterioramento packaging).

Si prevede di inserire un elemento di difficoltà, quale la presenza di un prodotto scaduto o visibilmente deteriorato e di valutare la capacità di gestione dell'imprevisto da parte del candidato. -COLLOQUIO (in comune alle altre AdA)

Unità di Competenze oggetto della valutazione:

UC 1703 (APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME); UC 1706 (CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME)

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività:

La prova Tecnico- pratica è volta a rilevare la capacità di effettuare le performance prevista dall'Area di attività, valutando le competenze acquisite nella loro interezza.

In particolare la prova tecnico pratica satira le performance previste dalle Ada 1703 e 1706 con riferimento alle seguenti capacità e conoscenze:

-controllo dei prodotti in ingresso dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) e qualitativo (scadenze prodotti e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi e da restituire;

- Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente ;

- Verifica del rispetto della consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate;

- Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di Utilizzo;

- Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa

- Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione

- Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi

- Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche

- Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa.

La valutazione delle seguenti conoscenze sarà oggetto della prova oggettiva scritta:

- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

- Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori

- Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria
 - Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi
 - Norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti
 - Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative
 - Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti.
- Infine il colloquio finale mirerà anche alla valutazione della conoscenza degli elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori.

Prestazione attesa:

Il candidato deve dimostrare di aver acquisito i livelli minimi delle competenze professionali oggetto delle prove relative alle UC caratterizzanti la figura regionale di riferimento, nello specifico ci si aspetta che il candidato dimostri di effettuare gli acquisti delle materie prime in conformità alle disposizioni ricevute, controlli la qualità e la quantità della merce al ricevimento, nonché provveda a conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati i diversi generi alimentari.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE con indicatori focalizzati sulla rilevazione del livello di competenze professionale oggetto delle prove.

Ogni prova di simulazione relativa alla singola ADA sarà valutata in centesimi e per ognuna di esse sarà richiesto il raggiungimento della soglia minima di 60/100.

I Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori relativi alla prestazione richiesta) : per ogni prova sarà richiesto il raggiungimento di almeno 60 centesimi, secondo la griglia di valutazione analiticamente descritta nell'apposita scheda di valutazione delle competenze

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

PROVA OGGETTIVA SCRITTA: (1° giorno):

PROVA TECNICO -PRATICA (2° giorno)

COLLOQUIO (3° giorno)

Tempi di somministrazione della prova:

PROVA OGGETTIVA SCRITTA : 1 ora complessiva, la mattina del primo giorno (dopo la prova scritta di lingua italiana)

PROVA TECNICO-PRATICA : 2 ore complessive, la mattina del primo giorno (dopo la prova scritta ad integrazione delle conoscenze tecnico professionali relative alle Unità di Competenze che compongono la figura)

COLLOQUIO : 15 minuti a candidato, il 3° giorno di esame (alla fine delle prove tecnico-pratiche)

Strumenti per la realizzazione delle prove di verifica finali (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.):

ATTREZZATURE: quelle disponibili nei laboratori di cucina delle due sedi

MATERIALI: materiali di consumo necessari all'esecuzione della prova.

SPAZI: laboratori di cucina (n.2 cucine, una classe per ogni cucina)- aula

PERSONALE NON DOCENTE: aiutanti tecnico pratici

Scheda di descrizione della prova N° 2 DI 3

Competenze oggetto della valutazione:

UC 1707 CURA DEGLI AMBIENTI DELLE ATTREZZATURE ED UTENSILI; UC 1696 PREDISPOSIZIONE DI MENU' SEMPLICI

Tipologia di prove previste (prova tecnico-pratica, colloquio, altre eventuali prove):

-PROVA OGGETTIVA SCRITTA (tecnico professionali): test composto da 15 domande a risposta multipla (3 alternative di risposta, di cui una sola corretta);

-PROVA TECNICO-PRATICA: Sulla base delle disponibilità del magazzino, sarà sorteggiato un menù. I candidati si recheranno in cucina dimostrando di saper curare la preparazione personale (es. divisa, cuffietta, scarpe, igiene mani); dovranno poi allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti; in sequenza dovranno preparare la propria persona, organizzare e igienizzare gli ambienti e gli utensili, verificare presenza e funzionalità delle attrezzature.

In base al caso fornito (menù), l'allievo dovrà dimostrare di saper allestire il menù, tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, il costo dei piatti proposti, abbinando i piatti in maniera organica. Infine l'allievo dovrà pulire e riordinare ambienti e attrezzature nel rispetto delle norme igienico sanitarie e dei parametri aziendali.

Si prevede di inserire un elemento di difficoltà, quale il mancato funzionamento di un macchinario o le non adeguate condizioni igieniche, al fine di valutare la capacità di gestione dell'imprevisto da parte dei candidati.

-COLLOQUIO (in comune alle altre AdA)

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività:

La prova Tecnico- pratica è volta a rilevare la capacità di effettuare le performance prevista dall'Area di attività, valutando le competenze acquisite nella loro interezza. Questa prima parte della prova tecnico pratica (della durata massima di 1h), mira a valutare in maniera univoca e completa le UC 1707 e 1696, saturando le ADA previste

In particolare la prova tecnico pratica satura le performance previste dalle UC 1707 e UC 1696 con riferimento alle seguenti capacità e conoscenze:

- Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature
- Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda
- Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda
- Individuare strumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure standard
- Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina)
- Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro
- Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.)
- Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni
- Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo
- Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento - Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù,
- Calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menù
- Comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura
- Identificare i principi nutritivi delle materie prime
- Caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura
- Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù
- Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo

La valutazione delle seguenti conoscenze sarà oggetto della prova oggettiva scritta:

- Caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri)
- Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera
- Conoscenza Elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti
- Conoscenza Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
- Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria
- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro

Infine il colloquio finale mirerà anche alla valutazione della conoscenza della storia, usi e costumi di un territorio per offrire un prodotto/servizio rispondente, in relazione all'esperienza di stage.

Prestazione attesa: Prestazione attesa: Il candidato deve dimostrare di aver acquisito i livelli minimi delle competenze professionali oggetto delle prove relative alle UC caratterizzanti la figura regionale di riferimento, nello specifico ci si aspetta che il candidato dimostri di saper allestire menu semplici e congrui rispetto alle indicazioni dell'azienda, le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale e rispetto al costo dei piatti proposti. Il candidato deve inoltre essere in grado di allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti; pulire e riordinare ambienti e attrezzature nel rispetto delle norme igienico sanitarie e dei parametri aziendali.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE con indicatori focalizzati sulla rilevazione del livello di competenze professionale oggetto delle prove.

Ogni prova di simulazione relativa alla singola ADA sarà valutata in centesimi e per ognuna di esse sarà richiesto il raggiungimento della soglia minima di 60/100.

I Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori relativi alla prestazione richiesta) : per ogni prova sarà richiesto il raggiungimento di almeno 60 centesimi, secondo la griglia di valutazione analiticamente descritta nell'apposita scheda di valutazione delle competenze

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

PROVA OGGETTIVA SCRITTA: (1° giorno):

PROVA TECNICO -PRATICA (2° giorno)

COLLOQUIO (3° giorno)

Tempi di somministrazione della prova:

PROVA OGGETTIVA SCRITTA : 1 ora complessiva, la mattina del primo giorno (dopo la prova scritta di lingua italiana)

PROVA TECNICO-PRATICA : 2° giorno, 6 ore complessive, La prova sarà divisa in 2 parti, la prima parte durerà al massimo 1 h.

Questa prima parte della prova tecnico pratica della durata di 1h, mira a valutare in maniera univoca e completa le UC 1707 e 1696, saturando le ADA previste.

COLLOQUIO : 15 minuti a candidato, il 3° giorno di esame (alla fine delle prove tecnico-pratiche)

Strumenti per la realizzazione delle prove di verifica finali (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.):

ATTREZZATURE: quelle disponibili nei laboratori di cucina delle due sedi

MATERIALI: materiali di consumo necessari all'esecuzione della prova.

SPAZI: laboratori di cucina (n.2 cucine, una classe per ogni cucina) - aula

PERSONALE NON DOCENTE: aiutanti tecnico pratici

Scheda di valutazione delle competenze N° 3 DI 3

Competenze oggetto della valutazione:

UC 1710 PREPARAZIONE PIATTI; UC 1708 TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI

Tipologia di prove previste (prova tecnico-pratica, colloquio, altre eventuali prove):

-PROVA OGGETTIVA SCRITTA (tecnico professionali): test composto da 15 domande a risposta multipla (3 alternative di risposta, di cui una sola corretta);

-PROVA TECNICO-PRATICA:

Sulla base delle disponibilità del magazzino, sarà sorteggiato un menu da preparare

i candidati dovranno preparare piatti semplici svolgendo le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti secondo le indicazioni fornite dal cuoco ed effettuare la porzionatura delle pietanze nei piatti, dopo aver controllato visivamente e olfattivamente la qualità dei piatti preparati, curando la presentazione dei piatti e i tempi di esecuzione, garantendo l'efficienza del servizio.

-COLLOQUIO (in comune alle altre AdA)

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività:

La prova Tecnico- pratica è volta a rilevare la capacità di effettuare le performance prevista dall'Area di attività, valutando le competenze acquisite nella loro interezza.

Questa prima parte della prova tecnico pratica (della durata minima di 5 h ore), mira a valutare in maniera univoca e completa le UC 1710 e 1708, saturando le ADA previste.

In particolare la prova tecnico pratica satura le performance previste dalle UC 1710 Preparazione piatti; UC 1708 Trattamento delle materie prime e dei semilavorati con riferimento alle seguenti capacità e conoscenze:

- Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato;
- Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala;
- Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina;
- Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio
- Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge
- Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
- Utilizzare le varie attrezzature ed i macchinari della cucina e della sala applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e antinfortunistiche
- Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda;
- Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi
- Principali tecniche di preparazione dei piatti
- Tecniche di cottura classica
- Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati
- Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse
- Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.)
- Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette
- Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi
- Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione
- Utensili per la preparazione dei cibi

La valutazione delle seguenti conoscenze sarà oggetto della prova oggettiva scritta:

- Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi
- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche
- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
- Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n.155/77)
- Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative
- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP
- Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative

Prestazione attesa:

L'allievo deve dimostrare di aver acquisito i livelli minimi delle competenze professionali caratterizzanti la figura regionale di riferimento in corrispondenza alla performance prevista dall' Unità di Competenze oggetto della prova. Nello specifico ci si aspetta che il candidato dimostri di saper preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, dopo aver svolto le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a secondo le indicazioni fornite dal cuoco.

Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori ed eventuali misuratori della prestazione):

GRIGLIE DI VALUTAZIONE con indicatori focalizzati sulla rilevazione del livello di competenze professionale oggetto delle prove.

Ogni prova di simulazione relativa alla singola ADA sarà valutata in centesimi e per ognuna di esse sarà richiesto il raggiungimento della soglia minima di 60/100.

I Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori relativi alla prestazione richiesta) : per ogni prova sarà richiesto il raggiungimento di almeno 60 centesimi, secondo la griglia di valutazione analiticamente descritta nell'apposita scheda di valutazione delle competenze

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

PROVA OGGETTIVA SCRITTA: (1° giorno):

PROVA TECNICO -PRATICA (2° giorno)

COLLOQUIO (3° giorno)

Tempi di somministrazione della prova:

PROVA OGGETTIVA SCRITTA : 1 ora complessiva, la mattina del primo giorno (dopo la prova scritta di lingua italiana)

PROVA TECNICO-PRATICA : 2° giorno, 6 ore complessive, La prova sarà divisa in 2 parti, la seconda parte avrà durata minima di 5 h.

Questa seconda parte della prova tecnico pratica della durata minima di 5 h mira a valutare in maniera univoca e completa le UC 1710 e 1708, saturando le ADA previste.

COLLOQUIO : 15 minuti a candidato, il 3° giorno di esame (alla fine delle prove tecnico-pratiche)

Strumenti per la realizzazione delle prove di verifica finali (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.):

ATTREZZATURE: quelle disponibili nei laboratori di cucina delle due sedi

MATERIALI: materiali di consumo necessari all'esecuzione della prova.

SPAZI: laboratori di cucina (n.2 cucine, una classe per ogni cucina) - aula

PERSONALE NON DOCENTE: aiutanti tecnico pratici

Sezione B

Dati relativi al percorso

*(replicare la **sezione b** per ogni Figura/indirizzo nazionale programmata dall'istituzione scolastica)*

B.1 Informazioni generali sulla qualifica

B.1.1 Indicazioni relative alla figura professionale nazionale di cui all'Accordo Stato/Regioni del 27 luglio 2011 e all' Accordo Stato/Regioni del 19 gennaio 2012

Denominazione della figura nazionale
OPERATORE RISTORAZIONE – SERVIZI SALA/BAR

Eventuale indirizzo della figura nazionale
Operatore ristorazione –servizi sala/bar

Referenziamenti della figura nazionale:

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007)
10.85 Produzione di pasti e piatti preparati

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006):
5.2.2.2.3 Camerieri ed assimilati
5.2.2.2.4 Baristi e assimilati

B.1.2 Standard di riferimento per la progettazione dell'attività formativa

B.1.2.1 Indicazioni relative alla figura professionale del Repertorio Regionale delle Figure Professionali - RRF

Denominazione della figura regionale:

ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE.

Descrizione sintetica della figura:

Lavora nel settore della ristorazione, in ristoranti, alberghi e mense. Lavora al Buffet e al servizio, collabora nella vendita di pietanze e di bevande, esegue lavori di preparazione, di pulizia e di logistica. Effettua servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande, realizzando semplici menu ed il relativo servizio di ristorante e di bar. Gestisce il lavoro in modo sistematico, con ordine e metodo, anche nei momenti di punta a soddisfazione della clientela.

Denominazione Aree di Attività che compongono la figura:

- 1) UC 1703 Approvvigionamento materie prime
- 2) UC 1706 Conservazione e stoccaggio delle materie prime
- 3) UC 1707 Cura degli ambienti, delle attrezzature ed utensili
- 4) UC 1711 Distribuzione pasti e bevande
- 5) UC 1712 Preparazione e somministrazione di bevande e snack
- 6) UC 1708 Trattamento delle materie prime e dei semilavorati

B.2 Descrizione del percorso

B.2.1. Durata e articolazione del percorso nell'arco del triennio (*minimo 2970 massimo 3168 ore*)

B.2.1.1.a Articolazione del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate all'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio (<i>espressa in ore</i>)	ore		
e) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	1399	% rispetto alla durata complessiva	47
<i>Di cui in compresenza</i>			
f) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	568	% rispetto alla durata complessiva	19
<i>Di cui in compresenza</i>			
g) Laboratori di pratica professionale	643	% rispetto alla durata complessiva	22
<i>Di cui in compresenza</i>			
h) Apprendimento in contesto lavorativo (minimo 360 ore)	360	% rispetto alla durata complessiva	12
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale (<i>minimo 2970- massimo 3168</i>) (a+b+c+d)			100%

B.2.1.1.b Curvatura del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla sola curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio* (<i>espressa in ore</i>)	ore		
e) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	1399	% rispetto alla durata complessiva	47
<i>Di cui in compresenza</i>			
f) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	568	% rispetto alla durata complessiva	19
<i>Di cui in compresenza</i>			
g) Laboratori di pratica professionale	643	% rispetto alla durata complessiva	22
<i>Di cui in compresenza</i>			
h) Apprendimento in contesto lavorativo (minimo 360 ore)	360	% rispetto alla durata complessiva	12
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale (a+b+c+d)	2970		100%

* Riportare la ripartizione oraria relativa alle ore da dedicare all'acquisizione della qualifica professionale (min 1450 nel triennio al netto delle competenze di base)

(1) Compresenza con laboratorio di preparazione pasti - classi prime: 16 ore alimentazione; classi seconde: 16 ore alimentazione; classi terze: 25 ore alimentazione + 8 ore lingua inglese.

(2) Compresenza con materie professionali - classi prime: 16 ore alimentazione; classi seconde: 16 ore alimentazione; classi terze: 25 ore alimentazione + 8 ore lingua inglese.

Compresenza con laboratorio di sala bar - classi prime: 99 ore; classi seconde: 99 ore.

B.2.1.2.a Durata e articolazione del percorso in PRIMA CLASSE

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del I anno <i>(espressa in ore)</i>	ore		
e) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	621	% rispetto alla durata complessiva	63
<i>Di cui in compresenza</i>			
f) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	163	% rispetto alla durata complessiva	16
<i>Di cui in compresenza</i>			
g) Laboratori di pratica professionale	206	% rispetto alla durata complessiva	21
<i>Di cui in compresenza</i>			
h) Apprendimento in contesto lavorativo	0	% rispetto alla durata complessiva	0
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale (min 990 max 1056) (a+b+c+d)	990		100%

B.2.1.2.b Articolazione per UF⁴ delle competenze tecnico-professionali

Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
(AdA 1): Approvvigionamento materie prime UC 1703	Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime necessarie quotidianamente.	1	Caratteristiche delle materie prime e dei semilavorati	6	Caratteristiche e qualità delle materie prime in ingresso.	Alimentazione
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo, individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire Controllare i tempi di approvvigionamento	2	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	3	Norme igienico sanitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari e per garantire la tutela della salute della clientela	Alimentazione
	Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa.	Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente	3	Pianificare gli ordini	6	Programmazione e stesura dei menù. Stagionalità dei prodotti. Indici di reperibilità delle materie prime.	Cucina (3ore), Sala(3ore)
	Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori.	Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente	4	Gestione degli ordini e dei fornitori	6	Approvvigionamento quotidiano. Rotazione delle scorte (F.I.F.O.)	Ricevimento
	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria	Uso della terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria.	5	Terminologia tecnica in lingua comunitaria	4	Terminologia tecnica in lingua comunitaria	Lingua comunitaria
(AdA 2): Conservazione e stoccaggio delle materie prime UC 1706	Principi, scopi e applicazioni del sistema HACCP e delle norme relative	Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche	6	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	25	Norme igienico sanitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari e per garantire la tutela della salute della clientela	Cucina (10ore), Sala (10ore), Alimentazione (5 ore)

⁴ L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

(AdA 3): Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili UC 1707	Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni	Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine e attrezzature	7	Monitoraggio, funzionamento e pulizia di impianti, macchine e attrezzature.	27	Sequenzialità delle operazioni di pulizia. Detersione, disinfezione e disinfestazione.	Cucina (11 ore), Sala (11 ore), Alimentazione (5 ore)
	Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo	Individuare strumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure standard	8	Utilizzo delle attrezzature del processo ristorativo.	20	Funzionalità delle attrezzature utilizzate nel processo ristorativo.	Cucina (10 ore), Sala (10 ore)
	Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento.	Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature. Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda.	9	Monitoraggio, individuazione e valutazione del malfunzionamento	12	Valutazione dei malfunzionamenti.	Cucina (5 ore), Ricevimento (2 ore), Sala (5 ore)
(AdA 4) Distribuzione pasti e bevande UC 1711	Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e tecnica per facilitare l'accoglienza e la comunicazione con la clientela.	Accogliere il cliente, riconoscere le sue esigenze, interpretare le sue richieste.	10	Accogliere il cliente.	55	Elementi di base della lingua straniera. Terminologia tecnica per l'accoglienza e la comunicazione con la clientela	Lingua comunitaria (15 ore), lingua inglese (40 ore)
	Norme igienico sanitarie per la preparazione dei prodotti alimentari per garantire la tutela della salute della clientela.	Cogliere visivamente la qualità del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali.	11	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	16	Norme igienico sanitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari e per garantire la tutela della salute della clientela.	Alimentazione

	Tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenze del cliente.	Impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio.	12	Comunicare con il cliente e vendere il prodotto.	2	Tecniche di comunicazione con la clientela. Tecniche di promozione e vendita del prodotto	lingua comunitaria (2ore)
	Tecniche di servizio al tavolo	Applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela	13	Servizio al tavolo	8	Vari servizi in base alle esigenze del cliente e agli standard aziendali	inglese (8ore)
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme.	Cogliere visivamente la qualità del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali.	14	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	16	Norme igienico sanitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari e per garantire la tutela della salute della clientela	Alimentazione (16ore)
(AdA n 5) Preparazione e somministrazione di bevande e snack UC 1712	Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktail, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi.	Presentare al cliente le principali bevande e i prodotti da bar. Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando correttamente le tecniche e gli strumenti a disposizione. Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alle bevande.	15	Preparare cocktail, bibite e piatti veloci.	3	Terminologia tecnica del settore	Inglese (3ore)
	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (D.L. n. 155/77) al fine di tutelare la salute della clientela.	Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato. Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge anche nel rispetto di disposizioni antinfortunistiche.	16	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	16	Norme igienico sanitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari e per garantire la tutela della salute della clientela	Alimentazione

	Terminologia tecnica specifica del settore in lingua comunitaria.	Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale.	17	Dialogare e rapportarsi al cliente in lingua comunitaria.	9	Microlingua di settore	Lingua inglese (9ore)
(Ada 6) Trattamento delle materie dei semi lavorati UC 1708	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati	18	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	5	Norme igienico sanitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari e per garantire la tutela della salute della clientela	Alimentazione
	Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi	Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse. Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.).	19	Presentazione di un piatto	70	Decorare e guarnire un piatto	Cucina (35ore), Sala (35ore)
	Utensili per la preparazione dei cibi.	Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.). Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse	20	Saper adoperare gli utensili di cucina	20	Utensili e attrezzature per la preparazione dei cibi destinati alla cottura.	Cucina (10ore), Sala (10ore)
	Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione.	Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei disagi previsti dalle ricette.	21	Conoscere le tecniche di preparazione dei piatti.	10	Fasi di preparazione dei piatti. Tecniche di lavorazione delle materie prime	Cucina (5ore), Sala (5ore)
	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari.	Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.). Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati	22	Saper gestire i prodotti alimentari secondo le norme igienico-sanitarie	25	Norme igienico sanitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari e per garantire la tutela della salute della clientela	Cucina (10ore), Sala (10ore), Alimentazione (5ore)

	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative.	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati.	23	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	5	Norme igienico sanitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari e per garantire la tutela della salute della clientela	Alimentazione
totale					369		

B.2.1.2.c Metodologie e risorse umane coinvolte nell'anno di riferimento

Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

- 1) Attività con docenti di sostegno per facilitare l'orientamento e la formazione di ragazzi diversamente abili.
- 2) Attività laboratoriali nei laboratori di sala e vendita per rafforzare le competenze tecnico professionali e di base, anche attraverso l'utilizzo delle compresenze.
- 3) Lavori di gruppo, problem solving, approfondimenti tecnico-professionali, lezioni frontali e partecipate e simulazioni.
- 4) Attività di coordinamento per assicurare il raggiungimento degli obiettivi, l'adeguatezza dei metodi e la coerenza delle azioni.

Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno)

Dirigente scolastico, docenti interni o esterni in possesso di abilitazione o esperienze lavorative nelle materie tecnico pratiche e professionali; assistenti tecnici delle materie tecnico-pratiche, amministrativi, collaboratori scolastici, tutor, risorse umane interne per azioni di progettazione, direzione e monitoraggio

Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative)

Aula didattica per l'approfondimento della teoria sulle competenze di base e quelle professionali, laboratorio di sala e vendita e relative attrezzature e materie prime per le esercitazioni pratiche, aula informatica, fotocopiatrice, abbigliamento professionale comprensivo di scarpe anti infortunistica da utilizzare durante le esercitazioni pratiche, materiale didattico, appunti e ricette fornite dai docenti, convenzioni di stage e stipula assicurativa. Le attività si svolgeranno nella sede di via de' Bruni e in quella di via san Bartolo a Cintoia

B.2.1.2.d Articolazione e struttura delle prove di verifica intermedie

Dettaglio delle prove intermedie per la verifica degli apprendimenti riferiti alle competenze tecnico-professionali per l'anno di riferimento

Tipi di prove per la verifica degli apprendimenti e loro caratteristiche

Prova strutturata comprendente le seguenti tipologie di item:

- 1) quesito V/F
- 2) quesiti a scelta multipla
- 3) completamento
- 4) corrispondenza
- 5) comprensione, analisi e interpretazioni di testi
- 6) colloqui orali

Finalità e obiettivi delle prove:

- comprensione dei testi e dei quesiti
- conoscenze disciplinari
- competenze linguistico - espressive
- capacità elaborative - logico - critiche

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Le prove per la verifica del raggiungimento degli obiettivi delle competenze di base saranno svolte in aula sotto la guida dei docenti delle materie interessate, a conclusione di una o più unità formative; le prove pratiche saranno svolte nei laboratori di cucina sotto la supervisione dei docenti tecno-pratici.

Il loro svolgimento sarà preceduto dalle seguenti operazioni: illustrazione sintetica della prova, comunicazione del tempo a disposizione e indicazione degli eventuali sussidi didattici consentiti.

Tempi di somministrazione della prova:

60/120 minuti

Strumenti per la valutazione delle prestazioni effettuate dai candidati (griglie di analisi, schede di osservazione, etc.):

- griglia di correzione con enumerazione e peso degli indicatori

B.2.1.3.a Durata e articolazione del percorso in SECONDA CLASSE

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del II anno (espressa in ore)	ore		
e) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	543	% rispetto alla durata complessiva	55
<i>Di cui in compresenza</i>			
f) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	161	% rispetto alla durata complessiva	16
<i>Di cui in compresenza</i>			
g) Laboratori di pratica professionale	206	% rispetto alla durata complessiva	21
<i>Di cui in compresenza</i>			
h) Apprendimento in contesto lavorativo	80	% rispetto alla durata complessiva	8
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
	35		
Totale: min 990 max 1056 (a+b+c+d)	990		100%

B.2.1.3.b Articolazione per UF⁵ delle competenze tecnico- professionali

Denominazione Competenza tecnico-professionale	Conoscenze	Capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
(AdA 1) Approvvigionamento materie prime UC 1703	Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime necessarie quotidianamente.	1	Identificare le caratteristiche delle materie prime e dei semilavorati	10	Fattori chimici, fisici e biologici di deterioramento degli alimenti. Etichettatura degli alimenti.	Alimentazione
	Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire.	2	Pianificare gli ordini	30	Programmazione e stesura dei menù. stagionalità dei prodotti. Indici di reperibilità delle materie prime	Cucina (15 ore), Sala (15ore)
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati.	3	Controllare tempi di approvvigionamento	10	Tempi di consegna della merce. Controllo e stoccaggio della merce. Come individuare le non conformità.	Cucina (5ore), Sala (5ore)
	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria	Saper usare la terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria	4	Conoscere la terminologia tecnica anche in inglese e in lingua comunitaria	35	Terminologia tecnica anche in lingua inglese e lingua comunitaria. Lessico specifico del servizio al ristorante e al bar	Lingua comunitaria (2ore), Lingua inglese (3ore), Cucina (15ora), Sala (15ore)
(AdA 2) Conservazione e stoccaggio delle materie prime UC 1706	Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa.	Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di deperibilità e dei livelli di rotazione	5	Conservazione e stoccaggio delle materie prime	10	Procedure e tecniche di conservazione degli alimenti	Alimentazione
	Norme igienico-sanitarie e di	Applicare tecniche di	6	Igiene degli alimenti e degli	33	Normativa HACCP	Alimentazione (5ore),

⁵ L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

	controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti	stoccaggio di merci nel magazzino		ambienti di lavoro. HACCP			Cucina (14ore), Sala (14ore)
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative.	Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche	7	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	5	Normativa HACCP	Alimentazione
	Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti	Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi. Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino	8	Conservazione e stoccaggio delle materie prime	10	Corretta conservazione e stoccaggio degli alimenti	Alimentazione
(AdA n 3) Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili UC 1707	Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.).	Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro	9	Conoscere i prodotti di pulizia	5	Caratteristiche e meccanismi di azione dei principali prodotti per la pulizia	Chimica
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.	Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina).	10	Normativa igienico-sanitaria e HACCP in lingua inglese	6	Sistema HACCP	Lingua inglese
	Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento.	Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature. Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda.	11	Monitorare il processo produttivo per valutare i malfunzionamenti.	26	Valutazione dei malfunzionamenti. Procedure corrette di monitoraggio dei CCP	Cucina (9ore), Ricevimento (8ore), Sala (9ore)
	Caratteristiche e funzionalità		12	Sapere eseguire le operazioni di	8	Sequenzialità delle	Cucina (4ore), Sala

	delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni	Eeguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda.		pulizia in sicurezza		operazioni di pulizia. Pulizia di una superficie.	(4ore)
(AdA n 4) Distribuzione pasti e bevande UC 1711	Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e tecnica per facilitare l'accoglienza e la comunicazione con la clientela.	Accogliere il cliente, riconoscere le sue esigenze, interpretare le sue richieste.	13	Accogliere il cliente.	40	Elementi di base	Inglese(40)
	Tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenze del cliente.	Impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio.	14	Comunicare con il cliente e vendere il prodotto.	8	Tecniche di comunicazione con la clientela. Tecniche di promozione e vendita del prodotto.	Inglese 8
(AdA n 5) Preparazione e somministrazione di bevande e snack UC 1712	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (D.L. n. 155/77) al fine di tutelare la salute della clientela.	Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato. Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge anche nel rispetto di disposizioni antinfortunistiche	15	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	5	Norme igienico sanitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari	Alimentazione
	Tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di	Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in	16	Preparare e conservare piatti semplici.	12	Cottura e conservazione degli	Alimentazione,

	conservazione dei cibi per la realizzazione di piatti di semplici fattura.	relazione alle richieste della sala. Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti veloci caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio. Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di piatti di semplice fattura.				alimenti	
	Terminologia tecnica specifica del settore in lingua comunitaria.	Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale.	17	Dialogare e rapportarsi al cliente in lingua comunitaria.	30	Elementi di base della lingua(18) accoglienza cliente, proporre la carta(2), comprensione e produzione dialoghi semplici al ristorante e al bar(2)	Lingua comunitaria22, Inglese(8)
(Ada 6) Trattamento delle materie dei semi lavorati UC 1708	Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi	Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse. Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.).	18	Presentazione di un piatto	30	Decorare e guarnire un piatto	Cucina (15ore), sala (15ore)
	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari.	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati.	19	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	3	Normativa igienico-sanitaria.	Alimentazione
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative.	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati.	20	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	3	Normativa HACCP	Alimentazione
	Tecniche di preparazione dei	Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei	21	Conoscere le tecniche di preparazione dei piatti.	8	Fasi di preparazione dei piatti. Tecniche di	Cucina (2ore), Sala (2ore), Lingua

	piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione.	disagi previsti dalle ricette.				lavorazione delle materie prime	comunitaria (4ore)
	Utensili per la preparazione dei cibi.	Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.). Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse	22	Saper adoperare gli utensili di cucina	40	Utensili e attrezzature per la preparazione dei cibi destinati alla cottura.	Cucina (20ore), Sala (20ore)
UC Stage	Principali strutture alberghiere e ristorative operanti sul territorio.	Distinguere le tipologie di aziende nel territorio. Conoscere l'organizzazione delle aziende e i processi lavorativi.	23	Fare attività orientativa dell'alternanza scuola lavoro (avviamento all'esperienza di stage): visite guidate in azienda	10	STAGE	Laboratorio servizi enogastronomici.
	Norme igieniche personali e dell'ambiente. Le figure professionali operanti nella sala: la brigata, il maitre, lo chef de rang, il commis de rang, il sommelier. Le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Elementi di deontologia professionale in un contesto lavorativo.	Saper curare la persona, la divisa e l'igiene dell'ambiente di lavoro. Conoscere le varie figure professionali ed i loro ruoli. Conoscere l'organizzazione della sala, del bar e della brigata. Conoscere il rispetto delle regole e delle persone.	24	Fare attività orientativa dell'alternanza scuola lavoro (avviamento all'esperienza di stage): stage osservativo in aziende o strutture alberghiere.	5	STAGE	Laboratorio servizi enogastronomici.
	Preparazione e successivo riordino della sala ristorante e tecniche di servizio.	Eseguire, su indicazione del maitre, semplici mansioni in sala e al bar utilizzando gli strumenti necessari ed in funzione del lavoro della brigata.	25	Fare attività orientativa dell'alternanza scuola lavoro (avviamento all'esperienza di stage): inserimento guidato nella struttura alberghiera o ristorativa.	10	STAGE	Laboratorio servizi enogastronomici.
	Svolgimento del servizio di sala con esecuzione di	Applicare, su indicazione del maitre e dello chef, semplici	26	Fare attività orientativa dell'alternanza scuola lavoro	15	STAGE	Laboratorio servizi enogastronomici.

	sporzionatura di semplici piatti.	tecniche di servizio.		(avviamento all'esperienza di stage): inserimento guidato nella struttura alberghiera o ristorativa.			
	Principali tecniche di servizio delle bevande analcoliche.	Applicare, su indicazione dello chef, sommelier, barman tecniche di servizio delle bevande analcoliche in sala e al bar.	27	Fare attività orientativa dell'alternanza scuola lavoro (avviamento all'esperienza di stage): inserimento guidato nella struttura alberghiera o ristorativa.	20	STAGE	Laboratorio servizi enogastronomici.
totale					447		

B.2.1.2.c Metodologie e risorse umane coinvolte nell'anno di riferimento

Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

- 1) Attività con docenti di sostegno per facilitare l'orientamento e la formazione di ragazzi diversamente abili.
- 2) Attività laboratoriali nei laboratori di sala e vendita per rafforzare le competenze tecnico professionali e di base, anche attraverso l'utilizzo delle compresenze.
- 3) Lavori di gruppo, problem solving, approfondimenti tecnico-professionali, lezioni frontali e partecipate e simulazioni.
- 4) Attività di tutoraggio durante lo stage
- 5) Attività di coordinamento per assicurare il raggiungimento degli obiettivi, l'adeguatezza dei metodi e la coerenza delle azioni.

Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno)

Dirigente scolastico, docenti interni o esterni in possesso di abilitazione o esperienze lavorative nelle materie tecnico pratiche e professionali; assistenti tecnici delle materie tecnico-pratiche, amministrativi, collaboratori scolastici, tutor, risorse umane interne per azioni di progettazione, direzione e monitoraggio

Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative)

Aula didattica per l'approfondimento della teoria sulle competenze di base e quelle professionali, laboratorio di sala e vendita e relative attrezzature e materie prime per le esercitazioni pratiche, aula informatica, fotocopiatrice, abbigliamento professionale comprensivo di scarpe anti infortunistica da utilizzare durante le esercitazioni pratiche, materiale didattico, appunti e ricette fornite dai docenti, convenzioni di stage e stipula assicurativa. Le attività si svolgeranno nella sede di via de' Bruni e in quella di via san Bartolo a Cintoia

B.2.1.2.d Articolazione e struttura delle prove di verifica intermedie

Dettaglio delle prove intermedie per la verifica degli apprendimenti riferiti alle competenze tecnico-professionali per l'anno di riferimento

Tipi di prove per la verifica degli apprendimenti e loro caratteristiche

Prova strutturata comprendente le seguenti tipologie di item:

- 1) quesito V/F
- 2) quesiti a scelta multipla
- 3) completamento
- 4) corrispondenza
- 5) comprensione, analisi e interpretazioni di testi con quesiti a scelta multipla
- 6) colloqui orali

Finalità e obiettivi delle prove:

- comprensione dei testi e dei quesiti
- conoscenze disciplinari
- competenze linguistico - espressive
- capacità elaborative - logico - critiche

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Le prove per la verifica del raggiungimento degli obiettivi delle competenze tecnico-professionali saranno svolte in aula sotto la guida dei docenti delle materie interessate, a conclusione di una o più unità formative; le prove pratiche saranno svolte nei laboratori di cucina sotto la supervisione dei docenti tecno-pratici.

Il loro svolgimento sarà preceduto dalle seguenti operazioni: illustrazione sintetica della prova, comunicazione del tempo a disposizione e indicazione degli eventuali sussidi didattici consentiti.

Tempi di somministrazione della prova:

60/120 minuti

Strumenti per la valutazione delle prestazioni effettuate dai candidati (griglie di analisi, schede di osservazione, etc.):

- griglia di correzione con enumerazione e peso degli indicatori

B.2.1.4.a Durata e articolazione del percorso in TERZA CLASSE

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del III anno (espressa in ore)	ore		
e) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	235	% rispetto alla durata complessiva	24
<i>Di cui in compresenza</i>			
f) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	244	% rispetto alla durata complessiva	25
<i>Di cui in compresenza</i>			
	33		
g) Laboratori di pratica professionale	231	% rispetto alla durata complessiva	23
<i>Di cui in compresenza</i>			
	33		
h) Apprendimento in contesto lavorativo	280	% rispetto alla durata complessiva	28
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
	20		
Totale (a+b+c+d) min 990 max 1056	990		100%

B.2.1.4.b Articolazione per UF⁶ delle competenze tecnico- professionali

Denominazione Competenza tecnico- professionale	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
(AdA 1) Approvvigionamento materie prime UC1703	Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime necessarie quotidianamente.	1	Resa e provenienza delle materie prime	16	Tracciabilità, Rintracciabilità, Marchi di provenienza, Resa e provenienza delle materie prime	Alimentazione
	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria.	Uso della terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria.	2	Terminologia tecnica in lingua comunitaria.	21	Conoscenze lessico (6), conoscenze di base della lingua(15)	Lingua comunitaria (21ore)
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati.	3	Sicurezza nell'ambiente di lavoro	2	Normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro	Diritto-Economia
	Elementi di tecnica commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori.	Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente.	4	Pianificazione e gestione degli ordini	10	Elementi di tecnica commerciale di base	Diritto - Economia
(AdA 2) Conservazione e stoccaggio delle materie prime UC1706	Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa.	Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di deperibilità e dei livelli di rotazione.	5	Tecniche di conservazione e tempi di rifornimento della dispensa	13	Tecniche di conservazione degli alimenti. tempi di rifornimento della dispensa	Sala(3ore), Alimentazione (10ore)
	Disposizioni a tutela della	Applicare tecniche di	6	Sicurezza nell'ambiente di	2	Sicurezza	Diritto - Economia

⁶ L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

	sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi.	stoccaggio di merci nel magazzino.		lavoro		nell'ambiente di lavoro	
	Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti.	Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi. Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino.	7	Corretta conservazione e stoccaggio delle materie prime	6	Corretta conservazione e stoccaggio delle materie prime	Sala (6ore)
(AdA n3) Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili UC1707	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.	Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina).	8	Conoscere i principi del sistema HACCP e in materia di sicurezza.	7	Sistema HACCP	Alimentazione(5ore), Diritto(2ore)
	Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento.	Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature. Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda.	9	Monitorare il processo produttivo per valutare i malfunzionamenti.	5	Valutazione dei malfunzionamenti. Procedure corrette di monitoraggio dei CCP	Sala (5ore)
(AdA n4) Distribuzione pasti e bevande UC1711	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi.	Accogliere il cliente, riconoscere le sue esigenze, interpretare le sue richieste.	10	Creare un ambiente di lavoro sicuro.	2	Normativa sulla sicurezza. Analisi dei rischi	Diritto - Economia (2ore)
	Elementi di base della lingua	Presentare i prodotti ai	11	Accogliere il cliente.	60	Elementi di base	lingua inglese(40ore),

	inglese: grammatica, sintassi e tecnica per facilitare l'accoglienza e la comunicazione con la clientela.	clienti e stendere le comande e gli ordini in modo funzionale				della lingua straniera. Terminologia tecnica per l'accoglienza e la comunicazione con la clientela	lingua comunitaria (20ore)
	Norme igienico sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari per garantire la tutela della salute della clientela.	Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali.	12	Controllare i punti critici secondo l'HACCP.	4	Le normative igienico sanitarie	Diritto (4ore)
	Tecniche di servizio al tavolo	Applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela	13	Servizio al tavolo	49	Vari servizi in base alle esigenze del cliente e agli standard aziendali. Tecniche di servizi al tavolo in lingua comunitaria	Sala (45ore), lingua comunitaria (4ore)
	Tipologie di servizio Banqueting.	Adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura di azienda e di eventi.	14	Utilizzare il servizio Banqueting.	44	Eventi per servizio banqueting. Disposizione dei tavoli. Tecniche di servizio. Tecnica di servizio in lingua comunitaria banqueting (4)	Sala (40ore), lingua comunitaria (4ore)
	Tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenze del cliente.	Impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio.	15	Comunicare con il cliente e vendere il prodotto.	41	Tecniche di comunicazione con la clientela. Tecniche di promozione e vendita del prodotto.	Sala (41ore)

(AdA n5) Preparazione e somministrazione di bevande e snack UC1712	<p>Criteria e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda.</p>	<p>Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriato allo stile aziendale (scelta e realizzazione del menu, servizio al banco e al tavolino, etc.).</p>	16	<p>Comporre menu per diverse esigenze.</p>	20	<p>Criteria per la corretta composizione dei menu con adozione di criteri dietetici e gastronomici.</p>	Sala (20ore)
	<p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la propria sicurezza e dei colleghi.</p>	<p>Utilizzare le varie attrezzature ed i macchinari della cucina e della sala applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e antinfortunistiche.</p>	17	<p>Conoscere la normativa in materia di sicurezza.</p>	4	<p>D.Lsg. 81/08. La segnalazione di eventuali rischi. Rimozione dei rischi.</p>	Diritto - Economia
	<p>Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (D.L. n. 155/77) al fine di tutelare la salute della clientela.</p>	<p>Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato. Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge anche nel rispetto di disposizioni antinfortunistiche.</p>	18	<p>Tutelare la salute della clientela.</p>	30	<p>La normativa nazionale e regionale in materia igienico-sanitaria. Adozione di comportamenti personali igienicamente corretti.</p>	Diritto- Economia(10ore)Alimentazione (20ore)
	<p>Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle relative norme.</p>	<p>Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge.</p>	19	<p>Tutelare la salute della clientela.</p>	24	<p>Sistema HACCP</p>	Diritto(4ore), Alimentazione (20ore)

	Terminologia tecnica specifica del settore in lingua comunitaria.	Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale.	20	Dialogare e rapportarsi al cliente in lingua comunitaria.	8	Tecniche di preparazione e presentazione cocktail	Lingua comunitaria (8ore)
	Tipologia di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente.	Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando correttamente le tecniche e gli strumenti a disposizione.	21	Creare nuove miscele per diversificare.	35	Distillati e liquori. Nuove tecniche di miscelazione e produzione	Sala (35ore)
	Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande(bibite, cocktails etc..) per valorizzare la presentazione degli stessi	Eeguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti veloci caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio	22	Presentazione piatti in Inglese	16	Presentazione piatti e bevande in inglese	Inglese (16ore)
(AdA n6) Trattamento delle materie prime e dei semilavorati UC1708	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati	23	Trattare le materie prime secondo le norme HACCP	5	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	Alimentazione (5ore)
	Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi	Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse. Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.).	24	Presentazione di un piatto	11	Decorare e guarnire un piatto	Sala (11ore)

	Utensili per la preparazione dei cibi.	Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.). Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse	25	Saper adoperare gli utensili di cucina	10	Utensili e attrezzature per la preparazione dei cibi destinati alla cottura.	Sala (10ore)
	Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione.	Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei disagi previsti dalle ricette.	26	Conoscere le tecniche di preparazione dei piatti.	5	Fasi di preparazione dei piatti. Tecniche di lavorazione delle materie prime	Sala (5ore)
	Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari.	Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.). Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati	27	Saper gestire i prodotti alimentari secondo le norme igienico-sanitarie	15	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP.	Sala (10ore), Alimentazione (5ore)
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative.	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati.	28	Conoscere i principi del sistema HACCP.	5	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	Alimentazione
	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati	29	Trattare le materie prime secondo le norme HACCP	5	Igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro. HACCP	Alimentazione

UC Stage	Servizio di semplici menu. Preparazione e servizio delle bevande nervine (generi di caffetteria).	Rafforzare la propria formazione professionale in impresa: eseguire su indicazione del maitre e dello chef, in modo autonomo, mansioni in sala utilizzando le conoscenze, le abilità operative e gli strumenti necessari ed in funzione del lavoro della brigata.	30	Fare attività di inserimento guidato in impresa: stage di supporto all'apprendimento.	100	STAGE	Laboratorio servizi enogastronomici.
	Principali tecniche di organizzazione e servizi delle piccole colazioni.	Rafforzare la propria formazione professionale in impresa: eseguire su indicazione del maitre, in modo autonomo, mansioni in sala utilizzando le conoscenze, le abilità operative e gli strumenti necessari ed in funzione del lavoro della brigata.	31	Fare attività di inserimento guidato in impresa: stage di supporto all'apprendimento.	100	STAGE	Laboratorio servizi enogastronomici.
	Presentazione dei piatti con servizio di menu completi.	Rafforzare la propria formazione professionale in impresa: eseguire su indicazione del maitre, in modo autonomo, mansioni in sala utilizzando le conoscenze, le abilità operative e gli strumenti necessari ed in funzione del lavoro della brigata.	32	Fare attività di inserimento guidato in impresa: stage di supporto all'apprendimento.	80	STAGE	Laboratorio servizi enogastronomici.
totale					755		

B.2.1.2.c Metodologie e risorse umane coinvolte nell'anno di riferimento

Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

- 1) Attività con docenti di sostegno per facilitare l'orientamento e la formazione di ragazzi diversamente abili.
- 2) Attività laboratoriali nei laboratori di sala e vendita per rafforzare le competenze tecnico professionali e di base, anche attraverso l'utilizzo delle compresenze.
- 3) Lavori di gruppo, problem solving, approfondimenti tecnico-professionali, lezioni frontali e partecipate e simulazioni.
- 4) Attività di tutoraggio durante lo stage
- 5) Attività di coordinamento per assicurare il raggiungimento degli obiettivi, l'adeguatezza dei metodi e la coerenza delle azioni.

Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno)

Dirigente scolastico, docenti interni o esterni in possesso di abilitazione o esperienze lavorative nelle materie tecnico pratiche e professionali; assistenti tecnici delle materie tecnico-pratiche, amministrativi, collaboratori scolastici, tutor, risorse umane interne per azioni di progettazione, direzione e monitoraggio

Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative)

Aula didattica per l'approfondimento della teoria sulle competenze di base e quelle professionali, laboratorio di sala e vendita e relative attrezzature e materie prime per le esercitazioni pratiche, aula informatica, fotocopiatrice, abbigliamento professionale comprensivo di scarpe anti infortunistica da utilizzare durante le esercitazioni pratiche, materiale didattico, appunti e ricette fornite dai docenti, convenzioni di stage e stipula assicurativa. Le attività si svolgeranno nella sede di via de' Bruni e in quella di via san Bartolo a Cintoia

B.2.1.2.d Articolazione e struttura delle prove di verifica intermedie

Dettaglio delle prove intermedie per la verifica degli apprendimenti riferiti alle competenze tecnico-professionali per l'anno di riferimento

Tipi di prove per la verifica degli apprendimenti e loro caratteristiche

Prova strutturata comprendente le seguenti tipologie di item:

- 1) quesito V/F
- 2) quesiti a scelta multipla
- 3) completamento
- 4) corrispondenza
- 5) comprensione, analisi e interpretazioni di testi
- 6) colloqui

Finalità e obiettivi delle prove:

- comprensione dei testi e dei quesiti
- conoscenze disciplinari
- competenze linguistico - espressive
- capacità elaborative - logico - critiche

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Le prove per la verifica del raggiungimento degli obiettivi delle competenze tecnico-professionali saranno svolte in aula sotto la guida dei docenti delle materie interessate, a conclusione di una o più unità formative; le prove pratiche saranno svolte nei laboratori di cucina sotto la supervisione dei docenti tecno-pratici.

Il loro svolgimento sarà preceduto dalle seguenti operazioni: illustrazione sintetica della prova, comunicazione del tempo a disposizione e indicazione degli eventuali sussidi didattici consentiti.

Tempi di somministrazione della prova:

60/120 minuti

Strumenti per la valutazione delle prestazioni effettuate dai candidati (griglie di analisi, schede di osservazione, etc.):

- griglia di correzione con enumerazione e peso degli indicato

B.2.2 Articolazione del programma didattico del percorso nell'arco del triennio: quadro orario

CLASSE PRIMA

SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA'

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamentale statale (I anno)	Di cui ore in presenza	Nuova ripartizione oraria a seguito dell'integrazione con l'offerta sussidiaria leFP*	Di cui ore in presenza	Totale ore finanziate
Lingua e letteratura italiana	132	0	132		
Lingua inglese	99	0	99 (1)		
Storia, cittadinanza e costituzione	66	0	66		
Matematica	132	0	99 (3)		
Diritto ed economia	66	0	66		
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	0	66		
Scienze motorie e sportive	66	0	34		
Religione o attività alternative	33	0			
Scienze integrate (Fisica)	66	0	66		
Scienza degli alimenti	66	0	82	16 (con lab sala)	16
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	66	66	99	99 (con lab sala)	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	66	66	99	99 (con lab cuc e sc. degli alim.)	33
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	0	8		
Seconda lingua straniera	66	0	66 (2)		
informatica			8		
	1056		990		49
Totale	<i>(min 996 e massimo 1056)</i>		<i>min 996- massimo 1056</i>		

* All'interno del monte ore (massimo 1056 ore) includere, ove previste, le ore da dedicare alle attività di apprendimento in contesto lavorativo)

(1) Di cui 39 ore competenze di base e 60 ore competenze tecnico-professionale

(2) Di cui 45 ore competenze di base e 21 ore competenze tecnico-professionale

(3) Per autonomia: 33 ore cedute a laboratorio di cucina

CLASSE SECONDA

SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA'

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamentale statale (II anno)	Di cui ore in compresenza	Nuova ripartizione oraria a seguito dell'integrazione con l'offerta sussidiaria leFP*	Di cui ore in compresenza	Totale ore finanziate
Lingua e letteratura italiana	132	0	132		
Lingua inglese	99	0	99 (2)		
Storia, cittadinanza e costituzione	66	0	66		
Matematica	132	0	99 (1)		
Diritto ed economia	66	0	66		
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	0	66		
Scienze motorie e sportive	66	0			
Religione o attività alternative	33	0			
Scienze integrate (Chimica)	66	0	45 (4)		
Scienza degli alimenti	66	0	63	16 (con lab sala)	16
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	66		99	99 (con lab sala)	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	66		99	99 (con lab cuc e sc. degli alim.)	33
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	0	8		
Seconda lingua straniera	66	0	66 (3)		
stage			80		
	1056		990		49
totale	<i>(min 996 e massimo 1056)</i>		<i>(min 996- massimo 1056)</i>		

* All'interno del monte ore (massimo 1056 ore) includere le ore da dedicare alle attività di apprendimento in contesto lavorativo)

(1) Per autonomia: 33 ore cedute a laboratorio cucina

(2) Di cui 34 ore competenze di base e 65 ore tecnico-professionale

(3) Di cui 38 ore competenze di base e 28 ore tecnico-professionale

(4) Di cui 42 ore competenze di base e 5 ore tecnico-professionale

CLASSE TERZA

SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA'

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamentale statale (III anno)	Di cui ore in presenza	Nuova ripartizione oraria a seguito dell'integrazione con l'offerta sussidiaria leFP*	Di cui ore in presenza	Totale ore finanziate
Lingua e letteratura italiana	132	0	86		
Lingua inglese	99	0	99 (2)	8 (con lab sala)	8
Storia, cittadinanza, costituzione	66	0	30		
Matematica	99	0	34		
Scienze motorie e sportive	66	0	0		
Religione o materia alternativa	33	0	0		
Seconda lingua straniera	99	0	99 (3)		
Scienza e cultura dell'alimentazione	132	0	91 (1)	25 (con lab sala)	25
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	132	0	40		
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	198	0	231		
Stage		0	280		
	1056 (di cui 162 di stage)		990		33
totale	(min 996 e massimo 1056)		(min 996 e massimo 1056)		

*All'interno del monte ore (massimo 1056 ore) includere le ore da dedicare alle attività di apprendimento in contesto lavorativo)

- (1) Per la flessibilità: 33 ore cedute a laboratorio cucina
 (2) Di cui 43 ore competenze di base e 56 ore tecnico-professionale
 (3) Di cui 42 ore competenze di base e 57 ore tecnico-professionale

B.3 Dettaglio delle prove per la verifica finale delle competenze del triennio (esame di qualifica)

Verifica delle competenze tecnico-professionali del triennio (indicare con quali prove si intendono verificare le Unità di Competenze associate a ciascuna figura regionale)

Compilate ed allegare n° ...3... schede di descrizione della prova

Scheda di descrizione della prova N° 1 DI 3

Tipologia di prova prevista (prova tecnico-pratica, colloquio, altre eventuali prove): _____

PROVA OGGETTIVA SCRITTA :

test composto da 15 domande di cui : 10 a risposta multipla (3 alternative di risposta, di cui una sola corretta); 5 domande chiuse (Vero/Falso). Le domande chiuse faranno riferimento ad un testo che verrà letto ai candidati prima dello svolgimento del test (capacità di comprensione testi).

