



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

## ***SUSSIDIARIETA' INTEGRATIVA***

**PROVINCIA/CIRCONDARIO PISA**

**Dipartimento/Servizio/Settore ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE**

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE :PREPARAZIONE PASTI**  
ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE  
MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

<b>Sezione A</b>	<b>Dati dell'Istituzione Scolastica</b>
------------------	---

**Premessa molto importante**

Occorre precisare che L' ITCG Niccolini apre il nuovo corso IP Servizi per l'enogastronomia e l'accoglienza turistica dall' a.s. 2015 /2016 con due classi prime

<b>A.1 SCHEDA DEL SOGGETTO ATTUATORE</b>
--

**A.1.1 Dati identificativi dell'Istituzione Scolastica**

Tipo di Istituto ISTITUTO TECNICO CON SEZIONE DI PROFESSIONALE ALBERGHIERO
--

Denominazione Istituzione scolastica ITCG "F.NICCOLINI" DI VOLTERRA
---

Codice Meccanografico Istituzione scolastica PITD04000B
---

Responsabile Istituzione Scolastica ESTER BALDUCCI
--

Referente del progetto ALESSANDRO TOGOLI ruolo docente VICARIO
--

Comune dell'Istituzione scolastica VOLTERRA
---

Provincia dell'Istituzione scolastica PISA
--

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

Denominazione Plesso scolastico ITCG "F.NICCOLINI" DI VOLTERRA Codice Meccanografico Plesso scolastico PITD04000B
--

Indirizzo Plesso scolastico (via/piazza, città, provincia, CAP)  Via Guarnacci 6 56048 Volterra  Telefono 0588 88 506 Fax 0588 86626 E-mail info@itcniccolini.it
--

**A.1.3 Dati previsionali allievi/classi leFP**

Settore/Indirizzo IPS	Figura nazionale/indirizzo leFP	N. classi previste	N. allievi previsti	Annualità (I, II, III)
Servizi Enogastronomici e ospitalità alberghiera	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE :PREPARAZIONE PASTI ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	2	44	I
<b>Totale</b>			<b>44</b>	<b>I</b>

<b>Sezione B</b>	<b>Dati relativi al percorso</b>
------------------	----------------------------------

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

<b>B.1 Informazioni generali sulla qualifica</b>
--

**A.1.3 Dati previsionali allievi classi leFP**

Settore/Indirizzo IPS Nuovo Ordinamento	Figura nazionale/indirizzo leFP	N. classi previste	N. allievi previsti	Annualità (I, II, III)
Servizi Enogastronomici e ospitalità alberghiera carcere	<b>OPERATORE DELLA RISTORAZIONE :PREPARAZIONE PASTI ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI</b>	2	22	I
<b>Totale</b>		2	44	I

<b>Sezione B</b>	<b>Dati relativi al percorso</b>
------------------	----------------------------------

<b>B.1 Informazioni generali sulla qualifica</b>
--

**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: <b>OPERATORE DELLA RISTORAZIONE</b>
---

Eventuale indirizzo della figura nazionale: <b>:PREPARAZIONE PASTI</b>
--

**Referenziazioni della figura nazionale:**

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007) 10.85 Produzione di pasti e piatti preparati 55.10 Alberghi e strutture simile 56.10 Ristoranti e attività di ristorazione mobile 56.21 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi) 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale 56.30 Bar e altri esercizi simili senza cucina
--

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2006):

5.2 Professione qualificate nelle attività turistiche e alberghiere

5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.2 Addetti alla preparazione e cottura cibi

5.2.2.3 Camerieri ed assimilati

5.2.2.4 Baristi ed assimilati

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

Indicazioni relative alla figura professionale del Repertorio Regionale delle Figure Professionali – RRFP correlate con le figure nazionali di cui all'Accordo Stato –Regioni del 27 luglio 2011 e all'Accordo Stato/Regioni del 16 gennaio 2012: progettazione di percorso finalizzato all'acquisizione di competenze relative a figure professionali ; rilascio di attestato di qualifica

**B.1.2.1** Indicazioni relative alla figura professionale del Repertorio Regionale delle Figure Professionali – RRFP

Denominazione della figura regionale: **ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI**

**Descrizione sintetica della figura:** Opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva.

Sostiene lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base dei ricettari e su indicazioni dello Chef , nel rispetto delle norme igienico sanitarie . Si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti 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, cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. Predisporre ed elabora il menù

Denominazione Aree di Attività che compongono la figura: cc

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 1696 Predisposizione di menù semplici

5) UC 1710 Preparazione piatti

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	1354	% rispetto alla durata complessiva	43,73%
<i>Di cui in compresenza</i>	49		
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	676	% rispetto alla durata complessiva	21,83%
<i>Di cui in compresenza</i>	55		
c) Laboratori di pratica professionale	706	% rispetto alla durata complessiva	22,80%
<i>Di cui in compresenza</i>	376		
d) Apprendimento in contesto lavorativo (minimo 360 ore)	360	% rispetto alla durata complessiva	11,64%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>	130		
<b>Totale (minimo 2970- massimo 3168) (a+b+c+d)</b>	<b>3096</b>		<b>100%</b>

#### 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	0	% rispetto alla durata complessiva	
<i>Di cui in compresenza</i>	0		
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	676	% rispetto alla durata complessiva	38,80%
<i>Di cui in compresenza</i>	55		
c) Laboratori di pratica professionale	706	% rispetto alla durata complessiva	40,53%
<i>Di cui in compresenza</i>	376		
d) Apprendimento in contesto lavorativo (minimo 360 ore)	360	% rispetto alla durata complessiva	20,67 %
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>	130		
<b>Totale (a+b+c+d)</b>	<b>1742</b>		<b>100%</b>

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

### 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 l'anno (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	0	% rispetto alla durata complessiva	
<i>Di cui in compresenza</i>	0		
a) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	183	% rispetto alla durata complessiva	35,39 %
<i>Di cui in compresenza</i>	15		
b) Laboratori di pratica professionale	235	% rispetto alla durata complessiva	45,45 %
<i>Di cui in compresenza</i>	169		
c) Apprendimento in contesto lavorativo	120	% rispetto alla durata complessiva	19,16%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>	30		
Totale (min 990 max 1056) (a+b+c+d)	<b>538</b>		100%

Le lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base sono in carico al percorso dell' IP a cui l' IeFP si appoggia e sono **506** ( Italiano, inglese, storia,matematica ,diritto ed economia e Scienze della Terra Biologia ) e quindi non rientrano nella curvatura .

Le ore di competenze tecnico professionali si appoggiano sull' IP per 51 ore di francese , 66 ore di scienza degli alimenti , 66 di fisica, 66 ore di laboratorio cucina e sala e 66 ore di accoglienza turistica . Inoltre sono previste delle compresenze per 37 ore +120 di stage totalizzano **538** ore .

Quindi in totale 1044 ore che rientrano nell'intervallo 990-1056

Compilare il paragrafo B.2.1.2b per tutti gli altri percorsi finalizzati al rilascio della qualifica triennale

**B.2.1.2b Articolazione per UF<sup>1</sup> delle competenze tecnico-professionali** (compilare la presente tabella se il riferimento progettuale è rappresentato da una figura del Repertorio Regionale delle Figure Professionali - RRF)

Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
Denominazione ADA : Approvvigionamento materie prime <b>UC 1703</b>	Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo	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	<b>UF 1</b>	<b>ELEMENTI DI IGIENE PROFESSIONALE E SICUREZZA SUL LAVORO</b>	20	HACCP: definizione, normativa europea (pacchetto igiene) Il metodo HACCP:	<b>scienze degli alimenti</b>
	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati				66	Rischio fisico, chimico e biologico Il piano di autocontrollo: definizione di ccp, limiti critici e azione di monitoraggio *parte che riguarda la modificazione degli alimenti	<b>Fisica</b>
	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro				46	HACCP: definizione, normativa europea (pacchetto igiene) * e normativa sicurezza	<b>Scienze degli alimenti</b>
	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati		<b>UF2</b>	<b>NOZIONI SULL'ORIGINE DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI</b>	10	Provenienza delle materie prime dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (scadenza e standard di qualità nuove tecnologie applicate alla ristorazione	<b>Laboratori di cucina</b>

<sup>1</sup> 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

Denominazione ADA : (Conservazione e stoccaggio delle materie prime <b>UC 1706</b>	Sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti	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	UF 2	<b>GESTIONE E RIFORNIMENTO DELLE MATERIE PRIME NELLE DISPENSE</b>	9	Fattori di alterazione degli alimenti Modificazioni delle caratteristiche qualitative dei prodotti conservati	<b>Laboratorio di cucina</b>
		Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino					
	Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative	Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche	UF1	<b>ELEMENTI DI IGIENE PROFESSIONALE E SICUREZZA SUL LAVORO</b>	14	Etica professionale igiene della persona , ei locali e delle attrezzature (normativa autocontrollo) regole pratiche dell'igiene e pulizia degli impianti e delle attrezzature . detergenti e disinfettanti	<b>Laboratorio di cucina</b>
	Norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti						
Denominazione Ada (Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili <b>UC 1707</b>	Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni	Individuare strumenti, macchine e attrezzature per le diverse attività sulla base delle procedure Standard	UF 3	<b>UTILIZZO DI ATTREZZATURE ED UTENSILI NEGLI AMBIENTI DI CUCINA</b>	16	La cucina Le zone di lavoro Ergonomia della attrezzature (Grande e piccola attrezzatura, la coltelleria)	<b>Laboratorio di cucina</b>
		Adottare procedure di monitoraggio e funzionamento di impianti, macchine ed attrezzature					
	Caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo	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					

Denominazione Approvvigionamento materie prime <b>UC1703</b>	ADA: Nozioni di base di informatica e programmi dedicati all'accoglienza turistica utilizzo mezzi di comunicazione per la gestione dei clienti , dei fornitori e delle prenotazioni e ordini			<b>GESTIONE MEZZI DI COMUNICAZIONE , ORDINI , FORNITORI , CLIENTI</b>	58	Il servizio di accoglienza turistica nei suoi molteplici aspetti	Lab accoglienza turistica
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati <b>UC 1708</b>	Modalità di presentazione guarnizioni e decorazioni del tavolo e della sala per la valorizzazione del servizio		UF5	<b>PREDISPOSIZIONE AMBIENTI</b>	66	Il servizio in sala apparecchiatura del tavolo e servizio al tavolo	<b>Laboratorio sala</b>
	Terminologia tecnico specifica del set tore in lingua inglese	Comprendere ed eseguire le indicazioni in lingua straniera per la receptionist	UF 4	<b>INGLESE SETTORIALE</b>	8	Terminologia specifica del rapporto col cliente e strutture linguistiche e grammaticali	<b>Laboratorio accoglienza turistica Inglese</b>
	Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione	Comprendere ed eseguire le indicazioni in lingua straniera per la cucina	UF 4	<b>INGLESE SETTORIALE</b>	6	Terminologia specifica e strutture linguistiche e grammaticali	<b>Laboratorio cucina Inglese</b>
	Utensili per la preparazione dei cibi	Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette	UF5	<b>PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONI DEGLI ALIMENTI</b>	17	Cucina fredda Cucina calda Fondi di cottura e salse I primi piatti (minestre e farinacei) Le carni I prodotti ittici I contorni Dolci e impasti I semilavorati	<b>Laboratorio di cucina</b>
	Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione	Preparare cibi freddi (affettati misti, piatti estivi, antipasti, insalate e contorni), dolci (freddi o congelati), impasti e salse					
	Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi	Preparare la cucina calda (minestre, contorni amidacei, verdure, volatili, carni, pesci, ecc.)					
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						
Denominazione ADAPreparazione piatti <b>UC1710</b>	Criteria e tecniche di composizione di menù	Predisporre diverse tipologie di menù e servizio in sala ricevere le ordinazioni in lingua straniera per sala	UF5	<b>INGLESE SETTORIALE</b>	8	Terminologia specifica e strutture linguistiche e grammaticali	<b>Laboratorio sala Inglese</b>

L'industria recettiva	LA classificazione alberghiera	Applicare le norme della classificazione alberghiera	UF 4	<b>LA CLASSIFICAZIONE DELLE STRUTTURE RECETTIVE</b>	8	La classificazione degli alberghi e la normativa nazionale DPCM 21/10/2008	<b>Laboratorio accoglienza turistica</b>
(Approvvigionamento materie prime <b>UC 1703</b>	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria		UF 4	<b>FRANCESE SETTORIALE</b>	5	Il rapporto cliente e personale sia in lingua italiana che in lingua inglese , terminologia e vocabolario di indirizzo	<b>Laboratori di sala FRANCESE</b>
	Conoscenza della lingua comunitaria	Saper scrivere ,parlare e comprendere	UF 4	<b>FRANCESE</b>	51	CONOSCENZA DELLA LINGUA	<b>FRANCESE</b>
Predisposizione di menù semplici <b>UC 1696</b>	Elementi di base della lingua francese grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera		UF 4	<b>FRANCESE SETTORIALE</b>	5	Terminologia e vocabolario specifico degli utensili di cucina , dei cibi e degli ingredienti per un menù	<b>Laboratorio Cucina + francese</b>
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati <b>UC 1708</b>	Terminologia tecnico specifica del settore in lingua inglese	Comprendere ed eseguire le indicazioni in lingua straniera per la receptionist	UF 4	<b>FRANCESE SETTORIALE</b>	5	Terminologia specifica del rapporto col cliente e strutture linguistiche e grammaticali	<b>Laboratorio accoglienza turistica + Francese</b>
Stage formativo	Utilizzare le conoscenze apprese durante il percorso scolastico	Saper applicare le conoscenze durante l'esperienza lavorativa	UF STAGE	<b>STAGE</b>	120	Esperienza lavorativa professionale	<b>Laboratorio di servizi Enogastronomici,</b>
					<b>totale</b>	<b>538</b>	

#### B.2.1.2.d 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 di accoglienza, orientamento e accompagnamento, sostegno, recupero e approfondimento** alla formazione utilizzando le 2 ore a settimana di supporto .

**2. Attività di tutoraggio attivo:** Serve un tutor di classe addetto all' Alternanza scuola-lavoro che deve :

- Individuare e contattare le aziende
  - Individuare per ciascun stagista l'azienda più adatta alle sue risorse e potenzialità
  - Programmare il percorso di stage individualmente coadiuvato dal tutor personale dello stagista che lo seguirà durante il percorso effettivo
  - occuparsi della stesura e compilazione dei documenti di stage , visita fiscale assicurazione , convenzione , registro patto formativo , valutazione e eventuali pratiche di infortunio
  - Egli è il referente a cui rivolgersi durante il periodo di stage affiancato dalla funzione strumentale della scuola per l'alternanza scuola lavoro
- si occuperà inoltre di
- introdurre inizialmente lo stagista nell'azienda e di tenere i contatti con il tutor aziendale
  - apportare in itinere le eventuali variazioni necessarie in base al feed back dello stagista e del tutor aziendale
  - verificare le presenze tramite registro (vedi modello regionale )

**3. Azioni di mediazione linguistica e culturale** rivolta agli studenti stranieri e attività di lingua italiana L2 utile per la presenza massiccia di studenti non italo-foni anche fra i minorenni

**4. Didattica laboratoriale** che utilizza le nuove tecnologie LIM , netbook , con metodologie finalizzate alla partecipazione di tutti gli studenti (cooperative learning ) adattando i percorsi disciplinari alle esigenze formative degli studenti

**5. Alternanza scuola- lavoro** fin dal primo anno , con attività interne alla scuola e in stage estivi per gli studenti che compiono 15 anni entro la fine dell'anno.. PER questi studenti sarà previsto il corso per la certificazione HACCP per lavorare nelle attività ricettive della città

**6. Certificazione delle competenze** utilizzo di un registro tutor che raccolga per ogni studente a lui assegnato la registrazione delle ore di stage maturate i ( vedi modello regionale )

**7. Coordinamento didattico** che comporta la nomina di un coordinatore di classe che assicura il raggiungimento degli obiettivi , l'adeguatezza dei metodi, i rapporti con le famiglie , la comunicazione dei risultati , la coerenza delle azioni .

**8. Riconoscimento dei crediti formativi** acquisiti per via formale o informale

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

Dirigente scolastico , docenti disciplinari e tutor d'aula e tutor di stage amministrativi , esperti provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni , esperto certificatore delle competenze , tecnico di laboratorio

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

Laboratorio di cucina , sala e bar

Laboratorio informatico

Aula didattica per lo svolgimento delle lezioni teoriche sia sulle competenze di base che su quelle professionali, attrezzata con LIM

Materiale e strumenti di consueto utilizzo nell'esercizio delle professioni

#### B.2.1.2.e 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 (da ripetere per ciascuna Unità Formativa - UF)**

**Tipi di prove per la verifica degli apprendimenti e loro caratteristiche:**

Prove intermedie , prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo strutturate o semistrutturate , in ingressi , in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa e si prevedono di valutare anche il progressivo

incremento degli apprendimenti Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti delle UF , potranno pertanto assumere la forma di prova orale , prova scritta e prova tecnico-pratica. Saranno i docenti a stabilire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici . Tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato dall'esperto di valutazione degli apprendimenti . Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite

**PROVA tecnico pratica** per l' accertamento performance, con accento su capacità portanti dell'unità di competenza

**PROVA** strutturata e semistrutturata per le verifiche delle competenze delle discipline di base in particolare della lingua straniera e delle conoscenze inerenti alle norme di sicurezza e di igiene , alle competenze informatiche

**COLLOQUIO** discussione delle prove tecnico pratiche svolte e della prova strutturata o semistrutturata con approfondimenti disciplinari .Il colloquio verifica anche le competenze linguistiche dello studente

LA valutazione è in ventesimi per le prove scritte e orali e in sessantesimi per le prove pratiche durante l'anno , in modo che la valutazione globale sia in centesimi . Saranno convertiti i voti dello studente ricevuti in decimi

**Finalità e obiettivi delle prove:** DURANTE IL CORSO Le prove intermedie hanno carattere formativo e sommativo. Con esse si procederà a valutazione della prestazione (performance) associata ai contenuti disciplinari  
valutazione delle capacità e competenze strettamente professionali  
valutazione delle capacità nella soluzione di problemi delle varie Unità Formative

**Modalità di svolgimento di ciascuna prova:**

Le modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta

**PROVA SCRITTA** : nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati , talvolta sarà una produzione scritta di elaborato tecnico o relazione oppure di completamento di schede .

**COLLOQUIO** si tratta di una prova orale su una o più tematiche affrontate , da svolgersi individualmente

**PROVA TECNICO-PRATICA** è una simulazione/ esercitazione che si svolgerà in laboratorio da cui emergono le performance raggiunte dal singolo . Le prove pratiche possono essere anche costituite da un insieme di prove scritte e orali ed elaborati tecnici .Le prove teoriche e pratiche verranno svolte alla fine di ogni UF o se necessario valuteranno anche più UF contemporaneamente

**Tempi di somministrazione della prova:**

Alla fine di ogni UF , ma se necessario anche in itinere . A seconda della natura della prova la durata potrà variare dai 10 minuti ad un'ora per la prova orale da 20 minuti a due ore per le prove scritte e da una a quattro ore per le prove pratiche

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

Gli insegnanti predispongono griglie , schede appositamente preparate per valutare le prestazioni effettuate dagli studenti in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti . Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova e del tipo di prova e resteranno agli atti del progetto .

A FINE anno

Per le competenze di base saranno effettuate una prova scritta per l'area letteraria linguistica e una scritta per l'area tecnico -scientifica un colloquio per la verifica delle stesse, valutate in 20-esimi , mentre gli studenti sosterranno una prova finale tecnico . pratica in cui dovranno realizzare un piatto secondo le indicazioni prescritte si adotterà la griglia allegata (allegato 1 ) Verrà inoltre valutato: la corretta tenuta e la completezza della divisa, il rispetto delle norme antinfortunistiche e igieniche e la capacità di lavorare in gruppo . La prova è valutata in 60-esimi . Lo studente sarà ritenuto idoneo alla frequenza del secondo anno di qualifica se otterrà un punteggio totale di 60 /100 punti

### 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	0	% rispetto alla durata complessiva	
<i>Di cui in compresenza</i>			
a) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	188	% rispetto alla durata complessiva	18,75%
<i>Di cui in compresenza</i>			
b) Laboratori di pratica professionale	238	% rispetto alla durata complessiva	18,75%
<i>Di cui in compresenza</i>			
c) Apprendimento in contesto lavorativo	120	% rispetto alla durata complessiva	9,38%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
	40		
Totale: <i>min 990 max 1056 (a+b+c+d)</i>	<b>546</b>		100%

Le lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base sono in carico al percorso dell' IP a cui l' IeFP si appoggia e sono **498** ( Italiano, inglese, storia,matematica ,diritto ed economia e Scienze della Terra Biologia ) e quindi non rientrano nella curvatura .

Le ore di competenze tecnico professionali si appoggiano sull' IP per 51 ore di francese , 5 di diritto , 66 ore di scienza degli alimenti , 66 di Chimica , 66 ore di laboratorio cucina e sala e 66 ore di accoglienza turistica . Inoltre sono previste delle compresenze per 40 ore +120 di stage totalizzano **546** ore .

Quindi in totale 1044 ore che rientrano nell'intervallo 990-1056

Compilare il paragrafo B.2.1.3b per tutti gli altri percorsi finalizzati al rilascio della qualifica triennale

**B.2.1.3.b Articolazione per UF<sup>2</sup> delle competenze tecnico- professionali** (compilare la presente tabella se il riferimento progettuale è rappresentato da una figura del Repertorio Regionale delle Figure Professionali - RRFPP)

C	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
(Approvvigionamento materie prime <b>UC 1703</b> )	Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa	Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate	<b>UF 2</b>	<b>GESTIONE E RIFORNIMENTO DELLE MATERIE PRIME NELLE DISPENSE</b>	29	Gamme alimentari alimenti deperibili e non deperibili etichettatura le tecniche di stoccaggio valutazione del punto di riordino scelta e verifica dei fornitori secondo le necessità dell'azienda cenni su tecniche di conservazione dei prodotti alimentari	L LaBORATORIO CUCINA
(A Approvvigionamento materie prime <b>UC 1703</b> )	Nozioni di base di informatica e programmi dedicati e utilizzo dei comuni mezzi di comunicazione per la gestione degli ordini e dei fornitori		<b>UF 4</b>	<b>GESTIONE INFORMATICA</b>	66	utilizzo della lim con l'ausilio di programmi utilizzati nella ristorazione per la programmazione degli ordinativi (economato)	laboratorio di servizi accoglienza turistica
(Conservazione e stoccaggio delle materie prime <b>UC 1706</b> )	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 reperibilità e dei livelli di rotazione	<b>UF 2</b>	<b>LA CONSERVAZIONE</b>		Fattori di alterazione degli alimenti Modificazioni delle caratteristiche	Chimica

<sup>2</sup> 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

	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro per garantire la sicurezza propria e dei Colleghi			<b>DEGLI ALIMENTI</b>	40	qualitative dei prodotti conservati e cibi cotti	
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati <b>UC 1708</b>	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati secondo le norme HACCP	Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati ,			26	Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei pasti a supporto delle indicazioni fornite dal cuoco	Chimica
Conservazione e stoccaggio delle materie prime <b>UC 1706</b>	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, prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche	<b>UF 2</b>	<b>LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI</b>	66	Fattori di alterazione degli alimenti La conservazione con mezzi fisici, chimici, biologici e chimico fisici	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b>
Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili <b>UC 1707</b>	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.) Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento	Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo la normativa igienicosanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda Esegui le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda	<b>UF 3</b>	<b>UTILIZZO DI ATTREZZATURE ED UTENSILI NEGLI AMBIENTI DI CUCINA</b>	22	La cucina Le zone di lavoro Ergonomia della attrezzature (Grande e piccola attrezzatura, la coltelleria). Detersione e sanificazione dei luoghi e delle attrezzature.	LABORATORIO CUCINA

Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili <b>UC 1707</b>	HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro		UF 1	<b>NORMATIVA E LEGISLAZIONE SULLA SICUREZZA</b>	5	Legislazione vigente sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e HACCP Testo unico sulla sicurezza sul lavoro (D. Lgs. 81/08). Principali cause di infortuni attribuibili al lavoratore Responsabilità del datore di lavoro (formazione) Obblighi dei lavoratori	<b>DIRITTO</b>
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati <b>UC 1708</b>	Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative		UF1	<b>SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO</b>	15	Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio Rischio fisico, chimico e biologico Il piano di autocontrollo: definizione e di ccp, limiti critici e azione di monitoraggio Dispositivi di protezione individuale e collettiva Nozioni di primo soccorso Segnali di divieto e prescrizioni correlate	<b>Laboratorio di CUCINA</b>
(Approvvigionamento materie prime <b>UC 1703</b>	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria		UF5	<b>inglese SETTORIALE</b>	10	Il rapporto cliente e personale sia in lingua italiana che in lingua	<b>Laboratori di Saccpglienza turistica e inglese</b>
				<b>francese SETTORIALE</b>	5	COMUNITARIA , terminologia e vocabolario di indirizzo	<b>Laboratori di accoglienza turistica e francese</b>

Predisposizione di menù semplici <b>UC 1696</b>	Elementi di base della lingua francese grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera			<b>FRANCESE SETTORIALE</b>	5	Terminologia e vocabolario specifico degli utensili di cucina, dei cibi e degli ingredienti per un menù	<b>Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina + francese</b>
				<b>Inglese settoriale</b>	5	Terminologia e vocabolario specifico degli utensili di cucina, dei cibi e degli ingredienti per un menù	<b>Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina + Inglese</b>
Denominazione ADAPreparazione piatti <b>UC1710</b>	Criteria e tecniche di composizione di menù	Predisporre diverse tipologie di menù e servizio in sala ricevere le ordinazioni in lingua straniera per sala	<b>UF5</b>	<b>INGLESE SETTORIALE</b>	10	Terminologia specifica e strutture linguistiche e grammaticali	<b>Laboratorio sala Inglese</b>
Denominazione ADAPreparazione piatti <b>UC1710</b>	Criteria e tecniche di composizione di menù	Predisporre diverse tipologie di menù e servizio in sala ricevere le ordinazioni in lingua straniera per sala	<b>UF5</b>	<b>FRANCESE SETTORIALE</b>	5	Terminologia specifica e strutture linguistiche e grammaticali	<b>Laboratorio sala FRANCESE</b>
(Approvvigionamento materie prime <b>UC 1703</b>	Conoscenza della lingua comunitaria	Saper scrivere ,parlare e comprendere	<b>UF 4</b>	<b>FRANCESE</b>	51	CONOSCENZA DELLA LINGUA	<b>FRANCESE</b>
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati <b>UC 1708</b>	Modalità di presentazione guarnizioni e decorazioni del tavolo e della sala per la valorizzazione del servizio		<b>UF5</b>	<b>PREDISPOSIZIONE AMBIENTI</b>	66	Il servizio in sala apparecchiatura del tavolo e servizio al tavolo	<b>Laboratorio sala</b>
Stage formativo	Utilizzare le conoscenze apprese durante il percorso scolastico	Saper applicare le conoscenze durante l'esperienza lavorativa	<b>UF STAGE</b>	<b>Stage</b>	120	Esperienza lavorativa professionale	<b>Laboratorio di servizi Enogastronomici, sala e vendita .servizi turistici</b>
<b>totale</b>					<b>546</b>		

#### B.2.1.3.d 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 di accoglienza, orientamento e accompagnamento, sostegno, recupero e approfondimento** alla formazione utilizzando le 2 ore a settimana di supporto .

**2. Attività di tutoraggio attivo:** Serve un tutor di classe addetto all' Alternanza scuola-lavoro che deve :

- Individuare e contattare le aziende
  - Individuare per ciascun stagista l'azienda più adatta alle sue risorse e potenzialità
  - Programmare il percorso di stage individualmente coadiuvato dal tutor personale dello stagista che lo seguirà durante il percorso effettivo
  - occuparsi della stesura e compilazione dei documenti di stage , visita fiscale assicurazione , convenzione , registro patto formativo , valutazione e eventuali pratiche di infortunio
  - Egli è il referente a cui rivolgersi durante il periodo di stage affiancato dalla funzione strumentale della scuola per l'alternanza scuola lavoro
- si occuperà inoltre di
- introdurre inizialmente lo stagista nell'azienda e di tenere i contatti con il tutor aziendale
  - apportare in itinere le eventuali variazioni necessarie in base al feed back dello stagista e del tutor aziendale
  - verificare le presenze tramite registro (vedi modello regionale )

**3. Azioni di mediazione linguistica e culturale** rivolta agli studenti stranieri e attività di lingua italiana L2 utile per la presenza massiccia di studenti non italo-foni anche fra i minorenni

**4. Didattica laboratoriale** che utilizza le nuove tecnologie LIM , netbook , con metodologie finalizzate alla partecipazione di tutti gli studenti (cooperative learning ) adattando i percorsi disciplinari alle esigenze formative degli studenti

**5. Alternanza scuola- lavoro** fin dal primo anno , con attività interne alla scuola e in stage estivi per gli studenti che compiono 15 anni entro la fine dell'anno.. PEr questi studenti sarà previsto il corso per la certificazione HACCPper lavorare nelle attività ricettive della città

**6. Certificazione delle competenze** utilizzo di un registro tutor che raccolga per ogni studente a lui assegnato la registrazione delle ore di stage maturate i ( vedi modello regionale )

**7. Coordinamento didattico** che comporta la nomina di un coordinatore di classe che assicura il raggiungimento degli obiettivi , l'adeguatezza dei metodi, i rapporti con le famiglie ,la comunicazione dei risultati , la coerenza delle azioni .

**8. Riconoscimento dei crediti formativi** acquisiti per via formale o informale

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

Dirigente scolastico , docenti disciplinari e tutor d'aula e tutor di stage amministrativi , esperti provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni , esperto certificatore delle competenze , tecnico di laboratorio

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

Laboratorio di cucina , sala e bar

Laboratorio informatico

Aula didattica per lo svolgimento delle lezioni teoriche sia sulle competenze di base che su quelle professionali, attrezzata con LIM

Materiale e strumenti di consueto utilizzo nell'esercizio delle professioni

#### B.2.1.3 e 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 (da ripetere per ciascuna Unità Formativa - UF)**

**Tipi di prove per la verifica degli apprendimenti e loro caratteristiche:**

Prove intermedie , prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo strutturate o semistrutturate , in ingressi , in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa e si prevededi valutare anche il progressivo

incremento degli apprendimenti Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti delle UF , potranno pertanto assumere la forma di prova orale , prova scritta e prova tecnico-pratica. Saranno i docenti a stabilire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici . Tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato dall'esperto di valutazione degli apprendimenti . Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite

**PROVA tecnico pratica per l' accertamento performance, con accento su capacità portanti dell'unità di competenza**

PROVA strutturata e semistrutturata per le verifiche delle competenze delle discipline di base in particolare della lingua straniera e delle conoscenze inerenti alle norme di sicurezza e di igiene , alle competenze informatiche

**COLLOQUIO** discussione delle prove tecnico pratiche svolte e della prova strutturata o semistrutturata con approfondimenti disciplinari .Il colloquio verifica anche le competenze linguistiche dello studente

LA valutazione è in ventesimi per le prove scritte e orali e in sessantesimi per le prove pratiche durante l'anno , in modo che la valutazione globale sia in centesimi . Saranno convertiti i voti dello studente ricevuti in decimi

**Finalità e obiettivi delle prove:** DURANTE IL CORSO Le prove intermedie hanno carattere formativo e sommativo. Con esse si procederà a valutazione della prestazione (performance) associata ai contenuti disciplinari  
valutazione delle capacità e competenze strettamente professionali  
valutazione delle capacità nella soluzione di problemi delle varie Unità Formative

**Modalità di svolgimento di ciascuna prova:**

Le modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta

**PROVA SCRITTA :** nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati , talvolta sarà una produzione scritta di elaborato tecnico o relazione oppure di completamento di schede .

**COLLOQUIO** si tratta di una prova orale su una o più tematiche affrontate , da svolgersi individualmente

**PROVA TECNICO-PRATICA** è una simulazione/ esercitazione che si svolgerà in laboratorio da cui emergono le performance raggiunte dal singolo . Le prove pratiche possono essere anche costituite da un insieme di prove scritte e orali ed elaborati tecnici .Le prove teoriche e pratiche verranno svolte alla fine di ogni UF o se necessario valuteranno anche più UF contemporaneamente

**Tempi di somministrazione della prova:**

Alla fine di ogni UF , ma se necessario anche in itinere . A seconda della natura della prova la durata potrà variare dai 10 minuti ad un'ora per la prova orale da 20 minuti a due ore per le prove scritte e da una a quattro ore per le prove pratiche

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

Gli insegnanti predispongono griglie , schede appositamente preparate per valutare le prestazioni effettuate dagli studenti in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti . Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova e del tipo di prova e resteranno agli atti del progetto .

A FINE anno

Per le competenze di base saranno effettuate una prova scritta per l'area letteraria linguistica e una scritta per l'area tecnico -scientifica un colloquio per la verifica delle stesse, valutate in 20-esimi , mentre gli studenti sosterranno una prova finale tecnico . pratica in cui dovranno realizzare un piatto secondo le indicazioni prescritte si adotterà la griglia allegata (allegato 1 ) Verrà inoltre valutato: la corretta tenuta e la completezza della divisa, il rispetto delle norme antinfortunistiche e igieniche e la capacità di lavorare in gruppo . La prova è valutata in 60-esimi . Lo studente sarà ritenuto idoneo alla frequenza del secondo anno di qualifica se otterrà un punteggio totale di 60 /100 punti

#### 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		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	0	% rispetto alla durata complessiva	
<i>Di cui in compresenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	305	% rispetto alla durata complessiva	46,28%
<i>Di cui in compresenza</i>			
	25		
c) Laboratori di pratica professionale	233	% rispetto alla durata complessiva	35,34 %
<i>Di cui in compresenza</i>			
	35		
d) Apprendimento in contesto lavorativo	120	% rispetto alla durata complessiva	18,38 %
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
	60		
Totale: min 990 max 1056 (a+b+c+d)	<b>658</b>		100%

Le lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base sono in carico al percorso dell' IP a cui l' IeFP si appoggia e sono **350** ( Italiano, inglese, storia,matematica )e quindi non rientrano nella curvatura .

Le ore di competenze tecnico professionali si appoggiano sull' IP per 89 ore di francese , 117 Scienza e cultura dell'alimentazione , 99 Diritto e tecniche della struttura recettiva e 198 ore di laboratorio di cucina . Inoltre sono previste delle compresenze per 35 ore per incremento del Lab cucina + 120 di stage per un totale di **658** ore .

Quindi in totale 1008 ore che rientrano nell'intervallo 990-1056

**Compilare il paragrafo B.2.1.4b per tutti gli altri percorsi finalizzati al rilascio della qualifica triennale**

**B.2.1.4.b Articolazione per UF<sup>3</sup> delle competenze tecnico- professionali** (compilare la presente tabella se il riferimento progettuale è rappresentato da una figura del Repertorio Regionale delle Figure Professionali - RRFPP)

Denominazione Competenza tecnico-professionale	conoscenze	capacità	UF n.	Denominazione UF	Durata UF (h)	Contenuti formativi	Discipline comuni e di indirizzo
(Approvvigionamento materie prime <b>UC 1703</b>	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	UF 5	<b>GESTIONE AZIENDALE</b>	22	programmazione degli ordinativi (economato) e tra il rapporto cliente e personale	<b>Diritto e tecniche amministrative</b>
Approvvigionamento materie prime <b>UC 1703</b>	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	UF 5	<b>GESTIONE AMMINISTRATIVA</b>	66	Nozioni di Economia aziendale: DDT, Fattura, IVA, Imponibile, Sconto, Interesse, Mora, etc.	<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva)</b>
Predisposizione di menù semplici <b>UC 1696</b>	Livello di conoscenza della seconda lingua comunitaria certificato	Certificazione DELF livello B1	UF 6	<b>Francese</b>	89	Conoscenza della lingua	<b>Francese</b>
(Approvvigionamento materie prime <b>UC 1703</b>	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria		UF 6	<b>INGLESE SETTORIALE</b>	5	Il rapporto cliente e personale sia in lingua italiana che in lingua Inglese. Terminologia e vocabolario specifico di indirizzo.	<b>Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina + Inglese</b>

<sup>3</sup> 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

Predisposizione di menù semplici <b>UC 1696</b>	Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera		UF 6	<b>INGLESE SETTORIALE</b>	2	Terminologia e vocabolario specifico degli utensili di cucina , dei cibi e degli ingredienti per un menù	<b>Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina + Inglese</b>
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati <b>UC 1708</b>	Utensili per la preparazione dei cibi		UF 6	<b>PREPARAZIONE PASTI</b>	3	Terminologia specifica	<b>LINGUA INGLESE+Lab cucina</b>
(Approvvigionamento materie prime <b>UC 1703</b>	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria		UF 6	<b>FRANCESE SETTORIALE</b>	5	Il rapporto cliente e personale sia in lingua italiana che in lingua francese Terminologia e vocabolario specifico di indirizzo.	<b>Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina + francese</b>
Predisposizione di menù semplici <b>UC 1696</b>	Elementi di base della lingua francese grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera		UF 6	<b>FRANCESE SETTORIALE</b>	3	Terminologia e vocabolario specifico degli utensili di cucina , dei cibi e degli ingredienti per un menù	<b>Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina + francese</b>
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati <b>UC 1708</b>	Utensili per la preparazione dei cibi		UF 6	<b>PREPARAZIONE PASTI</b>	2	Terminologia specifica	<b>LINGUA FRANCESE+Lab cucina</b>
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati <b>UC 1708</b>	Utensili per la preparazione dei cibi 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	Scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette. 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.) Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati	UF 3	<b>PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONI DEGLI ALIMENTI</b>	38	Cucina fredda Cucina calda Fondi di cottura e salse I primi piatti (minestre e farinacei) Le carni I prodotti ittici I contorni Dolci e impasti I semilavorati	<b>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina</b>

<p>Trattamento delle materie prime e dei semilavorati <b>UC 1708</b></p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP</p>	<p>Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati</p>	<p><b>UF 7</b></p>	<p><b>PRINCIPALI CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI E MERCEOLOGICHE DEI GRUPPI ALIMENTARI</b></p>	<p><b>44</b></p>	<p>Gruppi alimentari</p>	<p><b>SCIENZA e cultura dell'alimentazione</b></p>
<p>Predisposizione di menù semplici <b>UC 1696</b></p>	<p>Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>Caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura</p> <p>Caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri)</p>	<p>Identificare i principi nutritivi delle materie prime</p> <p>Comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura</p>	<p><b>UF 7</b></p>	<p><b>PRINCIPI NUTRITIVI E LE TECNICHE DI COTTURA</b></p>	<p><b>44</b></p>	<p>principi nutritivi Macronutrienti e micronutrienti Gli alimenti Le principali tecniche di cottura degli alimenti Le modificazioni da cottura dei principi nutritivi</p>	<p><b>SCIENZA e cultura dell'alimentazione ,</b></p>
<p>Predisposizione di menù semplici <b>UC 1696</b></p>	<p>Storia usi e costumi del territorio per offrire un prodotto/servizio rispondente</p>	<p>Identificare i principi nutritivi delle materie prime</p>	<p><b>UF 7</b></p>	<p>P</p>	<p>29</p>	<p>Principali coltivazioni del territorio e piatti tipici Valori nutrizionali</p>	<p><b>SCIENZA e cultura dell'alimentazione ,</b></p>
<p>Predisposizione di menù semplici <b>UC 1696</b></p>	<p>Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo</p> <p>Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù</p> <p>Caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura</p> <p>Caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri)</p> <p>Identificare i principi nutritivi delle materie prime</p> <p>Preparazione piatti <b>UC 1710</b> Principali tecniche</p>	<p>Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù</p> <p>Calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menù</p> <p>Comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura</p> <p>Identificare i principi nutritivi delle materie prime</p>	<p><b>UF 8</b></p>	<p><b>TECNICHE DI PREPARAZIONE DEI PIATTI</b></p>	<p><b>80</b></p>	<p>La costruzione e la progettazione del menu Storia, usi e costumi del territorio e valorizzazione dei prodotti tipici Le tipologie di menu</p>	<p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina</b></p>

<p><b>Preparazione piatti</b> <b>UC 1710</b></p>	<p>Principali tecniche di preparazione dei piatti</p> <p>Tecniche di cottura classica</p> <p>Disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative per garantire la sicurezza propria e dei colleghi</p> <p>Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi</p>	<p>Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina</p> <p>Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alla richiesta della sala</p> <p>Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina</p> <p>Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio</p> <p>Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di Legge</p> <p>Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultati</p> <p>Utilizzare le varie attrezzature ed i macchinari della cucina e della sala applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e antinfortunistiche</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi</p>	<p><b>UF 8</b></p>	<p><b>TECNICHE DI PREPARAZIONE DEI PIATTI</b></p>	<p><b>80</b></p>	<p>Mise en place delle attrezzature e degli ingredienti. I tagli Preparare, cuocere e/o conservare Metodi e tecniche di cotture classiche La porzionatura</p>	<p><b>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina</b></p>
<p><b>Preparazione piatti</b> <b>UC 1710</b></p>	<p>Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative</p> <p>Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (DI n.155/77)</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <p>Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche</p> <p>Tecniche di cottura classica</p>		<p><b>UF 7</b></p>	<p><b>TECNICHE DI PREPARAZIONE ED ELEMENTI DI DIETETICA</b></p>	<p><b>15</b></p>	<p>Preparare, cuocere e/o conservare Metodi e tecniche di cotture classiche</p>	<p><b>SCIENZA e cultura dell'alimentazione +lab Cucina</b></p>

Preparazione piatti <b>UC 1710</b>	Criteria 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		UF 5	<b>MARKETING RISTORATIVO</b>	<b>11</b>	Le diverse tipologie di menù in base alla clientela e allo stile dell'azienda	<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva</b>
Stage formativo	Utilizzare le conoscenze apprese durante il percorso scolastico	Saper applicare le conoscenze durante l'esperienza lavorativa	UF STAGE	Stage	120	Esperienza lavorativa professionale	<b>Laboratorio dei servizi enogastronomici</b>
<b>totale</b>					<b>658</b>		

#### B.2.1.4.d 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 di accoglienza, orientamento e accompagnamento, sostegno, recupero e approfondimento** alla formazione utilizzando le 2 ore a settimana di supporto .

**2. Attività di tutoraggio attivo:** Serve un **tutor di classe** addetto all' **Alternanza scuola-lavoro** che deve :

- Individuare e contattare le aziende
  - Individuare per ciascun stagista l'azienda più adatta alle sue risorse e potenzialità
  - Programmare il percorso di stage individualmente coadiuvato dal tutor personale dello stagista che lo seguirà durante il percorso effettivo
  - occuparsi della stesura e compilazione dei documenti di stage , visita fiscale assicurazione , convenzione , registro patto formativo , valutazione e eventuali pratiche di infortunio
  - Egli è il referente a cui rivolgersi durante il periodo di stage affiancato dalla funzione strumentale della scuola per l'alternanza scuola lavoro
- si occuperà inoltre di
- introdurre inizialmente lo stagista nell'azienda e di tenere i contatti con il tutor aziendale
  - apportare in itinere le eventuali variazioni necessarie in base al feed back dello stagista e del tutor aziendale
  - verificare le presenze tramite registro (vedi modello regionale )

**3. Azioni di mediazione linguistica e culturale** rivolta agli studenti stranieri e attività di lingua italiana L2 utile per la presenza massiccia di studenti non italofoeni anche fra i minorenni

**4. Didattica laboratoriale** che utilizza le nuove tecnologie LIM , netbook , con metodologie finalizzate alla partecipazione di tutti gli studenti (cooperative learning ) adattando i percorsi disciplinari alle esigenze formative degli studenti

**5. Alternanza scuola- lavoro** fin dal primo anno , con attività interne alla scuola e in stage estivi per gli studenti che compiono 15 anni entro la fine dell'anno.. PEr questi studenti sarà previsto il corso per la certificazione HACCPper lavorare nelle attività ricettive della città

**6. Certificazione delle competenze** utilizzo di un registro tutor che raccolga per ogni studente a lui assegnato la registrazione delle ore di stage maturate i ( vedi modello regionale )

**7. Coordinamento didattico** che comporta la nomina di un coordinatore di classe che assicura il raggiungimento degli obiettivi , l'adeguatezza dei metodi, i rapporti con le famiglie ,la comunicazione dei risultati , la coerenza delle azioni .

**8. Riconoscimento dei crediti formativi** acquisiti per via formale o informale

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

Dirigente scolastico , docenti disciplinari e tutor d'aula e tutor di stage amministrativi , esperti provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni , esperto certificatore delle competenze , tecnico di laboratorio

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

Laboratorio di cucina , sala e bar

Laboratorio informatico

Aula didattica per lo svolgimento delle lezioni teoriche sia sulle competenze di base che su quelle professionali, attrezzata con LIM

Materiale e strumenti di consueto utilizzo nell'esercizio delle professioni

#### B.2.1.4.e 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 (da ripetere per ciascuna Unità Formativa - UF)**

**Tipi di prove per la verifica degli apprendimenti e loro caratteristiche:**

Prove intermedie , prove pratiche di simulazione, colloquio ed eventuali prove di tipo oggettivo strutturate o semistrutturate , in ingressi , in itinere e alla fine di ciascuna unità formativa e si prevederà di valutare anche il progressivo incremento degli apprendimenti Le prove saranno differenziate a seconda dei contenuti delle UF , potranno pertanto assumere la forma di prova orale , prova scritta e prova tecnico-pratica. Saranno i docenti a stabilire quale tipologia risulta essere più appropriata rispetto agli obiettivi didattici . Tuttavia il progetto delle verifiche dovrà essere vagliato dall'esperto di valutazione degli apprendimenti . Le valutazioni finali saranno espresse in termini di competenze acquisite

PROVA tecnico pratica per l' accertamento performance, con accento su capacità portanti dell'unità di competenza

PROVA strutturata e semistrutturata per le verifiche delle competenze delle discipline di base in particolare della lingua straniera e delle conoscenze inerenti alle norme di sicurezza e di igiene , alle competenze informatiche

COLLOQUIO discussione delle prove tecnico pratiche svolte e della prova strutturata o semistrutturata con approfondimenti disciplinari .Il colloquio verifica anche le competenze linguistiche dello studente

LA valutazione è in ventesimi per le prove scritte e orali e in sessantesimi per le prove pratiche durante l'anno , in modo che la valutazione globale sia in centesimi . Saranno convertiti i voti dello studente ricevuti in decimi

**Finalità e obiettivi delle prove:** DURANTE IL CORSO Le prove intermedie hanno carattere formativo e sommativo. Con esse si procederà a valutazione della prestazione (performance) associata ai contenuti disciplinari  
valutazione delle capacità e competenze strettamente professionali  
valutazione delle capacità nella soluzione di problemi delle varie Unità Formative

**Modalità di svolgimento di ciascuna prova:**

Le modalità di svolgimento si differenziano a seconda del tipo di prova proposta

PROVA SCRITTA : nella maggior parte dei casi si tratterà di un test a risposta chiusa sugli argomenti trattati , talvolta sarà una produzione scritta di elaborato tecnico o relazione oppure di completamento di schede .

COLLOQUIO si tratta di una prova orale su una o più tematiche affrontate , da svolgersi individualmente

PROVA TECNICO-PRATICA è una simulazione/ esercitazione che si svolgerà in laboratorio da cui emergono le performance raggiunte dal singolo . Le prove pratiche possono essere anche costituite da un insieme di prove scritte e orali ed elaborati tecnici .Le prove teoriche e pratiche verranno svolte alla fine di ogni UF o se necessario valuteranno anche più UF contemporaneamente

**Tempi di somministrazione della prova:**

Alla fine di ogni UF , ma se necessario anche in itinere . A seconda della natura della prova la durata potrà variare dai 10 minuti ad un'ora per la prova orale da 20 minuti a due ore per le prove scritte e da una a quattro ore per le prove pratiche

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

Gli insegnanti predispongono griglie , schede appositamente preparate per valutare le prestazioni effettuate dagli studenti in modo da annotare i singoli punteggi ottenuti . Le schede saranno differenziate a seconda dell'oggetto della prova e del tipo di prova e resteranno agli atti del progetto .

A FINE anno

Per le competenze di base saranno effettuate una prova scritta per l'area letteraria linguistica e una scritta per l'area tecnico -scientifica un colloquio per la verifica delle stesse, valutate in 20-esimi , mentre gli studenti sosterranno una prova finale tecnico . pratica in cui dovranno realizzare un piatto secondo le indicazioni prescritte si adatterà la griglia allegata (allegato 1 ) Verrà inoltre valutato: la corretta tenuta e la completezza della divisa, il rispetto delle norme antinfortunistiche e igieniche e la capacità di lavorare in gruppo . La prova è valutata in 60-esimi . Lo studente sarà ritenuto idoneo alla frequenza del secondo anno di qualifica se otterrà un punteggio totale di 60 /100 punti

**B.2.1.5. Dettaglio delle prove per la verifica degli apprendimenti riferiti alle competenze di base nel triennio, di cui al DM 11 novembre 2011**

Tipi di prove per la verifica degli apprendimenti e loro caratteristiche: Per le competenze di base saranno effettuate una prova scritta per l'area letteraria linguistica e una scritta per l'area tecnico -scientifica un colloquio per la verifica delle stesse, valutate in 20-esimi

**Finalità e obiettivi delle prove:** Finalità e obiettivi delle prove:

Misurazione della competenza espositiva orale con griglia di valutazione

Misurazione della competenza espositiva scritta con griglia di valutazione

Misurazione della comprensione e della tecnica di lettura con griglia di valutazione

Misurazione della competenza linguistica in Inglese nella lettura, nella conversazione e nella scrittura con griglie di valutazione

Misurazione della competenza multimediale con griglia di valutazione

Misurazione della competenza di calcolo con griglia di valutazione

Misurazione della competenza di osservazione, descrizione e analisi dei fenomeni naturali e artificiali

Misurazione della competenza di analisi delle trasformazioni dell'energia

Misurazione della comprensione degli eventi storici in senso diacronico e sincronico

Misurazione della competenza sulle regole su cui si fonda lo Stato di diritto

**Modalità di svolgimento di ciascuna prova:** Tipi di prove per la verifica delle competenze di base potranno essere per la prova **dell'area linguistica letteraria:** Riassunti con domande di comprensione del testo , tema di carattere generale sulle tematiche affrontate durante l'anno , relazione su conferenze o lectio magistralis ricevute durante l'anno , questionari a risposta multipla o di tipo vero o falso a corrispondenza o a completamento , test sulla video scrittura  
Per **l'area scientifica matematica** : Test strutturati a risposta multipla, del tipo vero o falso a corrispondenza, a completamento, questionari Esercizi di aritmetica ed algebra  
**Il colloquio** verificherà le conoscenze generali

**Tempi di somministrazione della prova:**

Prove orali 10/15 minuti Prove scritte 60/120 minuti Prove orali e scritte 5/10 minuti e 30minuti

Prove pratiche 30/60 minuti

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

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

### CLASSE PRIMA

Inseriamo il quadro orario previsto per la classe prima (in **blu** le ore di lezione dedicate all'insegnamento delle competenze di base, in **rosso** Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali, e in **nero** le ore di Laboratori di pratica professionale)

Discipline	Ore annue previste dal quadro orario dell'IP	Di cui in compresenza	Ore previste per la qualifica professionale	Di cui in compresenza	Di cui si richiede il finanzi.
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	132		99		
<b>Lingua inglese</b>	99		77+8+8+6	8 con lab sala e 6 con lab cucina +8 acc turistica	
<b>Storia ,Cittadinanza e Costituzione</b>	66		66		
<b>Matematica</b>	132		132		
<b>Diritto ed Economia</b>	66		66		
<b>Scienze integrate(Scienza della Terra Biologia)</b>	66		66		
<b>Scienze motorie e sportive</b>	66		0		
<b>Geografia economica</b>	33		0		
<b>IRC o alternativa</b>	33		0		
<b>Scienze Integrate Fisica</b>	66		66		
<b>Scienza degli Alimenti</b>	66		66		
<b>Seconda lingua comunitaria Francese</b>	66		51+5+5 +5	5 con Laboratorio di servizi di accoglienza e 5 con laboratorio di sala+ 5 lab cucina	
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina</b>	66 insegnamento di laboratorio affidato al docente tecnico pratico con l'organizzazione della classe in squadre	66	77=66 +6+5 insegnamento di laboratorio affidato al docente tecnico pratico con l'organizzazione della classe in squadre e le altre 6 con inglese +5 con Francese	71	11
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala vendita</b>	66 insegnamento di laboratorio affidato al docente tecnico pratico con l'organizzazione della classe in squadre	66	79= 66+8+5 insegnamento di laboratorio affidato al docente tecnico pratico con l'organizzazione della classe in squadre e le altre8 con inglese +5 con francese	79	13
<b>Laboratorio di servizi accoglienza turistica</b>	66 insegnamento di laboratorio affidato al docente tecnico pratico con l'organizzazione della classe in squadre		79= 66+8+5 insegnamento di laboratorio affidato al docente tecnico pratico +10 con inglese +5 con francese	13	13
<b>Stage presso aziende</b>	0		120		
<b>Totale</b>	1089	132	1044	163	38

### CLASSE SECONDA

## SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA'

Inseriamo il quadro orario previsto per la classe prima (in **blu** le ore di lezione dedicate all'insegnamento delle competenze di base, in **rosso** Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali, e in **nero** le ore di Laboratori di pratica professionale)

Discipline	Ore annue previste dal quadro orario dell'IP	Di cui in compresenza	Ore previste per la qualifica professionale	Di cui in compresenza	Dicui si richiede il finanziamento
Lingua e letteratura italiana	132		99		
Lingua inglese	99		74+10+10+5	10 con lab sala e 5 con lab cucina +10 acc turistica	
Storia ,Cittadinanza e Costituzione	66		66		
Matematica	132		132		
Diritto ed Economia	66		66		
Scienze integrate(Scienza della Terra Biologia)	66		66		
Scienze motorie e sportive	66		0		
IRC o alternativa	33		0		
Scienze Integrate Chimica	66		66		
Scienza degli Alimenti	66		66		
Seconda lingua comunitaria Francese	66		51+5+5 +5	5 con Laboratorio di servizi di accoglienza e 5 con laboratorio di sala+ 5 lab cucina	
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	66 insegnamento di laboratorio affidato al docente tecnico pratico con l'organizzazione della classe in squadre	66	76=66 +5+5 insegnamento di laboratorio affidato al docente tecnico pratico con l'organizzazione della classe in squadre e le altre5 con inglese +5 con Francese	76	10
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala vendita	66 insegnamento di laboratorio affidato al docente tecnico pratico con l'organizzazione della classe in squadre	66	81=66+10+5 insegnamento di laboratorio affidato al docente tecnico pratico con l'organizzazione della classe in squadre e le altre10 con inglese +5 con francese	81	15
Laboratorio di servizi accoglienza turistica	66		81=66+10+5 insegnamento di laboratorio affidato al docente tecnico pratico +10 con inglese +5 con francese	15	15
Stage presso aziende	0		120		
<b>Totale</b>	1056	132	1044	111	40

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

CLASSE TERZA

**SCHEMA QUADRO ORARIO, UTILIZZO AUTONOMIA E FLESSIBILITA'**

Inseriamo il quadro orario previsto per la classe prima (in **blu** le ore di lezione dedicate all'insegnamento delle competenze di base, in **rosso** Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali, e in **nero** le ore di Laboratori di pratica professionale)

Discipline	Ore annue previste dal quadro orario dell'IP	Di cui in compresenza	Ore previste per la qualifica professionale	Di cui in compresenza	Dicui si chiede il finanziamento
Lingua e letteratura italiana	132		132		
Lingua inglese	99		89+10con lab cucina	10	
Storia ,Cittadinanza e Costituzione	66		66		
Matematica	99		99		
Scienze motorie e sportive	66		0		
IRC o alternativa	33		0		
Diritto e tecniche amministrative della struttura recettiva	66		99		
Scienza e cultura dell'alimentazione	132		117+15con Laboratorio di servizi di cucina con Laboratorio di servizi di cucina	15	
Seconda lingua comunitaria Francese	99		89+10 con Laboratorio di servizi di cucina	10	
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	198		198 +35 in compresenza con 1 ora di Inglese + 1 ora di Francese + 2 ore di Scienza e cultura dell'alimentazione		35
Stage presso aziende	0		120		
<b>Totale</b>	1056	132	1011	35	35

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

### **B.3.1 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 **1 DI 3N°**

**Tipologia di prova prevista** (prova tecnico-pratica, colloquio, altre eventuali prove): **PROVA TECNICO-PRATICA**

**Unità di Competenze oggetto della valutazione:**

A: **UC 1703:** Approvvigionamento materie prime

B: **UC 1706:** Conservazione e stoccaggio delle materie prime

C: **UC 1707:** Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili

D: **UC 1696:** Predisposizione di menù semplici

Rapporto tra la prova e la/e Area/e di Attività: 4/6

L'esame avverrà con le seguenti modalità: 1 mattina di 4 ore per l'elaborazione scritta di un Project work che testa le competenze acquisite in 4 ADA: 1703, 1706, 1707, 1696.

#### **Prestazione attesa**

1) Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive Aziendali:

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

Elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i Fornitori;

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

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;

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

Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando le non conformità riscontrate.

2) Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi, cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi:

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;

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.

3) Allestire la cucina e le attrezzature per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti:

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;

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

Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento.

4) Allestire menù semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti:

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;

35

Identificare i principi nutritivi delle materie prime;

Caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri);

Caratteristiche organolettiche degli alimenti per comprendere le modifiche degli alimenti dopo la cottura.

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

Corretta e completa elaborazione dei modelli documentali sviluppati

Corretta identificazione degli applicativi software di supporto

Corretto conoscenza dei processi dell'attività tecnico pratica

**Modalità di svolgimento di ciascuna prova:**

La prova si svolgerà al mattino in forma scritta e valuterà 4 ADA: : 1703, 1706, 1707, 1696 .

**Tempi di somministrazione della prova:** La durata è di 3 ore.

**Strumenti per la realizzazione della prova di verifica finale** (attrezzature e/o materiali, spazi, etc.): Aula, Listino prezzi, Scheda merceologica degli alimenti, vocabolario

### **Scheda di descrizione della prova N° 2 DI 3**

**Tipologia di prova prevista** (prova tecnico-pratica, colloquio, altre eventuali prove): **PROVA TECNICO-PRATICA**

#### **Unità di Competenze oggetto della valutazione:**

E: **UC 1708:** Trattamento delle materie prime e dei semilavorati

F: **UC 1710:** Preparazione piatti

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

2/6

Prova tecnico-pratica di 6 ore da svolgersi in laboratorio in una mattina successiva per testare le competenze acquisite sulle ADA 1708 e 1710.

#### **Prestazione attesa**

1) Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo

visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati

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

antifortunistiche;

Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi;

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);

Principali tecniche di preparazione dei piatti;

Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative;

Tecniche di cottura classica.

2) Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco 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;

Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari;

Tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione;

Utensili per la preparazione dei cibi

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

Corretta e completa esecuzione delle fasi di lavorazione nella attività tecnico pratica

Corretta realizzazione del prodotto anche dal punto di vista visivo/olfattivo

#### **Modalità di svolgimento di ciascuna prova:**

La prova si svolgerà al mattino e valuterà 2 ADA: 1708 e 1710

**Tempi di somministrazione della prova:** La durata è di 5 ore

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

Laboratorio di cucina,attrezzature piccole e grandi.

Scheda di descrizione della prova N° 3 DI 3

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

**Unità di Competenze oggetto della valutazione:**

Tutte le UC 6/6

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

Colloquio della durata di 30 minuti sulle competenze acquisite sulle ADA testate durante la prova tecnico-pratica.

**Prestazione attesa:**

- 1) Effettuare gli acquisti delle materie prime e controllare la merce al ricevimento secondo le direttive Aziendali  
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;  
Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati.
- 2) Conservare e stoccare con metodi appropriati e differenziati generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi preservando la qualità dei prodotti e dei cibi

Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino;

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;

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

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.

