

# Linee guida per la realizzazione degli esami relativi ai percorsi triennali e quadriennali di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)

Regione Campania

fonte: <http://burc.regione.campania.it>

## Competenze dell'area di base

### **Asse dei Linguaggi**

- Padroneggiare i vari strumenti espressivi per comunicare in vari contesti
- Leggere, comprendere, interpretare testi verbali e non verbali di vario tipo e riconoscere i differenti linguaggi.
- Produrre testi verbali e non verbali di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario
- Utilizzare e produrre testi multimediali

### **Asse Matematico**

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche graficamente
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
- Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
- Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone varianti e relazioni

### **Asse Storico sociale**

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Saper leggere il tessuto produttivo inerente il profilo professionale del proprio territorio utilizzando strumenti adeguati.

## **Competenze dell'area di indirizzo**

(l'elencazione è meramente esemplificativa e dovrà essere integrata con le competenze specifiche di ciascuna figura professionale)

- Osservare, descrivere ed analizzare procedure appartenenti al settore produttivo di riferimento.
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati al settore produttivo di riferimento a partire dall'esperienza
- Essere consapevole delle modalità di utilizzo delle tecnologie rispetto al contesto di riferimento.

# COMPETENZE MINISTERIALI

## E SAPERI ESSENZIALI ESEMPLIFICATIVI

1° biennio

COMPET.	SAPERI ESSENZIALI
<b>01</b>	<b>Agire nel sistema di qualità della produzione:</b> viaggi, nazioni, trasporti, alloggi, brochures
<b>02</b>	<b>Tecniche di lavorazione e gestione di prodotti e servizi:</b> cibi e utensili; bevande
<b>03</b>	<b>Competenze professionali e linguistiche:</b> servire il cliente, parlare a telefono, prendere note
<b>04</b>	<b>Promozione di tradizioni locali e internazionali:</b> film, clima, routine, alimenti e tradizioni nazionali/ estere
<b>05</b>	<b>Sicurezza – trasparenza – tracciabilità:</b> leggi e cibo – etichette – igiene – elementi nutritivi -racconti al passato
<b>06</b>	<b>Pianificazione/monitoraggio di beni e servizi:</b> fasi di lavorazione (piatti, bevande, accoglienza) – descrizioni progetti futuri

**2° BIENNIO**

**INDIRIZZO: ENOGASTONOMIA / PRODOTTI DOLCIARI**

COMPET.	SAPERI ESSENZIALI
<b>01</b>	<b>Agire nel sistema di qualità della produzione:</b> brigata; tipi di ristorazione; legislazione del settore
<b>02</b>	<b>Tecniche di lavorazione e gestione di prodotti e servizi:</b> preparazione di condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni, dessert – ricette - cocktail
<b>03</b>	<b>Competenze professionali e linguistiche:</b> rapporti con clienti, fornitori, istituti di credito; spiegazione di ricette e menu
<b>04</b>	<b>Promozione di tradizioni locali e internazionali:</b> storia dell'alimentazione – cucina internazionale
<b>05</b>	<b>Sicurezza – trasparenza – tracciabilità:</b> pacchetto igiene – sistema HACCP – norme di distribuzione
<b>06</b>	<b>Pianificazione/monitoraggio di beni e servizi:</b> ordini – stoccaggio – gestione di qualità/quantità/costi -prezzi
<b>07</b>	<b>Valorizzazione/ trasformazione/ conservazione e presentazione di prodotti:</b> preparazione di piatti; tecniche di conservazione; cotture; caratteristiche ed elementi di cucine locali e internazionali; pasticceria e decorazioni
<b>08</b>	<b>Controllo organolettico, nutrizionale e gastronomico di alimenti e bevande:</b> caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali; vino e abbinamenti
<b>09</b>	<b>Menu e necessità dietologiche:</b> compilazione di menu; piramide alimentare
<b>10</b>	<b>Produzione/vendita e mercato:</b> cibo e religione – restrizioni alimentari

## 2° BIENNIO

### INDIRIZZO: ACCOGLIENZA TURISTICA

COMPET.	SAPERI ESSENZIALI
01	<b>Agire nel sistema di qualità della produzione:</b> aziende turistiche, sicurezza –Legge 81/08
02	<b>Tecniche di lavorazione e gestione di prodotti e servizi:</b> <i>conciergerie</i> ; servizio ai piani; strumenti informatici e software di gestione (registrazioni, conti)
03	<b>Competenze professionali e linguistiche:</b> tecniche di comunicazione (lettere, e-mail, sms, siti web); "customer care"; comunicazione del menu
04	<b>Promozione di tradizioni locali e internazionali:</b> descrizione di un'azienda; itinerari; storia dell'ospitalità; marchi; risorse territoriali e pacchetti turistici
05	<b>Sicurezza – trasparenza – tracciabilità:</b> Legislazione – HACCP – sicurezza alimentare e hoteliera Stesura di menu a "km 0" e biologici; Ecoturismo, turismo sostenibile e turismo responsabile
06	<b>Pianificazione/monitoraggio di beni e servizi:</b> tendenze della ristorazione ( <i>Nouvelle Cuisine, cucina etnica, macrobiotica, molecolare</i> ); stesura di menu
07	<b>Promozione turistica:</b> strutture ricettive; ciclo del cliente (dal <i>check in</i> al <i>check out</i> )
08	<b>Accoglienza e mercato:</b> tipi di turismo e attrattive territoriali
09	<b>Progettazione turistica e valorizzazione del territorio:</b> pianificazione di eventi; brochure sulle risorse territoriali
10	<b>Gestione economico-finanziaria dell'azienda turistica:</b> pagamenti; fidelizzazione del cliente; gestione-contabilità; IVA

## 2° BIENNIO

### INDIRIZZO: SALA / VENDITA

COMPET.	SAPERI ESSENZIALI
01	<b>Agire nel sistema di qualità della produzione:</b> punti di vendita; brigata; uniforme; sicurezza
02	<b>Tecniche di lavorazione e gestione di prodotti e servizi:</b> attrezzature; bevande alcoliche; cocktail; metodi di servizio
03	<b>Competenze professionali e linguistiche:</b> accoglienza: prenotazione; rapporti coi clienti
04	<b>Promozione di tradizioni locali e internazionali:</b> cibi regionali e stranieri (inglesi-francesi); vini, whisky e birre
05	<b>Sicurezza – trasparenza – tracciabilità:</b> HACCP; leggi alimentari e di distribuzione
06	<b>Pianificazione/monitoraggio di beni e servizi:</b> tendenze culinarie ( <i>Nouvelle Cuisine, cucina etnica, macrobiotica, molecolare ...</i> ); menu e prodotti OGM
07	<b>Valorizzazione/ trasformazione/ conservazione e presentazione di prodotti:</b> metodi di cottura
08	<b>Controllo organolettico, nutrizionale e gastronomico di alimenti e bevande:</b> vitigni e vini; abbinamenti; birre; etichette; liquori e distillati
09	<b>Menu e necessità dietologiche:</b> tipi:( <i>menu à la carte, carte d'hôte</i> ); compilazione, descrizione

<b>10</b>	<b>Produzione/vendita e mercato:</b> cibi e vini italiani e stranieri; <i>slow food</i> ; cibo e religioni
-----------	---

## 5° ANNO

### INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA / PRODOTTI DOLCIARI

COMPET.	SAPERI ESSENZIALI
<b>01</b>	<b>Agire nel sistema di qualità della produzione:</b> catering (tipi, industria, ciclo, contratti di lavoro); certificazioni di qualità
<b>02</b>	<b>Tecniche di lavorazione e gestione di prodotti e servizi:</b> industrie alimentari internazionali; sistemi di conservazione (sottovuoto, <i>Cook and Chill</i> , congelamento, ecc...)
<b>03</b>	<b>Competenze professionali e linguistiche:</b> offrire nuovi prodotti; promozioni con grafici, opuscoli, schemi; preferenze del cliente; analisi della domanda di mercato
<b>04</b>	<b>Promozione di tradizioni locali e internazionali:</b> piatti tradizionali; ingredienti locali/internazionali (erbe, spezie); ricerche di mercato e segmentazione
<b>05</b>	<b>Sicurezza – trasparenza – tracciabilità:</b> storia e analisi dell'HACCP; normative dell'UE
<b>06</b>	<b>Pianificazione/monitoraggio di beni e servizi:</b> tipi di <i>catering</i> : (per scuole, ospedali, da asporto, a domicilio)
<b>07</b>	<b>Valorizzazione/ trasformazione/ conservazione e presentazione di prodotti:</b> eventi e preparazione di <i>buffet</i> e <i>banqueting</i>
<b>08</b>	<b>Controllo organolettico, nutrizionale e gastronomico di alimenti e bevande:</b> abbinamento vino e cibi; vini italiani ed esteri; etichette; altre bevande: liquori, caffè, tè ...
<b>09</b>	<b>Menu e necessità dietologiche:</b> malattie (diabete, celiachia, allergie) e disturbi alimentari (bulimia, anoressia); diete speciali (vegetariana, vegana; sportiva)
<b>10</b>	<b>Produzione/vendita e mercato:</b> imprese di ospitalità ed enogastronomia; lavoro: preparare un CV, una lettera di presentazione.