Per ciò che riguarda la capacità di espressione in lingua italiana, questa sarà oggetto di valutazione nell'ambito del colloquio finale previsto al termine delle prove tecnico pratiche.

Unità di Competenze oggetto della valutazione:

UC 1703 (APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME); UC 1706 (CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME)

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività:

La prova Tecnico- pratica è volta a rilevare la capacità di effettuare le performance prevista dall'Area di attività, valutando le competenze acquisite nella loro interezza.

In particolare **la prova tecnico pratica satura le performance previste dalle Ada 1703 e 1706 con riferimento alle seguenti capacità e conoscenze:**

- controllo dei prodotti in ingresso dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) e qualitativo (scadenze prodotti e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi e da restituire;
- Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente ;
- Verifica del rispetto della consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate;
- Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di Utilizzo;
- Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa
- Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di reperibilità e dei livelli di rotazione
- Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi
- Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche
- Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa.

La valutazione delle seguenti conoscenze sarà oggetto della prova oggettiva scritta:

- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
- Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori
- Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria

- Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi
 - Norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti
 - Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative
 - Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti.
- Infine il **colloquio** finale mirerà anche alla valutazione della conoscenza degli elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori.

Prestazione attesa:

Il candidato deve dimostrare di aver acquisito i livelli minimi delle competenze professionali oggetto delle prove relative alle UC caratterizzanti la figura regionale di riferimento, nello specifico ci si aspetta che il candidato dimostri di effettuare gli acquisti delle materie prime in conformità alle disposizioni ricevute, controlli la qualità e la quantità della merce al ricevimento, nonché provveda a conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati i diversi generi alimentari.

Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori ed eventuali misuratori della prestazione):

GRIGLIE DI VALUTAZIONE con indicatori focalizzati sulla rilevazione del livello di competenze professionale oggetto delle prove. Ogni prova di simulazione relativa alla singola ADA sarà valutata in centesimi e per ognuna di esse sarà richiesto il raggiungimento della soglia minima di 60/100.

I Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori relativi alla prestazione richiesta) : per ogni prova sarà richiesto il raggiungimento di almeno 60 centesimi, secondo la griglia di valutazione analiticamente descritta nell'apposita scheda di valutazione delle competenze

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

PROVA OGGETTIVA SCRITTA: (1° giorno):

PROVA TECNICO -PRATICA (2° giorno)

COLLOQUIO (3° giorno)

Tempi di somministrazione della prova:

PROVA OGGETTIVA SCRITTA : 1 ora complessiva, la mattina del primo giorno (dopo la prova scritta di lingua italiana)

PROVA TECNICO-PRATICA : **2 ore complessive, la mattina del primo giorno** (dopo la prova scritta ad integrazione delle conoscenze tecnico professionali relative alle Unità di Competenze che compongono la figura)

COLLOQUIO : 15 minuti a candidato, il 3° giorno di esame (alla fine delle prove tecnico-pratiche)

Strumenti per la realizzazione della prova di verifica finale (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.):

ATTREZZATURE: quelle disponibili nei laboratori di cucina delle due sedi

MATERIALI: materiali di consumo necessari all'esecuzione della prova.

SPAZI: laboratorio di sala, aula

PERSONALE NON DOCENTE: aiutanti tecnico pratici

Scheda di valutazione delle competenze N° 2 di 3

Competenze oggetto della valutazione:

UC 1707 CURA DEGLI AMBIENTI DELLE ATTREZZATURE ED UTENSILI; UC 1708 TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI

Tipologia di prove previste (prova tecnico-pratica, colloquio, altre eventuali prove):

-PROVA OGGETTIVA SCRITTA (tecnico professionali): test composto da 15 domande a risposta multipla (3 alternative di risposta, di cui una sola corretta);

-PROVA TECNICO-PRATICA: I candidati si recheranno in cucina dimostrando di saper curare la prima la preparazione personale (igiene personale, divisa, etc), poi l'allestimento della la cucina e delle attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti. Dovranno poi svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti secondo le

indicazioni fornite dal cuoco, curando le modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande. Infine l'allievo dovrà pulire e riordinare ambienti e attrezzature nel rispetto delle norme igienico sanitarie e dei parametri aziendali. Si prevede di inserire un elemento di difficoltà, quale il mancato funzionamento di un macchinario o le non adeguate condizioni igieniche, al fine di valutare la capacità di gestione dell'imprevisto da parte dei candidati.

-COLLOQUIO (in comune alle altre AdA)

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività:

La prova Tecnico- pratica è volta a rilevare la capacità di effettuare le performance prevista dall'Area di attività, valutando le competenze acquisite nella loro interezza. Questa prima parte della prova tecnico pratica (della durata massima di 1h), mira a valutare in maniera univoca e completa le UC 1707 e 1708, saturando le ADA previste

In particolare la prova tecnico pratica satura le performance previste dalle UC 1707 e UC 1708 con riferimento alle seguenti capacità e conoscenze:

- Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature
- Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda
- Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda
- Individuare strumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure standard
- Operare rispettando le norme di igiene personale e aziendale (pulizia degli utensili e degli spazi cucina)
- Utilizzare in modo adeguato i prodotti di pulizia e igiene personale e della cucina e di riordino degli spazi di lavoro
- Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.)
- Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni
- Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo
- Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento

UC 1708

- Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati
- Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse
- Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.)
- Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette
- Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi
- Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione
- Utensili per la preparazione dei cibi

La valutazione delle seguenti conoscenze sarà oggetto della prova oggettiva scritta:

- Conoscenza Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
- Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n.155/77)
- Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative
- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP
- Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative

Prestazione attesa: Il candidato deve dimostrare di aver acquisito i livelli minimi delle competenze professionali oggetto delle prove relative alle UC caratterizzanti la figura regionale di riferimento, nello specifico ci si aspetta che il candidato dimostri di saper allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti nel rispetto delle norme di sicurezza e igienico sanitarie; e svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime scegliendole in base alle ricette, per preparare cibi freddi, dolci, impasti e salse e di cucina calda (minestre, contorni, carni etc.), secondo le indicazioni fornite dal cuoco.

Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori ed eventuali misuratori della prestazione):

GRIGLIE DI VALUTAZIONE con indicatori focalizzati sulla rilevazione del livello di competenze professionale oggetto delle prove. Ogni prova di simulazione relativa alla singola ADA sarà valutata in centesimi e per ognuna di esse sarà richiesto il raggiungimento della soglia minima di 60/100.

I Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori relativi alla prestazione richiesta) : per ogni prova sarà richiesto il raggiungimento di almeno 60 centesimi, secondo la griglia di valutazione analiticamente descritta nell'apposita scheda di valutazione delle competenze

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

PROVA OGGETTIVA SCRITTA: (1° giorno):

PROVA TECNICO -PRATICA (2° giorno)

COLLOQUIO (3° giorno)

Tempi di somministrazione della prova:

PROVA OGGETTIVA SCRITTA : 1 ora complessiva, la mattina del primo giorno (dopo la prova scritta di lingua italiana)

PROVA TECNICO-PRATICA : **2° giorno, 6 ore complessive, La prova sarà divisa in 2 parti, la prima parte durerà al massimo 1 h.**

Questa prima parte della prova tecnico pratica della durata di 1h, mira a valutare in maniera univoca e completa le UC 1707 e 1708, saturando le ADA previste.

COLLOQUIO : 15 minuti a candidato, il 3° giorno di esame (alla fine delle prove tecnico-pratiche)

Strumenti per la realizzazione delle prove di verifica finali (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.):

ATTREZZATURE: quelle disponibili nei laboratori di cucina delle due sedi

MATERIALI: materiali di consumo necessari all'esecuzione della prova.

SPAZI: laboratorio di sala/bar - aula

PERSONALE NON DOCENTE: aiutanti tecnico pratici

Scheda di valutazione delle competenze N° 3 DI 3

Competenze oggetto della valutazione:

UC 1712 (PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE E SNACK);UC 1711 (DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE)

Tipologia di prove previste (prova tecnico-pratica, colloquio, altre eventuali prove):

-PROVA OGGETTIVA SCRITTA (tecnico professionali): test composto da 15 domande a risposta multipla (3 alternative di risposta, di cui una sola corretta);

-PROVA TECNICO-PRATICA: Dopo aver allestito la sala, l'allievo, dovrà dimostrare di saper accogliere il cliente in modo adeguato, riconoscendo le sue esigenze e redigendo la comanda in modo funzionale alla cucina e al bar. L'allievo dovrà dimostrare di comprendere i tempi di esecuzione, raccordandosi con la cucina e il bar, nei quali dovrà preparare i piatti veloci e i cocktail richiesti, garantendo l'efficienza del servizio. Successivamente, dopo aver curato la guarnizione e la decorazione dei piatti e dei cocktail, il candidato dovrà correttamente servirli al tavolo o presentarli al banco del bar, seconda le esigenze della clientela, utilizzando uno stile comunicativo appropriato, curando l'immagine e la qualità visiva del prodotto e l'immagine e la funzionalità della sala, in coerenza con gli standard aziendali.

Infine il candidato dovrà riassetare la sala e il bar.

-COLLOQUIO (in comune alle altre AdA)

Rapporto tra la prova e la/e Aree di Attività:

La prova Tecnico- pratica è volta a rilevare la capacità di effettuare le performance prevista dall'Aree di attività, valutando le competenze acquisite nella loro interezza.

In particolare **la prova tecnico pratica satura le performance previste dalle Ada 1711 e 1712 con riferimento alle seguenti capacità e conoscenze:**

- Accogliere il cliente, riconoscere le sue esigenze, interpretare le sue richieste
- Adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura di azienda e di eventi
- Applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela
- Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali
- Impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio
- Presentare i prodotti ai clienti e stendere le comande e gli ordini in modo funzionale
- Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda
- Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi – si può fare all'orale? Domanda tipo, “cosa faresti nel caso che un collega...”
- Metodi per la redazione e l'inoltro della comanda
- Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar e del processo operativo sala bar per rendere il servizio efficiente e di qualità
- Tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenze del cliente
- Tecniche di servizio al tavolo

- Tipologie di servizio banqueting
- Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato.
- Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala.
- Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti veloci caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio.
- Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge anche nel rispetto di disposizioni antinfortunistiche
- Presentare al cliente le principali bevande e i prodotti da bar
- Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando correttamente le tecniche e gli strumenti a disposizione
- Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande
- Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate allo stile aziendale (scelta e realizzazione del menù, servizio al banco e al tavolino, etc.)
- Stendere le comande e gli ordini in modo funzionale
- Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di piatti di semplice fattura
- Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda
- caratteristiche e funzionalità di attrezzature, macchinari ed utensili da cucina
- Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle Bevande (bibite, cocktails, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi.
- Tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di conservazione dei cibi per la realizzazione di piatti di semplice fattura.
- Tipologia di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente

La valutazione delle seguenti conoscenze sarà oggetto della prova oggettiva scritta:

- Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per facilitare l'accoglienza e la comunicazione con la clientela -----si può fare orale?
- Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n.155/77) al fine di tutelare la salute della clientela
- Principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative
- Terminologia tecnica specifica del settore in lingua comunitaria

Infine **il colloquio** finale mirerà anche alla valutazione delle seguenti conoscenze e capacità:

- Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei colleghi – si può fare all'orale? Domanda tipo, cosa faresti nel caso che un collega...
- Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per facilitare l'accoglienza e la comunicazione con la clientela -----si può fare orale?
- Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda-----si può fare orale?

Prestazione attesa: Il candidato deve dimostrare di aver acquisito i livelli minimi delle competenze professionali oggetto delle prove relative alle UC caratterizzanti la figura regionale di riferimento, nello specifico ci si aspetta che il candidato dimostri di essere in grado di preparare e somministrare bevande e snack nonché distribuire pasti e bevande, secondo le indicazioni fornite.

Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori ed eventuali misuratori della prestazione):

GRIGLIE DI VALUTAZIONE con indicatori focalizzati sulla rilevazione del livello di competenze professionale oggetto delle prove. Ogni prova di simulazione relativa alla singola ADA sarà valutata in centesimi e per ognuna di esse sarà richiesto il raggiungimento della soglia minima di 60/100.

I Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori relativi alla prestazione richiesta) : per ogni prova sarà richiesto il raggiungimento di almeno 60 centesimi, secondo la griglia di valutazione analiticamente descritta nell'apposita scheda di valutazione delle competenze

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

PROVA OGGETTIVA SCRITTA: (1° giorno)
 PROVA TECNICO -PRATICA (2° giorno)
 COLLOQUIO (3° giorno)

Tempi di somministrazione della prova:

PROVA OGGETTIVA SCRITTA : 1 ora complessiva, la mattina del primo giorno (dopo la prova scritta di lingua italiana)

PROVA TECNICO-PRATICA : **2° giorno, 6 ore complessive, La prova sarà divisa in 2 parti, la seconda parte avrà durata minima di 5 h.**

COLLOQUIO : 15 minuti a candidato, il 3° giorno di esame (alla fine delle prove tecnico-pratiche)

Strumenti per la realizzazione delle prove di verifica finali (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.):

ATTREZZATURE: quelle disponibili nei laboratori di bar e sala delle due sedi

MATERIALI: materiali di consumo necessari all'esecuzione della prova.

SPAZI: laboratori di cucina (n.2 cucine, una per classe) ?? - aula

PERSONALE NON DOCENTE: aiutanti tecnico pratici

B.3. Stage/tirocinio. Indicare i dati e le modalità di valutazione dello stage/tirocinio

Dati: valutazione dell'allievo da parte dell'azienda tutor aziendale- frequenza allo stage – osservazioni del tutor

Modalità di valutazione: esame orale

(replicare la **sezione b** per ogni Figura/indirizzo nazionale programmata dall'istituzione scolastica)

B.1 Informazioni generali sulla qualifica**B.1.1 Indicazioni relative alla figura professionale nazionale di cui all'Accordo Stato/Regioni del 27 luglio 2011 e all' Accordo Stato/Regioni del 19 gennaio 2012**

Denominazione della figura nazionale
OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA - STRUTTURE RICETTIVE

Eventuale indirizzo della figura nazionale
OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA - STRUTTURE RICETTIVE

Referenziamenti della figura nazionale:

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007)
55.10 Alberghi e strutture simili

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006):
5.2.1.3.0 Addetti all'accoglimento, portieri d'albergo ed assimilati

B.1.2 Standard di riferimento per la progettazione dell'attività formativa**B.1.2.1 Indicazioni relative alla figura professionale del Repertorio Regionale delle Figure Professionali - RRF**

Denominazione della figura regionale:
ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA.

Descrizione sintetica della figura:

Essa è una figura diurna e notturna che riceve il cliente all'interno di una struttura turistica ricettiva (albergo-ostello-campeggio) dando e ricevendo le informazioni richieste e cercando di soddisfare le richieste degli ospiti. Si occupa di assegnare le camere ai clienti seguendo le prenotazioni, fornisce i suggerimenti anche in lingue straniere sul luogo di soggiorno, si occupa della gestione dei reclami e archivia le informazioni sugli ospiti compilando una scheda cliente. Consegna i messaggi, compila la scheda di notifica, controlla e contabilizza i consumi degli ospiti, prepara il conto e riceve il pagamento. Fa recapitare nelle camere il bagaglio degli ospiti. l'addetto al ricevimento notturno (portiere di notte) si occupa della sicurezza e della sorveglianza degli ospiti in orario notturno e svolge le stesse mansioni dell'addetto al ricevimento diurno.

Denominazione Aree di Attività che compongono la figura:

- 1) UC 543 Acquisire le prenotazioni
- 2) UC 1773 Espletamento dell'attività di segreteria amministrativa
- 3) UC 541 Gestione dell'accoglienza

B.2 Descrizione del percorso

B.2.1. Durata e articolazione del percorso nell'arco del triennio (*minimo 2970 massimo 3168 ore*)

B.2.1.1.a Articolazione del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate all'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio (<i>espressa in ore</i>)	ore		
i) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	1485	% rispetto alla durata complessiva	50
<i>Di cui in compresenza</i>			
j) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	407	% rispetto alla durata complessiva	14
<i>Di cui in compresenza</i>			
k) Laboratori di pratica professionale	718	% rispetto alla durata complessiva	24
<i>Di cui in compresenza</i>			
l) Apprendimento in contesto lavorativo (minimo 360 ore)	360	% rispetto alla durata complessiva	12
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
	25		
Totale (<i>minimo 2970- massimo 3168</i>) (a+b+c+d)	2970		100%

B.2.1.1.b Curvatura del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla sola curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio* (<i>espressa in ore</i>)	ore		
i) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	1485	% rispetto alla durata complessiva	50
<i>Di cui in compresenza</i>			
j) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	407	% rispetto alla durata complessiva	14
<i>Di cui in compresenza</i>			
k) Laboratori di pratica professionale	718	% rispetto alla durata complessiva	24
<i>Di cui in compresenza</i>			
l) Apprendimento in contesto lavorativo (minimo 360 ore)	360	% rispetto alla durata complessiva	12
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
	25		
Totale (a+b+c+d)	2970		100%

* Riportare la ripartizione oraria relativa alle ore da dedicare all'acquisizione della qualifica professionale (*min 1450 nel triennio al netto delle competenze di base*)

(1) Compresenza con laboratorio di accoglienza turistica e lingua inglese - classi prime: 15 ore; classi seconde: 10 ore; classi terze: 33 ore.

(2) Compresenza laboratorio di preparazione pasti e sala bar – classi prime: 99 ore; Classi seconde: 99 ore

B.2.1.2.a Durata e articolazione del percorso in PRIMA CLASSE

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del I anno (espressa in ore)	ore		
i) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	632	% rispetto alla durata complessiva	64
<i>Di cui in compresenza</i>			
j) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	102	% rispetto alla durata complessiva	10
<i>Di cui in compresenza</i>			
k) Laboratori di pratica professionale	256	% rispetto alla durata complessiva	26
<i>Di cui in compresenza</i>			
l) Apprendimento in contesto lavorativo	0	% rispetto alla durata complessiva	0
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale (min 990 max 1056) (a+b+c+d)	990		100%

1) **Compresenza laboratorio di accoglienza turistica e lingua inglese - classi prime: 15 ore inglese;**

2) **Compresenza laboratorio di preparazione pasti e sala bar – classi prime: 99 ore**

B.2.1.2.b Articolazione per UF⁷ delle competenze tecnico-professionali

Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
(AdA 1): Acquisire le prenotazioni UC 543	Nozioni di web marketing e e-marketing per le politiche tariffarie per il mercato e-commerce	Aggiornarsi sugli eventi fieristici, congressuali ecc.. presenti sul territorio e modulare l'offerta di vendita	1	Modulare l'offerta di vendita	2	Utilizzo dei portali per prenotare strutture ricettive, compagnie di trasporti.	Ricevimento (2)
	Tecnica turistica alberghiera per poter operare al Front Office di una struttura ricettiva	Interagire con il capo ricevimento (tecnico servizi al ricevimento) e aggiornarlo sulle richieste di prenotazioni delle camere e sale comuni.	2	Operare al Front Office	5	Gestione del booking	Ricevimento (5)
	Utilizzo di internet, dei maggiori provider e centri prenotazioni per offrire la struttura ricettiva sul web e poter ampliare la clientela.	Aggiornarsi sugli eventi fieristici, congressuali, ecc..., presenti sul territorio e modulare l'offerta di vendita	3	Utilizzo di internet	5	Utilizzo di internet attraverso portali riguardanti strutture ricettive ed eventi in località turistiche	Ricevimento (5)
(AdA 2): Espletamento dell'attività di segreteria amministrativa UC 1773	Modalità di archiviazione documenti per una corretta compilazione di schedari relativi a clienti e fornitori e per la tenuta dei registri contabili.	Mantenere le relazioni con i principali clienti e fornitori per le questioni amministrativo-contabili	4	L'archiviazione documenti	6	Archiviazione di documenti	Ricevimento (6)
	Modalità di compilazione di ricevute e tecniche di rendicontazione per la gestione amministrativa delle prenotazioni dei clienti.	Applicare le principali procedure amministrative per inserire correttamente le attività svolte	5	La compilazione delle ricevute e la rendicontazione	4	Procedure amministrative	Ricevimento (4)
		Adottare procedure di	6	Monitoraggio, individuazione e	44	Normativa sulla	Cucina(22), Sala(22)

⁷ L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

	Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento.	monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato		valutazione del malfunzionamento		sicurezza in Hotel	
	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore.	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale e delle tecniche di riordino degli spazi di lavoro	7	La sicurezza sul posto di lavoro	55	Prevenzione e igiene dei laboratori	Ricevimento (3), cucina (22), sala (22), alimentazione (8)
	Processi e cicli di lavoro del servizio	Svolgere attività caratterizzanti il back-office coordinandosi con le altre strutture operative della struttura	8	Coordinamento delle attività operative della struttura	113	Funzioni e il personale del Front e del Back Office	Ricevimento (3), cucina (55), sala (55)
	Tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni e della documentazione nel rispetto della normativa di riferimento in relazione alle varie tipologie di utenza	Produrre e archiviare materiali e documenti, compresi quelli contabili, in un formato appropriato anche in riferimento alla tipologia di utenza	9	Produrre e archiviare materiali e documenti in riferimento alla tipologia di utenza	2	L'iter della prenotazione	Ricevimento (2)
	Terminologia tecnica specifica del settore in lingua comunitaria	Mantenere le relazioni con i principali clienti e fornitori per le questioni amministrativo contabili	10	Relazioni con clienti e fornitori	16	Terminologia tecnica del settore	Inglese
(AdA 3): Gestione dell'accoglienza UC 541	Normativa inerente il settore turistico ricettivo: T.U.L.P.S. (Testo Unico Legge Pubblica Sicurezza) e successive modificazioni, Codice Privacy 196/03, ecc. per la corretta compilazione delle schede di notifica degli alloggiati.	Accogliere il cliente al ricevimento compiendo tutti i passaggi necessari e prestando particolare attenzione alle utenze con esigenze speciali (disabili, anziani, persone svantaggiate, ecc.).	11	Fase di accoglienza	3	Check-in	Ricevimento (3)
	Principali strumenti informatici	Leggere il planning delle	12	Gestione della modulistica del	3	La corrispondenza	Ricevimento (3)

	a disposizione del reparto ricevimento per l'invio ed il ricevimento delle prenotazioni richieste tramite posta elettronica, fax, ecc.	prenotazioni, per assegnare le camere a seconda delle richieste pervenute e delle disponibilità		Front Office		alberghiera	
	Programmi informatici di gestione alberghiera per la gestione della prenotazione ed ogni altra attività afferente la gestione alberghiera (report di occupazione, statistiche, indici dei consumi, ecc..)	Leggere il planning delle prenotazioni, per assegnare le camere a seconda delle richieste pervenute e delle disponibilità	13	Gestione delle prenotazioni	4	Modulistica obbligatoria per legge - Modulistica richiesta dalla Direzione.	Ricevimento (4)
	Struttura e servizio dell'albergo per potersi raccordare in modo funzionale con i propri referenti e con i reparti.	Interagire con gli addetti al reparto piani in modo da assicurare la corretta gestione delle attività di consegna e ritiro dei bagagli dei clienti.	14	Conoscenza struttura ricettiva	4	Modulistica richiesta dai reparti di un albergo.	Ricevimento (4)
	Tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale per una buona gestione dei rapporti con i clienti comprese le utenze con esigenze speciali (disabili, anziani, persone svantaggiate, ecc.).	Evadere le richieste della clientela prendendo contatto con enti, servizi e fornitori esterni alla struttura ricettiva.	15	L'importanza del comunicare	76	Grammatica e sintassi - Tecniche di comunicazione scritta e verbale in lingua comunitaria;	Ricevimento(7), lingua comunitaria (10), inglese(59)
	Tipologie di utenza (gruppi, individuali, affari, utenze speciali) e necessità speciali per un approccio congruo con la possibile clientela della struttura ricettiva.	Accompagnare il cliente nella camera assegnata con particolare attenzione per le utenze con esigenze speciali (disabili, anziani, persone svantaggiate, ecc.).	16	Relazioni interpersonali	16	Necessità alimentari speciali	Ricevimento (7), Alimentazione (9)
totale					358		

B.2.1.2.c Metodologie e risorse umane coinvolte nell'anno di riferimento

Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

- 1) Attività con docenti di sostegno per facilitare l'orientamento e la formazione di ragazzi diversamente abili.
- 2) Attività laboratoriali nei laboratori di cucina per rafforzare le competenze tecnico professionali e di base, anche attraverso l'utilizzo delle compresenze.
- 3) Lavori di gruppo, problem solving, approfondimenti tecnico-professionali, lezioni frontali e partecipate e simulazioni.
- 4) Attività di coordinamento per assicurare il raggiungimento degli obiettivi, l'adeguatezza dei metodi e la coerenza delle azioni.

Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno)

Dirigente scolastico, docenti interni o esterni in possesso di abilitazione o esperienze lavorative nelle materie tecnico pratiche e professionali; assistenti tecnici delle materie tecnico-pratiche, amministrativi, collaboratori scolastici, tutor, risorse umane interne per azioni di progettazione, direzione e monitoraggio

Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative)

Aula didattica per l'approfondimento della teoria sulle competenze di base e quelle professionali, laboratorio di servizi di accoglienza turistica e relative attrezzature e materiali per le esercitazioni pratiche, aula informatica, fotocopiatrice, abbigliamento professionale da utilizzare durante le esercitazioni pratiche, materiale didattico, appunti e ricette fornite dai docenti, convenzioni di stage e stipula assicurativa. Le attività si svolgeranno nella sede di via de' Bruni e in quella di via san Bartolo a Cintoia

B.2.1.2.d Articolazione e struttura delle prove di verifica intermedie

Dettaglio delle prove intermedie per la verifica degli apprendimenti riferiti alle competenze tecnico-professionali per l'anno di riferimento

Tipi di prove per la verifica degli apprendimenti e loro caratteristiche

Prova strutturata comprendente le seguenti tipologie di item:

- 1) quesito V/F
- 2) quesiti a scelta multipla
- 3) completamento
- 4) corrispondenza
- 5) comprensione, analisi e interpretazioni di testi con quesiti a scelta multipla
- 6) colloqui

Finalità e obiettivi delle prove:

- comprensione dei testi e dei quesiti
- conoscenze disciplinari
- competenze linguistico - espressive
- capacità elaborative - logico - critiche

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Le prove per la verifica del raggiungimento degli obiettivi delle competenze tecnico-professionali saranno svolte in aula sotto la guida dei docenti delle materie interessate, a conclusione di una o più unità formative; le prove pratiche saranno svolte nei laboratori di cucina sotto la supervisione dei docenti tecno-pratici.

Il loro svolgimento sarà preceduto dalle seguenti operazioni: illustrazione sintetica della prova, comunicazione del tempo a disposizione e indicazione degli eventuali sussidi didattici consentiti.

Tempi di somministrazione della prova:

60/120 minuti

Strumenti per la valutazione delle prestazioni effettuate dai candidati (griglie di analisi, schede di osservazione, etc.):

- griglia di correzione con enumerazione e peso degli indicatori

B.2.1.3.a Durata e articolazione del percorso in SECONDA CLASSE

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del II anno <i>(espressa in ore)</i>	ore		
i) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	561	% rispetto alla durata complessiva	56
<i>Di cui in compresenza</i>			
j) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	85	% rispetto alla durata complessiva	9
<i>Di cui in compresenza</i>			
k) Laboratori di pratica professionale	264	% rispetto alla durata complessiva	27
<i>Di cui in compresenza</i>			
l) Apprendimento in contesto lavorativo	80	% rispetto alla durata complessiva	8
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
	20		
Totale: min 990 max 1056 (a+b+c+d)	990		100%

1) **Compresenza laboratorio di accoglienza turistica e lingua inglese - classi prime: 10 ore inglese;**

2) **Compresenza laboratorio di preparazione pasti e sala bar – classi prime: 99 ore**

B.2.1.3.b Articolazione per UF⁸ delle competenze tecnico- professionali

Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	Capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
(AdA 1) Acquisire le prenotazioni UC 543	Nozioni di web marketing e e-marketing per le politiche tariffarie per il mercato e-commerce	Aggiornarsi sugli eventi fieristici, congressuali ecc.. presenti sul territorio e modulare l'offerta di vendita	1	Modulare l'offerta di vendita	2	Approfondimenti sull'utilizzo dei portali per prenotare strutture ricettive, compagnie di trasporti	Ricevimento (2)
	Tecnica turistica alberghiera per poter operare al Front Office di una struttura ricettiva	Gestire le attività di vendita dei servizi proponendo offerte competitive	2	Proporre offerte turistiche	9	Offerte turistiche	Lingua (3)comunitaria,ricevimento(6)
	Software di gestione alberghiera per essere sempre aggiornati sull'occupazione delle camere e delle sale comuni.	Comunicare ai reparti interessati (ricevimento e piani) le prenotazioni, al fine di avere sempre le disponibilità delle camere e delle sale comuni.	3	La gestione alberghiera con i software	2	Inserimenti di prenotazioni attraverso il software di gestione alberghiera	Ricevimento
	Principali normative statali e regionali per espletare le formalità di legge per la corretta gestione delle prenotazioni	Interagire con il capo ricevimento (tecnico servizi al ricevimento) e aggiornarlo sulle richieste di prenotazioni delle camere e sale comuni	4	Turismo e le sue leggi	2	La legislazione e l'amministrazione turistica	Ricevimento
	Utilizzo di internet, dei maggiori provider e centri prenotazioni per offrire la struttura ricettiva sul web e poter ampliare la clientela	Aggiornarsi sugli eventi fieristici, congressuali, ecc..., presenti sul territorio e modulare l'offerta di vendita	5	Utilizzo di internet	5	Utilizzo di internet attraverso portali riguardanti strutture ricettive ed eventi in località turistiche	Ricevimento
(AdA n 2) Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili UC 1773	Elementi di base di contabilità per una gestione base delle funzioni di una segreteria (ricevute, riscossioni, pagamenti).	Usare il PC e i programmi applicativi della contabilità	6	Elementi di contabilità	5	Check-out	Ricevimento (5)

⁸ L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore.	Applicare i criteri di organizzazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale e delle tecniche di riordino degli spazi di lavoro	7	La sicurezza sul posto di lavoro	45	Normativa sulla sicurezza in Hotel	Ricevimento (1), Cucina (22), Sala (22)
Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento.	Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato	8	Monitoraggio, individuazione e valutazione del malfunzionamento	44	Strumenti utilizzati sul funzionamento delle attrezzature sulla sicurezza.	Cucina(22), Sala (22)
Processi e cicli di lavoro del servizio	Applicare le principali procedure amministrative per inserire correttamente le attività svolte	9	Procedure amministrative	2	Organizzazione del Front Office	Ricevimento
Tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni e della documentazione nel rispetto della normativa di riferimento in relazione alle varie tipologie di utenza	Applicare criteri per la selezione, la raccolta, l'organizzazione, l'archiviazione delle informazioni cartacee e elettroniche	10	Gestione delle informazioni	1	Compilazione della modulistica riguardante la prenotazione	Ricevimento
Modalità di archiviazione documenti per una corretta compilazione di schedari relativi a clienti e fornitori e per la tenuta dei registri contabili.	Mantenere le relazioni con i principali clienti e fornitori per le questioni amministrativo-contabili	11	L'archiviazione documenti	9	Corretta archiviazione della modulistica di reparto	Ricevimento,
Modalità di compilazione di ricevute e tecniche di rendicontazione per la gestione amministrativa delle	Applicare le principali procedure amministrative per inserire correttamente le attività svolte	12	La compilazione delle ricevute e la rendicontazione	3	Emissione dei documenti fiscali	Ricevimento,

	prenotazioni dei clienti.						
	Principali software di contabilità per emettere fatture o ricevute fiscali	Usare il PC e i programmi applicativi della contabilità	13	Programmi applicativi della contabilità	2	Emissione documenti fiscali attraverso il software di gestione alberghiera	Ricevimento
	Terminologia tecnica specifica del settore in lingua comunitaria	Mantenere le relazioni con i principali clienti e fornitori per le questioni amministrativo contabili	14	Terminologia tecnica del settore	18		Lingua comunitaria(2), inglese (16),
(AdA n 3) Gestione dell'accoglienza UC 541	Vigenti normative inerenti la prevenzione incendi per fornire adeguata assistenza alla clientela in caso di incendio o pericolo	Accompagnare il cliente nella camera assegnata con particolare attenzione alle utenze speciali (disabili, anziani, persone svantaggiate ecc..)	15	Sicurezza e prevenzione	110		Cucina (55), Sala (55)
	Tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale per una buona gestione dei rapporti con i clienti comprese le utenze con esigenze speciali (disabili, anziani, persone svantaggiate, ecc..).	Accogliere il cliente al ricevimento compiendo tutti i passaggi e prestando particolare attenzione alle utenze speciali (disabili, anziani, persone svantaggiate ecc..)	16	Accoglienza del cliente	68	Grammatica e e sintassi, Tecniche di comunicazione scritto e verbale in lingua comunitaria;	comunitaria (5), inglese (59),ricevimento (4)
	Normativa inerente il settore turistico ricettivo: T.U.L.P.S. (Testo Unico Legge Pubblica Sicurezza) e successive modificazioni, Codice Privacy 196/03, ecc. per la corretta compilazione delle schede di notifica degli alloggiati.	Accogliere il cliente al ricevimento compiendo tutti i passaggi necessari e prestando particolare attenzione alle utenze con esigenze speciali (disabili, anziani, persone svantaggiate, ecc..).	17	Fase di accoglienza	4	Procedure di Check-in	Ricevimento,
	Principali strumenti elettronici a disposizione del reparto ricevimento per l'invio ed il	Leggere il planning delle prenotazioni, per assegnare le camere a seconda delle	18	Gestione della modulistica del Front Office	4	Procedure riguardanti la fase della prenotazione	Ricevimento

	ricevimento delle prenotazioni richieste tramite posta elettronica, fax, ecc.	richieste pervenute e delle disponibilità					
	Programmi informatici di gestione alberghiera per la gestione della prenotazione ed ogni altra attività afferente la gestione alberghiera (report di occupazione, statistiche, indici dei consumi, ecc..)	Leggere il planning delle prenotazioni, per assegnare le camere a seconda delle richieste pervenute e delle disponibilità	19	Gestione delle prenotazioni	2	Modulistica utilizzata alla prenotazione	Ricevimento
	Struttura e servizio dell'albergo per potersi raccordare in modo funzionale con i propri referenti e con i reparti.	Interagire con il reparto ai piani per ottenere la situazione aggiornata degli interventi di pulizia effettuati per garantire la gestione corretta dei check-in	20	Conoscenza struttura ricettiva	5	Servizi dell' albergo in lingua comunitaria	Ricevimento
	Tipologie di utenza (gruppi, individuali, affari, utenze speciali) e necessità speciali per un approccio congruo con la possibile clientela della struttura ricettiva.	Accogliere il cliente al ricevimento compiendo tutti i passaggi necessari e prestando particolare attenzione alle utenze con esigenze speciali (disabili, anziani, persone svantaggiate, ecc.).	21	Relazioni interpersonali	7	Informazioni alla clientela	Ricevimento
UC STAGE ADDETTO ALL'ACCOGLIENZA	Principali strutture alberghiere e ristorative operanti sul territorio.	Distinguere le tipologie di aziende nel territorio. Conoscere l'organizzazione delle aziende e i processi lavorativi.	22	Fare attività orientativa dell'alternanza scuola lavoro (avviamento all'esperienza di stage): visite guidate in azienda	10	STAGE	Laboratorio di accoglienza
	Norme igieniche personali e dell'ambiente. Le figure professionali operanti al Front Office e ai vari reparti (ricevimento e piani). Le aree di lavoro e i software di gestione alberghiera.	Saper curare la persona, la divisa e l'igiene dell'ambiente di lavoro. Conoscere le varie figure professionali ed i loro ruoli. Conoscere l'organizzazione del Front Office e del Back Office	23	Fare attività orientativa dell'alternanza scuola lavoro (avviamento all'esperienza di stage): stage osservativo in aziende o strutture alberghiere.	20	STAGE	Laboratorio di accoglienza

