

Risultati di apprendimento enogastronomia classe 4°

Sommario

Definizione competenze	3
Competenze in uscita previste:	3
Competenza in uscita n° 1:	3
Competenza:	3
Abilità:	3
Conoscenze:	3
Competenza in uscita n° 2:	3
Competenza:	4
Abilità:	4
Conoscenze:	4
Competenza in uscita n° 3:	4
Competenza:	4
Abilità:	4
Conoscenze:	4
Competenza in uscita n° 4:	4
Competenza:	4
Abilità:	4
Conoscenze	5
Competenza in uscita n° 5:	5
Competenza:	5
Abilità:	5
Conoscenze:	5
Competenza in uscita n° 6:	5
Competenza:	5
Abilità:	5
Conoscenze:	5
Competenza in uscita n° 7:	5
Competenza:	5
Abilità:	6
Conoscenze:	6
Competenza in uscita n° 8:	6
Competenza:	6
Abilità:	6
Conoscenze:	6

Competenza in uscita n° 9:	6
Competenza:	6
Abilità:	6
Conoscenze:	7
Competenza in uscita n° 10:	7
Competenza:	7
Abilità:	7
Conoscenze:	7
Competenza in uscita n° 11:	7
Competenza:	7
Abilità:	7
Conoscenze:	7

Definizione competenze

Nella didattica per competenze il principio è quello di integrare:

- Il sapere (le conoscenze)
- Il saper fare (le abilità)
- Il sapere come fare (l'abilità complessa)
- Il sapere perché (metacognizione)
- Il generalizzare e trasferire la conoscenza
- L'ideare, progettare, affrontare e gestire
- Il collaborare e il relazionarsi.

Di seguito una definizione di competenze, abilità e conoscenze:

Competenza. Indica la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.

Abilità. Indica la capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; le abilità sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti).

Conoscenza. È il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative a un settore di studio o di lavoro; le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche.

Competenze in uscita previste:

Competenza in uscita n° 1:

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza:

Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento

Abilità:

Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.

Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.

Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.

Conoscenze:

Strumenti di pubblicità e comunicazione.

Principi e criteri di *storytelling* in campo enogastronomico.

Tecniche di rilevazione della *customersatisfaction*.

Tecniche per la gestione dei reclami.

Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.

Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali.

Competenza in uscita n° 2:

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Prof. Valerio Vittoni

Competenza:

Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Abilità:

Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.

Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.

Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi

Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva

Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

Conoscenze:

Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.

Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.

Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.

Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.

Competenza in uscita n° 3:

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

Competenza:

Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.

Abilità:

Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati

Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità

Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili

Conoscenze:

Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.

Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.

Fattori di rischio professionale e ambientale.

Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.

Competenza in uscita n° 4:

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

Competenza:

Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.

Abilità:

Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.

Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.

Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Conoscenze

Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.

Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia.

Gli stili alimentari e le diete moderne.

Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.

Competenza in uscita n° 5:

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

Competenza:

Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.

Abilità:

Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.

Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.

Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità

Conoscenze:

Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.

Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.

Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione.

Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.

Competenza in uscita n° 6:

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza:

Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

Abilità:

Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali

Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.

Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori

Conoscenze:

Elementi di antropologia culturale.

Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.

Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.

Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.

Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.

Competenza in uscita n° 7:

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza:

Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.

Prof. Valerio Vittoni

Abilità:

Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile.

Effettuare attività di controllo, di gestione, *budgeting* e *reporting* segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.

Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.

Conoscenze:

Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi.

Tecniche di analisi commerciale.

Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi.

Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.

Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione.

Competenza in uscita n° 8:

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

Competenza:

Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.

Abilità:

Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità.

Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.

Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale.

Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.

Conoscenze:

Mercato turistico e sue tendenze.

Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi.

Tecniche di redazione del budget del prodotto/servizio/ offerta turistica da realizzare.

Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici.

Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.

Competenza in uscita n° 9:

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

Competenza:

Applicare tecniche di *Hospitality management* all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.

Abilità:

Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale.

Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela.

Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti

Tradurre i dati della *customer satisfaction* in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato

Conoscenze:

Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela.

Metodologie e tecniche di promozione territoriale.

Terminologia di settore, anche in lingua straniera.

Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.

Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT)

Competenza in uscita n° 10:

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza:

Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di *Revenue management* e di *budgeting-reporting* aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.

Abilità:

Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione

Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno

Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati

Conoscenze:

Tecniche di analisi gestionale budgetaria.

Elementi di marketing operativo e di marketing strategico.

Tecniche di *benchmarking*.

Competenza in uscita n° 11:

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Competenza:

Applicare tecniche standard di *Destination marketing* attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Abilità:

Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione

Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media

Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio

Conoscenze:

Tecniche di promozione e vendita.

Elementi di marketing operativo e strategico.

Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio.

Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario