|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | stellonebandiera-europea***ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE***  **I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.S. “S. DE LILLA”**  **IST. D'ISTRUZ. SUPERIORE I.P.S.S.E.O.A.-I.P.S.S. "DE LILLA"**  **CON SEZIONI ASSOCIATE: BARF07301A-CONVERSANO; BARH07301T-POLIGNANO**  **Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel. 080 4241677**  **Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408**  **TEL./FAX 080 4241677 C.M. BAIS07300N C.F. 93469320720**  **e-mail:** [**BAIS07300N@istruzione.it**](mailto:BAIS07300N@ISTRUZIONE.IT) **PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it**  **Codice Univoco Ufficio UFSLVQ** | |

**INCROCIO COMPETENZE II biennio e V anno [[1]](#footnote-1)**

**ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **COMPETENZA** | **AREA GENERALE** | | | | **AREA DI INDIRIZZO** | | | | |
| ITALIANO | STORIA | INGLESE | MATEMATICA | SEC. LINGUA STRANIERA | SC. ALIMENTAZIONE | DIRITTO E TECN. AMM. | LAB. DI CUCINA | LAB. DI SALA E VENDITA |
| Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. | X |  | X |  | X |  |  |  |  |
| Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. | X |  | X |  | X |  | X |  |  |
| Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. |  | X |  | X |  | X |  | X |  |
| Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. |  | X |  |  |  | X |  |  |  |
| Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un’altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). |  |  | X |  | X |  |  |  |  |
| Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. |  |  | X |  | X |  | X | X | X |
| Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. |  |  | X |  | X | X |  | X | X |
| Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. |  |  |  | X |  |  |  |  |  |
| Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. |  |  |  | X |  |  |  |  |  |
| Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. |  |  |  | X |  |  |  |  |  |
| Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. |  |  |  | X |  |  | X |  | X |
| Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. |  |  |  |  |  | X |  |  |  |
| Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. |  |  |  |  |  | X | X | X |  |
| Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico. |  |  |  |  |  | X |  | X | X |
| Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. |  |  |  |  |  | X |  | X | X |
| Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. |  |  |  |  |  |  | X | X |  |
| Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. |  |  |  |  |  |  | X | X | X |
| Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici |  |  |  |  |  |  |  |  | X |

**ARTICOLAZIONE: SALA E VENDITA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **COMPETENZA** | **AREA GENERALE** | | | | **AREA DI INDIRIZZO** | | | |  |
| ITALIANO | STORIA | INGLESE | MATEMATICA | SEC. LINGUA STRANIERA | SC. ALIMENTAZIONE | DIRITTO E TECN. AMM. | LAB. DI CUCINA | LAB. DI SALA E VENDITA |
| Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. | X |  | X |  | X |  |  |  |  |
| Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. | X |  | X |  | X |  | X |  |  |
| Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. |  | X |  | X |  | X |  | X |  |
| Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. |  | X |  |  |  | X |  |  |  |
| Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un’altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). |  |  | X |  | X |  |  |  |  |
| Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. |  |  | X |  | X |  | X | X | X |
| Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. |  |  | X |  | X | X |  | X | X |
| Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. |  |  |  | X |  |  |  |  |  |
| Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. |  |  |  | X |  |  |  |  |  |
| Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. |  |  |  | X |  |  |  |  |  |
| Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. |  |  |  | X |  |  | X |  | X |
| Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. |  |  |  |  |  | X |  |  |  |
| Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. |  |  |  |  |  | X | X | X | X |
| Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico. |  |  |  |  |  | X |  | X | X |
| Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. |  |  |  |  |  | X |  | X | X |
| Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. |  |  |  |  |  |  |  |  | X |
| Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. |  |  |  |  |  |  | X |  | X |
| Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. |  |  |  |  |  |  | X | X | X |
| Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. |  |  |  |  |  |  |  |  | X |

**ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **COMPETENZA** | **AREA GENERALE** | | | | **AREA DI INDIRIZZO** | | | | |
| ITALIANO | STORIA | INGLESE | MATEMATICA | SEC. LINGUA STRANIERA | SC. ALIMENTAZIONE | DIRITTO E TECN. AMM. | TECN. DI COMUNICAZ. | LAB. ACCOGL. TURIST. |
| Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. | X |  | X |  | X |  |  | X |  |
| Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. | X |  | X |  | X |  | X | X | X |
| Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. | X |  |  |  |  |  |  |  | X |
| Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. |  | X |  | X |  |  |  |  |  |
| Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. |  | X |  |  |  | X |  |  |  |
| Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un’altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). |  |  | X |  | X |  |  |  |  |
| Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. |  |  | X |  | X |  |  | X | X |
| Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. |  |  | X |  | X | X |  | X |  |
| Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. |  |  |  | X |  |  |  |  |  |
| Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. |  |  |  | X |  |  |  |  |  |
| Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. |  |  |  | X |  |  |  |  |  |
| Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. |  |  |  | X |  |  | X |  |  |
| Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. |  |  |  |  |  | X |  |  |  |
| Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. |  |  |  |  |  | X | X |  |  |
| Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela. |  |  |  |  |  | X | X |  | X |
| Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. |  |  |  |  |  | X | X | X | X |
| Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti. |  |  |  |  |  | X |  |  |  |
| Sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere. |  |  |  |  |  |  | X |  | X |
| Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. |  |  |  |  |  |  | X |  | X |
| Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico- alberghiera. |  |  |  |  |  |  | X | X | X |
| Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. |  |  |  |  |  |  |  |  | X |

**Indicazioni per la compilazione**

Ciascun docente del C.d.C indica con una crocetta le competenze previste per la propria disciplina.

1. Le competenze sono estratte dalle Linee guida- Direttive MIUR n.5/2012 e n.70/2012 [↑](#footnote-ref-1)