	Elementi di deontologia professionale in un contesto lavorativo.	coordinandosi con le altre figure operative. Conoscere il rispetto delle regole e delle persone.					
	Tecniche di base: fatture e ricevute fiscali, riscossione di pagamenti.	Eseguire, su indicazione del Capo Ricevimento, semplici mansioni al Front Office e al Back Office, utilizzando gli strumenti informatici.	24	Fare attività orientativa dell'alternanza scuola lavoro (avviamento all'esperienza di stage): inserimento guidato nella struttura alberghiera o ristorativa.	20	STAGE	Laboratorio di accoglienza
	Gli archivi cartacei e informatici.	Applicare, su indicazione del Capo Ricevimento, criteri per la selezione, la raccolta, l'organizzazione, l'archiviazione delle informazioni.	25	Fare attività orientativa dell'alternanza scuola lavoro (avviamento all'esperienza di stage): inserimento guidato nella struttura alberghiera o ristorativa.	15	STAGE	Laboratorio di accoglienza
	Conoscenza del sito web della struttura ricettiva.	Utilizzare su indicazione del Capo Ricevimento, internet per gestire le prenotazioni.	26	Fare attività orientativa dell'alternanza scuola lavoro (avviamento all'esperienza di stage): inserimento guidato nella struttura alberghiera o ristorativa.	15	STAGE	Laboratorio di accoglienza
totale					429		

B.2.1.2.c Metodologie e risorse umane coinvolte nell'anno di riferimento

Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

- 1) Attività con docenti di sostegno per facilitare l'orientamento e la formazione di ragazzi diversamente abili.
- 2) Attività laboratoriali nei laboratori di cucina per rafforzare le competenze tecnico professionali e di base, anche attraverso l'utilizzo delle compresenze.
- 3) Lavori di gruppo, problem solving, approfondimenti tecnico-professionali, lezioni frontali e partecipate e simulazioni.
- 4) Attività di tutoraggio durante lo stage
- 5) Attività di coordinamento per assicurare il raggiungimento degli obiettivi, l'adeguatezza dei metodi e la coerenza delle azioni.

Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno)

Dirigente scolastico, docenti interni o esterni in possesso di abilitazione o esperienze lavorative nelle materie tecnico pratiche e professionali; assistenti tecnici delle materie tecnico-pratiche, amministrativi, collaboratori scolastici, tutor, risorse umane interne per azioni di progettazione, direzione e monitoraggio

Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative)

Aula didattica per l'approfondimento della teoria sulle competenze di base e quelle professionali, laboratorio di servizi di accoglienza turistica e relative attrezzature e materiali per le esercitazioni pratiche, aula informatica, fotocopiatrice, abbigliamento professionale da utilizzare durante le esercitazioni pratiche, materiale didattico, appunti e ricette fornite dai docenti, convenzioni di stage e stipula assicurativa. Le attività si svolgeranno nella sede di via de' Bruni e in quella di via san Bartolo a Cintoia

B.2.1.2.d Articolazione e struttura delle prove di verifica intermedie

Dettaglio delle prove intermedie per la verifica degli apprendimenti riferiti alle competenze tecnico-professionali per l'anno di riferimento

Tipi di prove per la verifica degli apprendimenti e loro caratteristiche

Prova strutturata comprendente le seguenti tipologie di item:

- 1) quesito V/F
- 2) quesiti a scelta multipla
- 3) completamento
- 4) corrispondenza
- 5) comprensione, analisi e interpretazioni di testi con quesiti a scelta multipla
- 6) colloqui

Finalità e obiettivi delle prove:

- comprensione dei testi e dei quesiti
- conoscenze disciplinari
- competenze linguistico - espressive
- capacità elaborative - logico - critiche

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Le prove per la verifica del raggiungimento degli obiettivi delle competenze tecnico-professionali saranno svolte in aula sotto la guida dei docenti delle materie interessate, a conclusione di una o più unità formative; le prove pratiche saranno svolte nei laboratori sotto la supervisione dei docenti tecno-pratici.

Il loro svolgimento sarà preceduto dalle seguenti operazioni: illustrazione sintetica della prova, comunicazione del tempo a disposizione e indicazione degli eventuali sussidi didattici consentiti.

Tempi di somministrazione della prova:

60/120 minuti

Strumenti per la valutazione delle prestazioni effettuate dai candidati (griglie di analisi, schede di osservazione, etc.):

- griglia di correzione con enumerazione e peso degli indicatori

B.2.1.4.a Durata e articolazione del percorso in TERZA CLASSE

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del III anno <i>(espressa in ore)</i>	ore		
i) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	292	% rispetto alla durata complessiva	29,50
<i>Di cui in compresenza</i>			
j) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	220	% rispetto alla durata complessiva	22,22
<i>Di cui in compresenza</i>			
k) Laboratori di pratica professionale	198	% rispetto alla durata complessiva	20
<i>Di cui in compresenza</i>			
l) Apprendimento in contesto lavorativo	280	% rispetto alla durata complessiva	28,3
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale <i>(a+b+c+d) min 990 max 1056</i>	990		100%

B.2.1.4.b Articolazione per UF⁹ delle competenze tecnico- professionali

Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	Capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
(AdA 1) Acquisire prenotazioni UC 543	Nozioni di web marketing e e-marketing per le politiche tariffarie per il mercato e-commerce	Aggiornarsi sugli eventi fieristici, congressuali ecc.. presenti sul territorio e modulare l'offerta di vendita	1	Modulare l'offerta di vendita	10	Utilizzo dei portali per prenotare strutture ricettive, compagnie di trasporti.	Ricevimento(2), diritto e tecnica amministrativa (8)
	Software di gestione alberghiera per essere sempre aggiornati sull'occupazione delle camere e delle sale comuni.	Comunicare ai reparti interessati (ricevimento e piani) le prenotazioni, al fine di avere sempre le disponibilità delle camere e delle sale comuni.	2	La gestione alberghiera con i software	20	Inserimenti di prenotazioni attraverso il software di gestione alberghiera	Ricevimento (20)
	Tecnica turistica alberghiera per poter operare al Front Office di una struttura ricettiva	Interagire con il capo ricevimento (tecnico servizi al ricevimento) e aggiornarlo sulle richieste di prenotazioni delle camere e sale comuni;	3	Operare al Front Office	20	La gestione del booking	Ricevimento (20)
	Utilizzo di internet, dei maggiori provider e centri prenotazioni per offrire la struttura ricettiva sul web e poter ampliare la clientela.	Aggiornarsi sugli eventi fieristici, congressuali, ecc..., presenti sul territorio e modulare l'offerta di vendita	4	Utilizzo di internet	9	Utilizzo dei portali di prenotazione alberghiera- gestione sito internet	Ricevimento (9)
	Tecnica turistica alberghiera per poter operare al Front Office di una struttura ricettiva	Gestire le attività di vendita proponendo offerte competitive	5	Proporre offerte	4	Comprendere e redigere circolari pubblicitarie/ depliant in lingua comunitaria	Lingua comunitaria
(AdA 2) Espletamento delle attività di	Elementi di base di contabilità per una gestione base delle	Emettere fatture e/o ricevute fiscali e riscuotere i pagamenti	6	Elementi di contabilità	42	Gestione delle procedure di Check-out e fase Post	Ricevimento (20), diritto e tecnica amministrativa (22)

⁹ L'Unità Formativa può comprendere contenuti trattati nell'arco del triennio. In questa tabella riportare i contenuti e la durata dell'UF sviluppati nell'annualità di riferimento

segreteria amministrativa prime UC1773	funzioni di una segreteria (ricevute, riscossioni, pagamenti).						
	Modalità di archiviazione documenti per una corretta compilazione di schedari relativi a clienti e fornitori e per la tenuta dei registri contabili.	Mantenere le relazioni con i principali clienti e fornitori per le questioni amministrativo-contabili	7	L'archiviazione documenti	33	Gestioni archivi clienti e fornitori	Ricevimento (25), diritto e tecnica amministrativa (8)
	Modalità di compilazione di ricevute e tecniche di rendicontazione per la gestione amministrativa delle prenotazioni dei clienti.	Applicare le principali procedure amministrative per inserire correttamente le attività svolte	8	La compilazione delle ricevute e la rendicontazione	10	Procedure di Check-out	Ricevimento (6), diritto e tecnica amministrativa (4)
	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore.	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale e delle tecniche di riordino degli spazi di lavoro	9	La sicurezza sul posto di lavoro	12	Normativa sulla sicurezza	Ricevimento (2), diritto e tecnica amministrativa (10)
	Principali software di contabilità per emettere fatture o ricevute fiscali	Usare il PC e i programmi applicativi della contabilità	10	Programmi applicativi della contabilità	10	Utilizzo del software per l'emissione dei documenti fiscali	Ricevimento (10)
	Elementi di base di contabilità per una gestione base delle funzioni di una segreteria (ricevute, riscossioni, pagamenti)	Produrre e archiviare materiali e documenti, compresi quelli contabili, in un formato appropriato anche in riferimento alla tipologia di utenza.	11	Produzione e controllo dei documenti fiscali.	1	Procedure del reparto del Back Office	Ricevimento(1)
	Processi e cicli di lavoro del servizio	Applicare le principali procedure amministrative per	12	Procedure amministrative	3	Applicazione della modulistica	Ricevimento

		inserire correttamente le attività svolte				amministrativa	
	Tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni e della documentazione nel rispetto della normativa di riferimento in relazione alle varie tipologie di utenza	Applicare criteri per la selezione, la raccolta, l'organizzazione, l'archiviazione delle informazioni cartacee ed elettroniche	13	Produrre e archiviare materiali e documenti in riferimento alla tipologia di utenza	2	Compilazione della modulistica riguardante la prenotazione	Ricevimento
	Terminologia tecnica specifica del settore in una lingua comunitaria.	Mantenere le relazioni con i principali e fornitori per le questioni amministrativo contabili.	14	Comunicare in lingua comunitaria	59	Elementi di base della lingua inglese; Tipi di turismo, strutture ricettive, strumenti di lavoro	Lingua comunitaria (4), inglese (30), ricevimento (25)
(AdA n3) Gestione dell'accoglienza UC 541	Normativa inerente il settore turistico ricettivo: T.U.L.P.S. (Testo Unico Legge Pubblica Sicurezza) e successive modificazioni, Codice Privacy 196/03, ecc. per la corretta compilazione delle schedine di notifica degli alloggiati.	Accogliere il cliente al ricevimento compiendo tutti i passaggi necessari e prestando particolare attenzione alle utenze con esigenze speciali (disabili, anziani, persone svantaggiate, ecc.).	15	Fase di accoglienza	11	Procedure di Check-in	Ricevimento (1), diritto e tecnica amministrativa (10)
	Principali strumenti informatici a disposizione del reparto ricevimento per l'invio ed il ricevimento delle prenotazioni richieste tramite posta elettronica, fax, ecc.	Leggere il planning delle prenotazioni, per assegnare le camere a seconda delle richieste pervenute e delle disponibilità	16	Gestione della modulistica del Front Office	5	Comunicazione scritta	Ricevimento
	Programmi informatici di gestione alberghiera per la gestione della prenotazione ed ogni altra attività afferente la gestione alberghiera (report di occupazione, statistiche, indici dei consumi, ecc..)	Leggere il planning delle prenotazioni, per assegnare le camere a seconda delle richieste pervenute e delle disponibilità	17	Gestione delle prenotazioni	6	Modulistica utilizzata alla prenotazione	Ricevimento
	Struttura e servizio	Interagire con gli addetti al	18	Conoscenza struttura ricettiva	8	Servizi dell' albergo in	Ricevimento (6), lingua

	dell'albergo per potersi raccordare in modo funzionale con i propri referenti e con i reparti.	reparto piani in modo da assicurare la corretta gestione delle attività di consegna e ritiro dei bagagli dei clienti.				lingua comunitaria	comunitaria (2)
	Tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale per una buona gestione dei rapporti con i clienti comprese le utenze con esigenze speciali (disabili, anziani, persone svantaggiate, ecc.).	Evadere le richieste della clientela prendendo contatto con enti, servizi e fornitori esterni alla struttura ricettiva.	19	L'importanza del comunicare	97	Attività di Front Office in lingua comunitaria	Italiano (20) Ricevimento (8), lingua comunitaria (26), inglese (43)
	Territorio circostante e geografia turistica per orientare i clienti nella scelta delle attività da realizzare.	Evadere le richieste della clientela prendendo contatto con enti, servizi e fornitori esterni alla struttura ricettiva.	20	Conoscenze del territorio	29	Orientare il cliente in lingua comunitaria	Ricevimento (4), lingua comunitaria(8), inglese (8) Italiano (9)
	Tipologie di utenza (gruppi, individuali, affari, utenze speciali) e necessità speciali per un approccio congruo con la possibile clientela della struttura ricettiva.	accogliere il cliente al ricevimento compiendo tutti i passaggi necessari e prestando particolare attenzione alle utenze con esigenze speciali (disabili, anziani, persone svantaggiate, ecc.).	21	Relazioni interpersonali	24	Informazioni al cliente	Ricevimento (20), diritto e tecnica amministrativo (4)
	Vigenti normative inerenti la prevenzione incendi per fornire adeguata assistenza alla clientela in caso di incendio o pericolo	accompagnare il cliente nella camera assegnata con particolare attenzione per le utenze con esigenze speciali (disabili, anziani, persone svantaggiate ecc..)	22	Sicurezza e prevenzione	3	Normativa sulla sicurezza	Ricevimento 3
UC STAGE ADDETTO ALL'ACCOGLIENZA	Programmi informatici di gestione alberghiera.	Rafforzare la propria formazione professionale in impresa: eseguire, su indicazione del capo Ricevimento, in modo autonomo, le principali mansioni di Front Office, utilizzando le conoscenze, le abilità operative e gli strumenti necessari.	23	Fare attività di inserimento guidato in impresa: stage di supporto all'apprendimento.	100	STAGE	Laboratorio di accoglienza
	Modalità di compilazione di ricevute e tecniche di rendicontazione.	Rafforzare la propria formazione professionale in impresa: eseguire su	24	Fare attività di inserimento guidato in impresa: stage di supporto	100	STAGE	Laboratorio di

		del Capo Ricevimento, in modo autonomo le principali mansioni di Back Office, utilizzando le conoscenze, le abilità operative e gli strumenti necessari e la terminologia tecnica specifica in una lingua comunitaria.		all'apprendimento.			accoglienza
	Il planning delle prenotazioni alberghiere del cliente.	Rafforzare la propria formazione professionale in impresa: eseguire, su indicazione del Capo Ricevimento, in modo autonomo, le principali mansioni di Back Office, organizzare le prenotazioni e interagire con gli addetti al reparto ai piani. Accogliere il cliente con particolare attenzione per le utenze con esigenze speciali.	25	Fare attività di inserimento guidato in impresa: stage di supporto all'apprendimento.	80	STAGE	Laboratorio di accoglienza
totale					698		

B.2.1.2.c Metodologie e risorse umane coinvolte nell'anno di riferimento

Metodologie (descrivere le metodologie adottate sia per un efficace apprendimento di saperi teorico-tecnici sia per un completo sviluppo di competenze richieste dallo standard professionale)

- 1) Attività con docenti di sostegno per facilitare l'orientamento e la formazione di ragazzi diversamente abili.
- 2) Attività laboratoriali nei laboratori di accoglienza turistica per rafforzare le competenze tecnico professionali e di base, anche attraverso l'utilizzo delle compresenze.
- 3) Lavori di gruppo, problem solving, approfondimenti tecnico-professionali, lezioni frontali e partecipate e simulazioni.
- 4) Attività di tutoraggio durante lo stage
- 5) Attività di coordinamento per assicurare il raggiungimento degli obiettivi, l'adeguatezza dei metodi e la coerenza delle azioni.