## 5° ANNO

### INDIRIZZO: ACCOGLIENZA

COMPET.	SAPERI ESSENZIALI
<b>01</b>	<b>Agire nel sistema di qualità della produzione:</b> tipi di azienda turistica e ristorativa; ricerca di lavoro e CV
<b>02</b>	<b>Tecniche di lavorazione e gestione di prodotti e servizi:</b> congressi ed eventi; <i>brochures</i> , <i>dépliants</i> , annunci pubblicitari
<b>03</b>	<b>Competenze professionali e linguistiche:</b> descrizione di prodotti locali; <i>marketing</i> e <i>case study</i>
<b>04</b>	<b>Promozione di tradizioni locali e internazionali:</b> flussi turistici; piatti tipici nazionali ed esteri
<b>05</b>	<b>Sicurezza – trasparenza – tracciabilità:</b> HACCP; incendi: chiamare ambulanza, polizia, vigli del fuoco
<b>06</b>	<b>Pianificazione/monitoraggio di beni e servizi:</b> <i>catering privato</i> , <i>contract catering</i> , <i>banqueting</i> : pianificazione e pubblicità
<b>07</b>	<b>Promozione turistica:</b> stesura di menu e diete speciali; tabelle, lettere, <i>brochures</i> ; <i>turismo termale</i>
<b>08</b>	<b>Accoglienza e mercato:</b> mercato turistico globale: turismo balneare, montano, lacustre, religioso, culturale (città d'arte); bstagionalità
<b>09</b>	<b>Progettazione turistica e valorizzazione del territorio:</b> Descrivere eventi enogastronomici; dare indicazioni stradali; pubblicità e promozione durante la bassa stagione

<b>10</b>	<b>Gestione economico-finanziaria dell'azienda turistica:</b> Monitoraggio qualità : Customer service; customer/guest satisfaction; gestione e bilancio.
-----------	---

5° ANNO

INDIRIZZO: SALA/ VENDITA

COMPET.	SAPERI ESSENZIALI
<b>01</b>	<b>Agire nel sistema di qualità della produzione:</b> Tipi di catering; tecniche progettuali; qualità e certificazioni; contratti di aziende enogastronomiche
<b>02</b>	<b>Tecniche di lavorazione e gestione di prodotti e servizi:</b> buffet; piano dei posti e dei tavoli; preparazione della tavola e disposizione del cibo
<b>03</b>	<b>Competenze professionali e linguistiche:</b> Organizzazione dello staff; tipi di ristorazione e gestione del personale; qualità del servizio
<b>04</b>	<b>Promozione di tradizioni locali e internazionali:</b> tecniche di marketing; fisiologia degli alimenti e accostamenti promozione di piatti tipici nazionali ed esteri ( <i>slow food, British food, American food...</i> )
<b>05</b>	<b>Sicurezza – trasparenza – tracciabilità:</b> HACCP: progettazione, applicazione, pratiche e modulistica
<b>06</b>	<b>Pianificazione/monitoraggio di beni e servizi:</b> bar non convenzionali; caffetterie e mense; organigrammi; standard di qualità, efficienza ed efficacia
<b>07</b>	<b>Valorizzazione/ trasformazione/ conservazione e presentazione di prodotti:</b> ricette originarie e variazioni; menu dei banchetti; organizzazione di eventi
<b>08</b>	<b>Controllo organolettico, nutrizionale e gastronomico di alimenti e bevande:</b> vini e additivi; enologia ed elementi funzionali; etichette; gamme di vini nazionali ed esteri; altre bevande
<b>09</b>	<b>Menu e necessità dietologiche:</b> cibo e salute; cibo e malattie; disturbi e menu specifici
<b>10</b>	<b>Produzione/vendita e mercato:</b> ricerche di mercato; colloquio di lavoro e redazione del CV