PCTO	**Tipo istituzione scolastica**	
Ristorazione a Km 0	Istituto Professionale	
	Indirizzo	
	Servizi Alberghieri e Ristorazione	
	Classe di riferimento	**Durata**
	V	60 ore
Laboratorio Bologna		

OBIETTIVO DEL PROGETTO

Progettazione di un menu, sua effettiva realizzazione e disegno promozionale, a partire dall'analisi dell'offerta di prodotti alimentari a Km zero

COORDINATE DEL PROGETTO

Atlante del lavoro INAPP *https://atlantelavoro.inapp.org/*	
SEP	23 - Servizi turistici
PROCESSO	Servizi di ristorazione
SEQUENZA DI PROCESSO	Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi
AREA/E DI ATTIVITÀ	ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione ADA.23.01.02 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Classificazione delle professioni CP11 ISTAT *https://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessioni/cp2011/*	
UNITÀ PROFESSIONALE	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare

COMPETENZE OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO

Competenze tecnico-professionali	**Discipline interessate**
Realizzare menu in funzione di un target	Lab.Enogastronomia-Cucina, Lab.Enogastronomia-Sala Bar
Definire i costi di produzione e individuare un possibile prezzo di vendita	Lab.Enogastronomia-Cucina, Lab.Enogastronomia-Sala Bar Diritto e Tecniche Amministrative
Realizzare preparazioni culinarie secondo corretti standard qualitativi organolettici, igienici, di sicurezza sul lavoro	Lab.Enogastronomia-Cucina Alimentazione Diritto e Tecniche Amministrative
Promuovere un prodotto/servizio secondo gli stili comunicativi e le strategie del marketing	Lab.Enogastronomia-Cucina Italiano Diritto e Tecniche Amministrative

Principali competenze trasversali da Linee guida MIUR	**Discipline interessate**
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Tutte le discipline
Competenza imprenditoriale	Lab.Enogastronomia-Cucina, Lab.Enogastronomia-Sala Bar Diritto e Tecniche Amministrative
Competenza in materia di cittadinanza	Tutte le discipline
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Italiano Storia

Competenze tecnico-professionali: dettaglio

Descrittore	**Contenuto**
Denominazione	Realizzare menu in funzione di un target
Risultato atteso	Progettare il menù, tenendo conto del tipo di servizio e della valorizzazione dei piatti tradizionalmente offerti, innovando le proposte attraverso l'elaborazione e lo sviluppo di nuove ricette e l'originalità delle proposizioni estetiche
Conoscenze	Regole nella composizione di un menu Tecniche di allestimento di buffet
Abilità	Creare un menu partendo da ingredienti a Km 0 identificati
Livello EQF	4

Descrittore	**Contenuto**
Denominazione	Definire i costi di produzione e individuare un possibile prezzo di vendita
Risultato atteso	Definire il prezzo di vendita sulla base dell'analisi dei costi, delle fasi del processo produttivo e del mercato di riferimento
Conoscenze	Modalità di calcolo del costo piatto e di definizione del prezzo di vendita Principi del marketing
Abilità	Definire pesi e porzioni in base al tipo di menu e numero delle portate Calcolare il costo di produzione e definire il prezzo di vendita
Livello EQF	4

Descrittore	**Contenuto**
Denominazione	Realizzare preparazioni culinarie secondo standard qualitativi organolettici, igienici, di sicurezza sul lavoro
Risultato atteso	Preparare le materie prime, sulla base del piano di lavoro ricevuto, selezionando, pulendo e lavorando gli alimenti e provvedendo, ove necessario, alla conservazione degli stessi Curare le attrezzature di cucina e l'igienizzazione di luoghi e materiale operativo, applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
Conoscenze	Norme igieniche e di prevenzione infortunistica Modalità di conservazione, preparazione, cottura e finitura degli alimenti
Abilità	Trattare le materie prime in funzione del piatto da realizzare Utilizzare le attrezzature di cucina in funzione del risultato da ottenere
Livello EQF	4

Descrittore	**Contenuto**
Denominazione	Promuovere un prodotto/servizio secondo gli stili comunicativi e le strategie del marketing
Risultato atteso	Definire la modalità di comunicazione delle caratteristiche dell'offerta a Km 0, sulla base del target individuato e del mercato di riferimento, producendo un depliant promozionale in formato cartaceo e digitale
Conoscenze	Principi del marketing Principi di comunicazione Tecniche e strumenti digitali di grafica
Abilità	Definire il messaggio e le modalità di sua trasmissione Realizzare un depliant promozionale attraverso l'uso di semplici strumenti digitali
Livello EQF	4

Competenze trasversali: dettaglio

Competenza	**Descrittori** (selezionati da Linee guida MIUR)
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi Capacità di negoziare Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera
Competenza imprenditoriale	Creatività e immaginazione Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi Capacità di riflessione critica e costruttiva Capacità di assumere l'iniziativa Capacità di mantenere il ritmo dell'attività Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza Capacità di accettare la responsabilità
Competenza in materia di cittadinanza	Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o pubblico Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità

Competenze Europass Supplement interessate dal PCTO

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

COMPITI DI REALTÀ DEL PCTO

Compiti di realtà da assegnare agli studenti	Funzioni cognitive interessate				
	riconoscimento	rielaborazione	applicazione	rappresentazione	trasferimento
Realizzazione di menu	X	X			
Calcolo del costo di produzione e del prezzo di vendita		X	X	X	
Realizzare in laboratorio i piatti previsti nel menu		X	X	X	
Realizzazione un depliant promozionale in formato cartaceo e digitale				X	X

CONTESTO DI APPRENDIMENTO E MODALITÀ REALIZZATIVE DEL PCTO

L'attività prevede la realizzazione di una cena aperta al pubblico in collaborazione con azienda partner, creando il menu a partire da prodotti a KM0 di aziende selezionate dagli alunni sul territorio di appartenenza. La progettazione dell'evento avverrà per passaggi successivi:

- ricercando nei cataloghi delle aziende e i relativi prodotti
- creando il menu adatto all'occasione
- definendone costi e prezzo di vendita
- individuando i possibili canali promozionali (attività in collaborazione con l'articolazione accoglienza turistica)
- realizzando la cena come attività pratica presso una struttura ristorativa esistente partner.