Professionalità coinvolte (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno)

Dirigente scolastico, docenti interni o esterni in possesso di abilitazione o esperienze lavorative nelle materie tecnico pratiche e professionali; assistenti tecnici delle materie tecnico-pratiche, amministrativi, collaboratori scolastici, tutor, risorse umane interne per azioni di progettazione, direzione e monitoraggio

Organizzazione e logistica (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative)

Aula didattica per l'approfondimento della teoria sulle competenze di base e quelle professionali, laboratorio di servizi di accoglienza turistica e relative attrezzature e materiali per le esercitazioni pratiche, aula informatica, fotocopiatrice, abbigliamento professionale da utilizzare durante le esercitazioni pratiche, materiale didattico, appunti e ricette fornite dai docenti, convenzioni di stage e stipula assicurativa. Le attività si svolgeranno nella sede di via de' Bruni e in quella di via san Bartolo a Cintoia

B.2.1.2.d Articolazione e struttura delle prove di verifica intermedie

Dettaglio delle prove intermedie per la verifica degli apprendimenti riferiti alle competenze tecnico-professionali per l'anno di riferimento

Tipi di prove per la verifica degli apprendimenti e loro caratteristiche

Prova strutturata comprendente le seguenti tipologie di item:

- 1) quesito V/F
- 2) quesiti a scelta multipla
- 3) completamento
- 4) corrispondenza
- 5) comprensione, analisi e interpretazioni di testi con quesiti a scelta multipla
- 6) colloqui

Finalità e obiettivi delle prove:

- comprensione dei testi e dei quesiti
- conoscenze disciplinari
- competenze linguistico - espressive
- capacità elaborative - logico - critiche

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Le prove per la verifica del raggiungimento degli obiettivi delle competenze tecnico-professionali saranno svolte in aula sotto la guida dei docenti delle materie interessate, a conclusione di una o più unità formative; le prove pratiche saranno svolte nei laboratori sotto la supervisione dei docenti tecno-pratici.

Il loro svolgimento sarà preceduto dalle seguenti operazioni: illustrazione sintetica della prova, comunicazione del tempo a disposizione e indicazione degli eventuali sussidi didattici consentiti.

Tempi di somministrazione della prova:

60/120 minuti

Strumenti per la valutazione delle prestazioni effettuate dai candidati (griglie di analisi, schede di osservazione, etc.):

- griglia di correzione con enumerazione e peso degli indicatori

B.2.1.5. Dettaglio delle prove per la verifica intermedia delle competenze di base nel triennio, di cui al DM 11 novembre 2011

Tipi di prove per la verifica intermedia delle competenze e loro caratteristiche:

- prove strutturate e semistrutturate per tutte le materie coinvolte nella curvatura
- prove soggettive per la lingua italiana
- comprensione, analisi e interpretazione di testi con quesiti a scelta multipla
- colloqui
- prove pratiche di interazione di gruppo

Finalità e obiettivi delle prove:

- comprensione dei testi e dei quesiti
- conoscenze disciplinari
- competenze linguistico - espressive
- capacità elaborative - logico - critiche

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

Le prove per la verifica del raggiungimento degli obiettivi delle competenze di base saranno svolte in aula sotto la guida dei docenti delle materie interessate, a conclusione di una o più unità formative; le prove pratiche saranno svolte nei laboratori sotto la supervisione dei docenti tecno-pratici.

Il loro svolgimento sarà preceduto dalle seguenti operazioni: illustrazione sintetica della prova, comunicazione del tempo a disposizione e indicazione degli eventuali sussidi didattici consentiti.

Tempi di somministrazione della prova:
60/120 minuti

Strumenti per la valutazione delle prestazioni effettuate dai candidati (griglie di analisi, schede di osservazione, etc.):

- griglia di correzione con enumerazione e peso degli indicatori

B.2.2 Articolazione del programma didattico del percorso nell'arco del triennio: quadro orario

CLASSE PRIMA

SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA'

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamentale statale (I anno)	Di cui ore in presenza	Nuova ripartizione oraria a seguito dell'integrazione con l'offerta sussidiaria leFP*	Di cui ore in presenza	Totale ore finanziate
Lingua e letteratura italiana	132	0	132		
Lingua inglese	99	0	114 (1)	15	15
Storia, cittadinanza e costituzione	66	0	66		
Informatica (lab. ricevimento)	0	0	8		
Matematica	132	0	99		
Diritto ed economia	66	0	66		
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	0	66		
Scienze motorie e sportive	66	0	34		
Religione o attività alternative	33	0	0		
Scienze integrate (Fisica)	66	0	66		
Scienza degli alimenti	66	0	17		
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	66	66	99	99	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	66	66	99	99	
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	0	58	15	
Seconda lingua straniera	66	0	66 (2)		
	1056		990		
totale	(min 996 e massimo 1056)		(min 996- massimo 1056)		

* All'interno del monte ore (massimo 1056 ore) includere, ove previste, le ore da dedicare alle attività di apprendimento in contesto lavorativo)

(1) Di cui 39 ore competenze di base e 75 ore competenze tecnico-pratiche.

(2) Di cui 56 ore competenze di base e 10 ore competenze tecnico-pratiche.

CLASSE SECONDA

SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA'

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamentale statale (l'anno)	Di cui ore in compresenza	Nuova ripartizione oraria a seguito dell'integrazione con l'offerta sussidiaria leFP*	Di cui ore in compresenza	Totale ore finanziate
Lingua e letteratura italiana	132	0	132		
Lingua inglese	99	0	109 (2)	10	10
Storia, cittadinanza e costituzione	66	0	66		
Matematica	132	0	99		
Diritto ed economia	66	0	66		
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	0	66		
Scienze motorie e sportive	66	0	0		
Religione o attività alternative	33	0	0		
Scienze integrate (Chimica)	66	0	42		
Scienza degli alimenti	66	0	0		
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	66	66	99	99	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	66	66	99	99	
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	0	66	10	
Seconda lingua straniera	66	0	66 (3)		
Stage	0	0	80 (1)		
	1056		990		
totale (min 996 e massimo 1056)			(min 996- massimo 1056)		

* All'interno del monte ore (massimo 1056 ore) includere le ore da dedicare alle attività di apprendimento in contesto lavorativo)

- (1) Lo stage è compreso nel computo delle 1056 ore annuali curricolari.
 (2) Di cui 34 ore competenze di base e 75 ore competenze tecnico-pratiche.
 (3) Di cui 56 ore competenze di base e 10 ore competenze tecnico-pratiche.

CLASSE TERZA

SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA'

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamentale statale (III anno)	Di cui ore in presenza	Nuova ripartizione oraria a seguito dell'integrazione con l'offerta sussidiaria leFP*	Di cui ore in presenza	Totale ore finanziate
Lingua e letteratura italiana	132	0	115 (2)		
Lingua inglese	99	0	132 (3)	33	33
Seconda lingua straniera	99	0	99 (4)		
Storia, cittadinanza, costituzione	66	0	30		
Matematica	99	0	34		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	132	0	102		
Scienze motorie e sportive	66	0	0		
Religione o materia alternativa	33	0	0		
Scienza e cultura dell'alimentazione	132	0	0		
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	198	0	198	33	
Stage	162		280 (1)		
	1056		990		
totale	<i>(min 996 e massimo 1056)</i>		<i>(min 996 e massimo 1056)</i>		

*All'interno del monte ore (massimo 1056 ore) includere le ore da dedicare alle attività di apprendimento in contesto lavorativo)

(1) Lo stage è compreso nel computo delle 1056 annuali curricolari.

(2) Di cui 86 ore competenze di base e 29 ore competenze tecnico-pratiche.

(3) Di cui 51 ore competenze di base e 81 ore competenze tecnico-pratiche.

(4) Di cui 55 ore competenze di base e 44 ore competenze tecnico-pratiche.

B.3 Dettaglio delle prove per la verifica finale delle competenze del triennio (esame di qualifica)

Verifica delle competenze tecnico-professionali del triennio (indicare con quali prove si intendono verificare le Unità di Competenze associate a ciascuna figura regionale)

Compilate ed allegate n° 2... schede di descrizione della prova

Scheda di descrizione della prova N° 1 DI 2

Tipologia di prova prevista (prova tecnico-pratica, colloquio, altre eventuali prove): _____

-PROVA OGGETTIVA SCRITTA (tecnico professionali): test composto da 15 domande a risposta multipla (3 alternative di risposta, di cui una sola corretta);
-PROVA TECNICO-PRATICA: Sulla base di un caso aziendale fornito dalla commissione, l'allievo dovrà dimostrare di saper acquisire le prenotazioni e gestire l'accoglienza del cliente. Si prevede di inserire un elemento di difficoltà, quale l'arrivo di un cliente senza prenotazione per valutare la capacità di gestione dell'imprevisto da parte del candidato. -COLLOQUIO (in comune alle altre AdA)

Unità di Competenze oggetto della valutazione:
UC 543 (Acquisire le prenotazioni);UC 541 (gestione dell'accoglienza)

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività:

La prova Tecnico- pratica è volta a rilevare la capacità di effettuare le performance prevista dall'Area di attività, valutando le competenze acquisite nella loro interezza.

In particolare la prova tecnico pratica satura le performance previste dalle Ada 543 e 541 con riferimento alle seguenti capacità e conoscenze:

- tecnica turistico- alberghiera per poter operare al front-office
- software di gestione alberghiera
- principali normative statali e regionali per espletare le formalità di legge per la corretta gestione delle prenotazioni
- utilizzo di internet
- comunicare ai reparti interessati le prenotazioni al fine di avere sempre la disponibilità delle camere e delle sale comuni
- interagire con il capo ricevimento e aggiornarlo sulle richieste di prenotazioni delle camere e sale comuni
- accogliere il cliente al ricevimento compiendo tutti i passaggi necessari
- accompagnare il cliente alla camera assegnata
- interagire con gli addetti al reparto piani
- leggere il planning delle prenotazioni
- conoscere la normativa T.U.L.P.S
- Conoscere la struttura e servizi dell'albergo per potersi raccordare in modo funzionale con i propri referenti e con i reparti
- tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale per una buona gestione dei rapporti con i clienti
- tipologie di utenza (gruppi, individuali, affari, utenze speciali)
- vigenti normative inerenti la prevenzione incendi per fornire adeguata assistenza alla clientela in caso di incendio o pericolo

Prestazione attesa:

Il candidato deve dimostrare di aver acquisito i livelli minimi delle competenze professionali oggetto delle prove relative alle UC caratterizzanti la figura regionale di riferimento, nello specifico ci si aspetta che il candidato dimostri di saper effettuare un check-in

Ogni prova di simulazione relativa alla singola ADA sarà valutata in centesimi e per ognuna di esse sarà richiesto il raggiungimento della soglia minima di 60/100.

I Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori relativi alla prestazione richiesta) : per ogni prova sarà richiesto il raggiungimento di almeno 60 centesimi, secondo la griglia di valutazione analiticamente descritta nell'apposita scheda di valutazione delle competenze

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

PROVA OGGETTIVA SCRITTA: (1° giorno):

PROVA TECNICO -PRATICA (2° giorno)

COLLOQUIO (3° giorno)

Tempi di somministrazione della prova:

PROVA OGGETTIVA SCRITTA : 1 ora complessiva, la mattina del primo giorno (dopo la prova scritta di lingua italiana)

PROVA TECNICO-PRATICA : 2 ore complessive, la mattina del primo giorno (dopo la prova scritta ad integrazione delle conoscenze tecnico professionali relative alle Unità di Competenze che compongono la figura)

COLLOQUIO : 15 minuti a candidato, il 3° giorno di esame (alla fine delle prove tecnico-pratiche)

Strumenti per la realizzazione delle prove di verifica finali (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.):

ATTREZZATURE: quelle disponibili nei laboratori di cucina delle due sedi

MATERIALI: materiali di consumo necessari all'esecuzione della prova.

SPAZI: laboratori accoglienza turistica- aula

PERSONALE NON DOCENTE: aiutanti tecnico pratici

Scheda di descrizione della prova N° 2 DI 2

Tipologia di prova prevista (prova tecnico-pratica, colloquio, altre eventuali prove): _____

-PROVA OGGETTIVA SCRITTA (tecnico professionali): test composto da 15 domande a risposta multipla (3 alternative di risposta, di cui una sola corretta);

-PROVA TECNICO-PRATICA: Sulla base di un caso aziendale fornito dalla commissione, l'allievo dovrà dimostrare di saper produrre documenti necessari al cliente e all'azienda.

-COLLOQUIO (in comune alle altre AdA)

Unità di Competenze oggetto della valutazione:

UC 1773 (espletamento delle attività di segreteria amministrativa)

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività:

La prova Tecnico- pratica è volta a rilevare la capacità di effettuare le performance prevista dall'Area di attività, valutando le competenze acquisite nella loro interezza.

In particolare la prova tecnico pratica satura le performance previste dall' Ada 1773 con riferimento alle seguenti capacità e conoscenze:

- adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standar di risultato

- applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale e delle tecniche di riordino degli spazi di lavoro.

- applicare criteri per la selezione, la raccolta, l'organizzazione, l'archiviazione delle informazioni cartacee e elettroniche
- applicare le principali procedure amministrative per inserire correttamente le attività svolte
- emettere fatture e/o ricevute fiscali
- mantenere le relazioni con i principali clienti e fornitori
- produrre e archiviare materiali e documenti
- svolgere attività di back-office
- Usare pc e i programmi della contabilità
- processi e cicli di lavoro del servizio
- Terminologia tecnica specifica del settore in una lingua comunitaria

Prestazione attesa:

Il candidato deve dimostrare di aver acquisito i livelli minimi delle competenze professionali oggetto delle prove relative alle UC caratterizzanti la figura regionale di riferimento, nello specifico ci si aspetta che il candidato dimostri di saper gestire il cliente sia dal punto di vista dell'accoglienza che da quello amministrativo e contabile

GRIGLIE DI VALUTAZIONE con indicatori focalizzati sulla rilevazione del livello di competenze professionale oggetto delle prove.

Ogni prova di simulazione relativa alla singola ADA sarà valutata in centesimi e per ognuna di esse sarà richiesto il raggiungimento della soglia minima di 60/100.

I Criteri di accettabilità della prestazione (indicatori relativi alla prestazione richiesta) : per ogni prova sarà richiesto il raggiungimento di almeno 60 centesimi, secondo la griglia di valutazione analiticamente descritta nell'apposita scheda di valutazione delle competenze

Modalità di svolgimento di ciascuna prova:

PROVA OGGETTIVA SCRITTA: (1° giorno):

PROVA TECNICO -PRATICA (2° giorno)

COLLOQUIO (3° giorno)

Tempi di somministrazione della prova:

PROVA OGGETTIVA SCRITTA : 1 ora complessiva, la mattina del primo giorno (dopo la prova scritta di lingua italiana)

PROVA TECNICO-PRATICA : 2 ore complessive, la mattina del primo giorno (dopo la prova scritta ad integrazione delle conoscenze tecnico professionali relative alle Unità di Competenze che compongono la figura)

COLLOQUIO : 15 minuti a candidato, il 3° giorno di esame (alla fine delle prove tecnico-pratiche)

Strumenti per la realizzazione delle prove di verifica finali (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.):

ATTREZZATURE: quelle disponibili nei laboratori di cucina delle due sedi

MATERIALI: materiali di consumo necessari all'esecuzione della prova.

SPAZI: laboratori accoglienza turistica- aula

PERSONALE NON DOCENTE: aiutanti tecnico pratici

Operatore ristorazione – Preparazione pasti

C.1 Azioni di tutoraggio per i percorsi di apprendimento in contesto lavorativo

Indicare gli obiettivi, la durata delle azioni di tutoraggio, le modalità organizzative e di attuazione

OBIETTIVI

Preparare e accompagnare gli allievi durante l'esperienza di stage (illustrare il significato e le finalità dell'esperienza, spiegando concretamente cos'è lo stage e come si articola, come si cura la compilazione dei documenti quali sono i comportamenti da tenere, fornendo esempi chiarificatori).

DURATA DELLE AZIONI DI TUTORAGGIO

Classi seconde (35 ore)

Classi terze (5 ore)

MODALITA' ORGANIZZATIVE E DI ATTUAZIONE

- Contatti con le aziende e ricerca di collaborazioni;
 - gestione Progetto formativo e Piano di stage, in collaborazione con i colleghi Formatori, il Coordinatore di corso e il Tutor aziendale;
 - ad avvio stage presentazione agli allievi della documentazione e del piano di lavoro;
 - cura dell'abbinamento aziende/corsisti comparando le caratteristiche delle aziende con le attitudini, il profilo professionale e la motivazione degli allievi ed effettuando colloqui;
 - monitoraggio dell'attività di stage, al fine di risolvere eventuali problematiche (telefonate con le aziende per monitorare costantemente gli allievi; al momento opportuno visita aziendale, e colloqui con il tutor e l'allievo sul luogo di lavoro e gestione delle eventuali situazioni critiche);
 - risoluzioni di problemi e situazioni di conflitto che si possono presentare durante gli stages (in affiancamento e supporto al Coordinatore di corso e al Tutor Aziendale);
 - effettuazione del bilancio a fine esperienza e cura dei processi di valutazione, anche in base alla valutazione del Tutor aziendale e agli elementi desunti dalla relazione dello stagista, in vista della determinazione del credito formativo da far valere all'esame conclusivo del corso;
 - compilazione report sull'esperienza di tirocinio;
- nel caso che nel gruppo classe risultino uno o più allievi portatore di handicap differenziati, l'insegnante di sostegno si occuperà di tutta l'organizzazione dello stage

Per gli allievi che non hanno compiuto il 16 anno di età, lo stage sarà di tipo osservativo.

Per le classi terze lo stage si svolgerà probabilmente nel mese di settembre e per complessive quattro settimane nel corso nell'anno scolastico, come previsto per le classi terze dal quadro ordinamentale statale.

C.2 Laboratori di pratica professionale

Descrivere le modalità con cui si intendono attuare le attività di laboratorio

Per le classi prime:

primo quadrimestre e secondo quadrimestre

- Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, in orario curricolare (66 ore previste dal quadro ordinamentale statale + 33 ore date dall'autonomia scolastica), in compresenza con i docenti di laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita e docenti di alimentazione

Per le classi seconde:

primo quadrimestre e secondo quadrimestre

- laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina in orario curricolare (66 ore previste dal quadro ordinamentale statale + 33 ore date dall'integrazione con l'offerta sussidiaria leFP) in presenza con i docenti di laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita e docenti di alimentazione

Per le classi terze:

primo quadrimestre e secondo quadrimestre

- laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina in orario curricolare (198 ore previste dal quadro ordinamentale statale + 33 ore date dalla flessibilità scolastica) in presenza con i docenti di lingua inglese e di alimentazione.

C.3 Presenza dei docenti per lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali

Descrivere le modalità con cui si intende attuare la presenza dei docenti

Per le classi prime la presenza si attua durante le lezioni di pratica professionale curricolare (66 ore previste dal quadro ordinamentale statale + 33 ore date dall'autonomia scolastica) con i docenti di laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita (99 ore complessive) e alimentazione (16 ore complessive)

Per le classi seconde la presenza si attua durante le lezioni di pratica professionale curricolare (66 ore previste dal quadro ordinamentale statale + 33 ore date dall'integrazione con l'offerta sussidiaria leFP) con i docenti di laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita (99 ore complessive) e alimentazione (16 ore complessive)

Per le classi terze la presenza si attua durante le lezioni di pratica professionale curricolare (198 ore previste dal quadro ordinamentale statale + 33 ore date dalla flessibilità scolastica) con i docenti di alimentazione (25 ore complessive) e lingua inglese (8 ore complessive).

C.4 Attività straordinarie per la gestione dei percorsi (progettazione, coordinamento, realizzazione degli esami di qualifica, rendicontazione etc.)

Indicare le attività riferite alla gestione dei percorsi leFP per le quali si richiede il finanziamento regionale

- 1) Progettazione;
- 2) Coordinamento
- 3) Monitoraggio
- 4) Gestione
- 5) Amministrazione
- 6) Rendicontazione

Operatore ristorazione – Servizi sala/bar

C.1 Azioni di tutoraggio per i percorsi di apprendimento in contesto lavorativo

Indicare gli obiettivi, la durata delle azioni di tutoraggio, le modalità organizzative e di attuazione

OBIETTIVI

Preparare e accompagnare gli allievi durante l'esperienza di stage (illustrare il significato e le finalità dell'esperienza, spiegando concretamente cos'è lo stage e come si articola, come si cura la compilazione dei documenti quali sono i comportamenti da tenere, fornendo esempi chiarificatori).

DURATA DELLE AZIONI DI TUTORAGGIO

Classi seconde (35 ore)

Classi terze (5 ore)

MODALITA' ORGANIZZATIVE E DI ATTUAZIONE

- Contatti con le aziende e ricerca di collaborazioni;
 - gestione Progetto formativo e Piano di stage, in collaborazione con i colleghi Formatori, il Coordinatore di corso e il Tutor aziendale;
 - ad avvio stage presentazione agli allievi della documentazione e del piano di lavoro;
 - cura dell'abbinamento aziende/corsisti comparando le caratteristiche delle aziende con le attitudini, il profilo professionale e la motivazione degli allievi ed effettuando colloqui;
 - monitoraggio dell'attività di stage, al fine di risolvere eventuali problematiche (telefonate con le aziende per monitorare costantemente gli allievi; al momento opportuno visita aziendale, e colloqui con il tutor e l'allievo sul luogo di lavoro e gestione delle eventuali situazioni critiche);
 - risoluzioni di problemi e situazioni di conflitto che si possono presentare durante gli stages (in affiancamento e supporto al Coordinatore di corso e al Tutor Aziendale);
 - effettuazione del bilancio a fine esperienza e cura dei processi di valutazione, anche in base alla valutazione del Tutor aziendale e agli elementi desunti dalla relazione dello stagista, in vista della determinazione del credito formativo da far valere all'esame conclusivo del corso;
 - compilazione report sull'esperienza di tirocinio;
- nel caso che nel gruppo classe risultino uno o più allievi portatore di handicap differenziati, l'insegnante di sostegno si occuperà di tutta l'organizzazione dello stage

Per gli allievi che non hanno compiuto il 16 anno di età, lo stage sarà di tipo osservativo.

Per le classi terze lo stage si svolgerà probabilmente nel mese di settembre e per complessive quattro settimane nel corso nell'anno scolastico, come previsto per le classi terze dal quadro ordinamentale statale.

C.2 Laboratori di pratica professionale

Descrivere le modalità con cui si intendono attuare le attività di laboratorio

Per le classi prime:

primo quadrimestre e secondo quadrimestre

- Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita, in orario curricolare (66 ore previste dal quadro ordinamentale statale + 33 ore date dell'integrazione con l'offerta sussidiaria leFP), in compresenza con i docenti di laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina e docenti di alimentazione.

Per le classi seconde:

primo quadrimestre e secondo quadrimestre

- laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita in orario curricolare (66 ore previste dal quadro ordinamentale statale + 33 ore date dall'autonomia scolastica) in compresenza con i docenti di laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina e docenti di alimentazione

Per le classi terze:

primo quadrimestre e secondo quadrimestre

- laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita in orario curricolare (198 ore previste dal quadro ordinamentale statale + 33 ore date dalla flessibilità scolastica) in compresenza con i docenti di lingua inglese e di alimentazione.

C.3 Compresenza dei docenti per lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali

Descrivere le modalità con cui si intende attuare la compresenza dei docenti

Per le classi prime la compresenza si attua durante le lezioni di pratica professionale curricolare (66ore previste dal quadro ordinamentale statale + 33 ore date dell'integrazione con l'offerta sussidiaria leFP) con i docenti di laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita (99 ore complessive) e alimentazione (16 ore complessive)

Per le classi seconde la compresenza si attua durante le lezioni di pratica professionale curricolare (66 ore previste dal quadro ordinamentale statale + 33 ore date dall'autonomia scolastica) con i docenti di laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina (99 ore complessive) e alimentazione (16 ore complessive)

Per le classi terze la compresenza si attua durante le lezioni di pratica professionale curricolare (198 ore previste dal quadro ordinamentale statale + 33 ore date dalla flessibilità scolastica) con i docenti di alimentazione (25 ore complessive) e lingua inglese (8ore complessive).

C.4 Attività straordinarie per la gestione dei percorsi (progettazione, coordinamento, realizzazione degli esami di qualifica, rendicontazione etc.)

Indicare le attività riferite alla gestione dei percorsi leFP per le quali si richiede il finanziamento regionale

Indicare le attività riferite alla gestione dei percorsi leFP per le quali si richiede il finanziamento regionale

- 1) Progettazione;
- 2) Coordinamento
- 3) Monitoraggio
- 4) Gestione
- 5) Amministrazione
- 6) Rendicontazione

Operatore ai servizi di promozione e accoglienza - strutture ricettive

C.1 Azioni di tutoraggio per i percorsi di apprendimento in contesto lavorativo

Indicare gli obiettivi, la durata delle azioni di tutoraggio, le modalità organizzative e di attuazione

OBIETTIVI

Preparare e accompagnare gli allievi durante l'esperienza di stage (illustrare il significato e le finalità dell'esperienza, spiegando concretamente cos'è lo stage e come si articola, come si cura la compilazione dei documenti quali sono i comportamenti da tenere, fornendo esempi chiarificatori).

DURATA DELLE AZIONI DI TUTORAGGIO

Classi seconde (20 ore);

Classi terze (5 ore)

MODALITA' ORGANIZZATIVE E DI ATTUAZIONE

- Contatti con le aziende e ricerca di collaborazioni;
 - gestione Progetto formativo e Piano di stage, in collaborazione con i colleghi Formatori, il Coordinatore di corso e il Tutor aziendale;
 - ad avvio stage presentazione agli allievi della documentazione e del piano di lavoro;
 - cura dell'abbinamento aziende/corsisti comparando le caratteristiche delle aziende con le attitudini, il profilo professionale e la motivazione degli allievi ed effettuando colloqui;
 - monitoraggio dell'attività di stage, al fine di risolvere eventuali problematiche (telefonate con le aziende per monitorare costantemente gli allievi; al momento opportuno visita aziendale, e colloqui con il tutor e l'allievo sul luogo di lavoro e gestione delle eventuali situazioni critiche);
 - risoluzioni di problemi e situazioni di conflitto che si possono presentare durante gli stages (in affiancamento e supporto al Coordinatore di corso e al Tutor Aziendale);
 - effettuazione del bilancio a fine esperienza e cura dei processi di valutazione, anche in base alla valutazione del Tutor aziendale e agli elementi desunti dalla relazione dello stagista , in vista della determinazione del credito formativo da far valere all'esame conclusivo del corso;
 - compilazione report sull'esperienza di tirocinio;
- nel caso che nel gruppo classe risultino uno o più allievi portatore di handicap differenziati, l'insegnante di sostegno si occuperà di tutta l'organizzazione dello stage

Per gli allievi che non hanno compiuto il 16 anno di età, lo stage sarà di tipo osservativo.

Per le classi terze lo stage si svolgerà probabilmente nel mese di settembre e per complessive quattro settimane nel corso nell'anno scolastico, come previsto per le classi terze dal quadro ordinamentale statale.

C.2 Laboratori di pratica professionale

Descrivere le modalità con cui si intendono attuare le attività di laboratorio

Per le classi prime:

primo quadrimestre e secondo quadrimestre

- Laboratorio di accoglienza turistica in orario curricolare (66 ore previste dal quadro ordinamentale statale) in compresenza per 15 ore con i docenti di lingua inglese.

Per le classi seconde:

primo quadrimestre e secondo quadrimestre

- laboratorio di accoglienza turistica in orario curricolare (66 ore previste dal quadro ordinamentale statale) in compresenza per 10 ore con i docenti di lingua inglese

Per le classi terze:

primo quadrimestre e secondo quadrimestre

- laboratorio di accoglienza turistica in orario curricolare (198 ore previste dal quadro ordinamentale statale) in compresenza con i docenti di lingua inglese per 33 ore.

C.3 Compresenza dei docenti per lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali

Descrivere le modalità con cui si intende attuare la compresenza dei docenti

Per le classi prime la compresenza si attua durante le lezioni di pratica professionale curricolare con i docenti di lingua inglese per 15 ore

Per le classi seconde la compresenza si attua durante le lezioni di pratica professionale curricolare con i docenti di lingua inglese per 10 ore

Per le classi terze la compresenza si attua durante le lezioni di pratica professionale con i docenti di lingua inglese per 33 ore

C.4 Attività straordinarie per la gestione dei percorsi (progettazione, coordinamento, realizzazione degli esami di qualifica, rendicontazione etc.)

Indicare le attività riferite alla gestione dei percorsi leFP per le quali si richiede il finanziamento regionale

Indicare le attività riferite alla gestione dei percorsi leFP per le quali si richiede il finanziamento regionale

- 1) Progettazione;
- 2) Coordinamento
- 3) Monitoraggio
- 4) Gestione
- 5) Amministrazione
- 6) Rendicontazione

Articolazione del piano finanziario per l'a.s.f.2013_/2014 per il percorso di qualifica professionale di Operatore della ristorazione preparazione pasti ¹⁰

Numero classi previste _32				
Numero allievi previsti _579				
1. Personale				
			Totale (a)	€ 134026,88.....
a. Docenti (<i>copresenze aula e laboratorio</i>)	ore _1566_	euro __46,45__	subtotale (a)	€ ...72740.70.....
b. Tutor (<i>apprendimento in contesto lavorativo</i>)	ore _485	euro __23,22__	subtotale (a)	€ ...11261,70.....
c. Amministrativi (<i>progettazione, gestione, rendicontazione, etc.</i>)	ore _1992__	euro 22,7_	subtotale (a)	€ ...45238,08.....
d. Personale ATA	ore __248	euro __19.30__	subtotale (a)	€4786,40...
2. Materiali di consumo			Totale (b)	€ ...20869,12.....
3. Esami finali (commissione)			Totale (c)	€ ...10584,00...
Totale complessivo			(a+b+c)	€165480,00.....

¹⁰ Il piano finanziario si riferisce al singolo percorso di qualifica e al complesso delle prime, seconde e terze classi attivate nell'a.s.f. di riferimento

Il piano finanziario deve avere un importo massimo non superiore al valore dato da: (num. classi * coefficiente classe) + (num. allievi * coefficiente allievo)

Sezione D**Piano Finanziario**

Articolazione del piano finanziario per l'a.s.f.2013_/2014 per il percorso di qualifica professionale di Operatore ristorazione – servizi sala/bar ¹¹

Numero classi previste _20				
Numero allievi previsti _243				
<hr/>				
1. Personale			Totale (a)	€ 65503,38.....
a. Docenti (<i>copresenze aula e laboratorio</i>)	ore __590__	euro __46,45__	subtotale (a)	€ ...27405,5.....
b. Tutor (<i>apprendimento in contesto lavorativo</i>)	ore __220__	euro __23,22__	subtotale (a)	€ ...5108,4...
c. Amministrativi (<i>progettazione, gestione, rendicontazione, etc.</i>)	ore _1332_	euro 22,7_	subtotale (a)	€ ...30287,48.....
d. Personale ATA	ore __140__	euro __19.30__	subtotale (a)	€2702,00.....
2. Materiali di consumo			Totale (b)	€ ...18364,62.....
3. Esami finali (commissione)			Totale (c)	€5292,00...
Totale complessivo			(a+b+c)	€89160,00.....

¹¹ Il piano finanziario si riferisce al singolo percorso di qualifica e al complesso delle prime, seconde e terze classi attivate nell'a.s.f. di riferimento

Il piano finanziario deve avere un importo massimo non superiore al valore dato da: (num. classi * coefficiente classe) + (num. allievi * coefficiente allievo)

Articolazione del piano finanziario per l'a.s.f.2013_/2014 per il percorso di qualifica professionale di OPERATORE SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA STRUTTURE RICETTIVE ¹²

Numero classi previste _11				
Numero allievi previsti _47				
1. Personale				
			Totale (a)	€ 33320,27.....
a. Docenti (copresenze aula e laboratorio)	ore _235	euro _46,45__	subtotale (a)	€ ...10915,75.....
b. Tutor (apprendimento in contesto lavorativo)	ore ___40	euro _23,22__	subtotale (a)	€ ...928,8...
c. Amministrativi (progettazione, gestione, rendicontazione, etc.)	ore _896_	euro 22,7_	subtotale (a)	€ ...20317,72.....
d. Personale ATA	ore ___60_	euro ___19.30__	subtotale (a)	€1158,00.....
2. Materiali di consumo			Totale (b)	€ ...5319,73.....
3. Esami finali (commissione)			Totale (c)	€
Totale complessivo			(a+b+c)	€38640,00.....

¹² Il piano finanziario si riferisce al singolo percorso di qualifica e al complesso delle prime, seconde e terze classi attivate nell'a.s.f. di riferimento

Il piano finanziario deve avere un importo massimo non superiore al valore dato da: (num. classi * coefficiente classe) + (num. allievi * coefficiente allievo)

AVVERTENZE

- Il formulario deve essere compilato in tutte le sue parti, fatto salvo quanto stabilito dagli Indirizzi. Nel caso in cui uno o più elementi richiesti non ricorrano per il progetto specifico, sarà sufficiente indicarlo nella corrispondente sezione/sottosezione del formulario.
- Il formulario deve essere sottoscritto – pena l'esclusione – dal Responsabile dell'Istituzione Scolastica che presenta il progetto.

SOTTOSCRIZIONE FORMULARIO

la sottoscritta Dott.ssa M. Francesca Cellai in qualità di Responsabile dell'Istituzione Scolastica che presenta il progetto

Attesta

l'autenticità di tutto quanto dichiarato nel formulario e sottoscrive tutto quanto in esso contenuto.

FIRMA