**3) Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, pulire e riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti**

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.

4) Allestire menu semplici in linea con le indicazioni dell'azienda tenendo in considerazione le caratteristiche della clientela di riferimento, l'offerta stagionale ed il costo dei piatti proposti

Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù;

Elementi di base della lingua inglese: grammatica, sintassi e terminologia tecnica per predisporre il menù anche in lingua straniera;

Elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti;

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

Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo;

Storia, usi e costumi del territorio per offrire un prodotto/servizio rispondente;

Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua comunitaria.

5) Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati

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;

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.

6) Svolgere le operazioni di lavorazione delle materie prime necessarie alla preparazione dei piatti a supporto e secondo le indicazioni fornite dal cuoco

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;

Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative.

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

Corretta e chiara esposizione sulle diverse performance Documentata competenza nella presentazione del project work

**Modalità di svolgimento di ciascuna prova:**

Il colloquio si svolgerà in un'aula durante il pomeriggio ed avrà una durata di 30 minuti a candidato.

**Tempi di somministrazione della prova:** 30 minuti a candidato.

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

**B.3.2 Tabella di accertamento della dimensione di base** (indicare con quali modalità si intende effettuare l'accertamento delle competenze di base nell'ambito dello svolgimento delle prove d'esame)

N. prova*	Competenza/e di base oggetto di valutazione congiunta**	Modalità di accertamento della dimensione delle competenze di base***
1	Competenza matematica scientifica e tecnologia ,competenza linguistica	Valutazione dall'elaborato scritto : il candidato scrive in forma corretta grammaticalmente e sintatticamente, non fa errori di calcolo ,struttura del progetto organica
2	Competenze scientifico- tecnologiche	Durante la prova pratica si possono valutare il volume di lavoro svolto , la qualità e accuratezza e precisione dela lavoro , (vedi griglia allegato B)
3	Competenza matematica scientifica e tecnologia ,competenza linguistica	Il colloquio verte sulle ADA affrontate nel triennio e si valuta la capacità espositiva la correttezza e la competenza in lingua straniera

\* Indicare il numero della prova (riportato nelle schede di descrizione della prova di cui al § B.3.1) in cui si osserva la competenza di base

\*\* Indicare se trattasi di 1. competenza linguistica; 2. competenza matematica, scientifico-tecnologica; 3.competenza storico, socio-economica

\*\*\* Indicare quali abilità e conoscenze<sup>4</sup> afferenti alle competenze di base sono oggetto di valutazione congiunta alla valutazione delle competenze tecnico-professionali e con quali strumenti e modalità si intende verificare il possesso delle abilità e delle conoscenze

## Sezione C Breve descrizione delle azioni progettuali

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

### 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 Le ore di tutoraggio sono previste a partire dal primo anno con 30 annue di tutor per la preparazione e contatti con le aziende e per le visite ed i controlli in azienda. Si partirà ad organizzare gli stage per gli studenti 15 enni alla fine del primo anno scolastico .

### C.2 Laboratori di pratica professionale

Descrivere le modalità con cui si intendono attuare le attività di laboratorio Le attività di laboratorio vanno ad incrementare quelle che già sono previste all'interno del curricolo annuale e sono svolte sotto forma di esercitazioni pratiche con incontri settimanali durante tutto l'arco dell'anno scolastico. Le ore vengono incrementate attraverso la realizzazione di presenze previste all'interno di ciascun curricolo modificato in base alla normativa vigente sul'Autonomia e flessibilità .

--

### **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
Le compresenze dei docenti tra le discipline tecniche delle competenze di base e i docenti dell'area professionalizzante servono a rendere il percorso progettuale più aderente agli obiettivi della qualifica professionale per creare competenze più mirate al futuro lavoro degli studenti . Nella descrizione delle UF si sono scritti gli argomenti che tratteranno in compresenza e nel quadro dell'oraio si vede quali discipline sono coinvolte . Comunque saranno gli insegnanti dei laboratori che faranno ore aggiuntive e saranno in compresenza con le altre discipline nell'orario delle altre discipline in modo da incrementare le ore di laboratorio

### **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: si richiede finanziamento per i laboratori tecnico pratici e per le ore di laboratorio aggiuntive in compresenza , per i materiali ad uso esercitazioni e per i I tutoraggio , la progettazione del percorso e per le attività aggiuntive del personale amministrativo e ATA .
---

## Sezione D Piano Finanziario

Articolazione del piano finanziario per l'a.s.f. 2015\_/2016\_\_\_ per il percorso di qualifica professionale di \_\_\_\_\_operatore pasti \_\_\_\_\_ per l'annualità I : **11280 euro**

<b>Numero classi previste</b> ___ 2 ___				
<b>Numero allievi previsti</b> ___ 44 ___				
<b>1. Personale</b>			<b>Totale (a)</b>	<b>€ 7383,20</b>
a. Docenti ( <i>copresenze aula e laboratorio</i> )	ore ___74___	euro _46,44	<i>subtotale (a)</i>	€ 3436,56
b. Tutor ( <i>apprendimento in contesto lavorativo</i> )	ore 80	euro 23,22	<i>subtotale (a)</i>	€ ... 1857,60
c. Amministrativi ( <i>progettazione 20 , gestione, rendicontazione, etc30 .</i> )	ore 50	euro 24,54	<i>subtotale (a)</i>	€ ..... 1227,00
d. Personale ATA	ore 40	euro _19,24	<i>subtotale (a)</i>	€ 769,60
<b>2. Materiali di consumo</b>			<b>Totale (b)</b>	<b>€ ... 4079,68</b>
<b>Totale complessivo</b>			<i>(a+b+c)</i>	<b>€ ... 11280</b>

### 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

Il sottoscritto...ESTER Balducci .....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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE

<p><b>QUANTITÀ DI LAVORO</b> Volume di lavoro svolto e rapidità di esecuzione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- È stato molto rapido ed ha svolto sempre una notevole quantità di lavoro</li> <li>- Ha svolto con buona rapidità il lavoro assegnato</li> <li>- È riuscito a svolgere il normale lavoro richiesto entro il tempo assegnato</li> <li>- È stato lento e talvolta non è riuscito a svolgere il lavoro di sua competenza</li> <li>- È stato molto lento e raramente è riuscito a seguire lo standard normale di lavoro</li> </ul>	<p>9-10 8-9 6-7 4-5 2-3</p>
<p><b>QUALITÀ DI LAVORO</b> Qualità, accuratezza, precisione del lavoro svolto</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha sempre svolto lavori di ottimo livello qualitativo</li> <li>- Ha mantenuto nel suo lavoro un buon livello qualitativo</li> <li>- È stato normalmente preciso ed accurato; la qualità dei lavori risulta soddisfacente</li> <li>- È stato poco preciso nel lavoro e talvolta ha commesso errori</li> <li>- La qualità del suo lavoro è risultata in genere scadente</li> </ul>	<p>9-10 8-9 6-7 4-5 2-3</p>
<p><b>IMPEGNO</b> Interesse e applicazione posti nello svolgimento del lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha sempre posto il massimo impegno, anche in casi di particolare difficoltà</li> <li>- Si è impegnato ed interessato attivamente</li> <li>- Si è applicato con sufficiente diligenza ed impegno</li> <li>- Ha presentato talvolta manchevolezza nell'impegno e nell'interessamento</li> <li>- Ha dimostrato scarso interesse e la sua applicazione è stata insoddisfacente</li> </ul>	<p>9-10 8-9 6-7 4-5 2-3</p>
<p><b>COLLABORAZIONE</b> Comportamento tenuto nello svolgimento del lavoro in comune con gli altri</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha offerto costantemente la più ampia ed efficace collaborazione</li> <li>- Ha prestato volentieri e spontaneamente la propria collaborazione</li> <li>- Ha collaborato in modo sufficiente anche di propria iniziativa</li> <li>- Ha collaborato con difficoltà e soltanto se ne è stato sollecitato</li> <li>- Ha avuto tendenza ad isolarsi e ad assumere atteggiamenti negativi</li> </ul>	<p>9-10 8-9 6-7 4-5 2-3</p>
<p><b>AUTONOMIA</b> Capacità di organizzarsi, autoapprendere e di ricercare soluzioni adeguate</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ha dimostrato un elevato spirito organizzativo</li> <li>- Ha saputo organizzare in modo semplice ed efficace il proprio lavoro</li> <li>- Ha organizzato sufficientemente il proprio lavoro</li> <li>- Ha presentato saltuariamente manchevolezze nell'organizzazione del proprio lavoro</li> <li>- È stato disorganizzato nel proprio lavoro</li> </ul>	<p>9-10 8-9 6-7 4-5 2-3</p>
<p><b>DISCIPLINA, CONTEGNO, PROFESSIONALITÀ</b> Osservanza del regolamento e contegno nei confronti di superiori e compagni Acquisizione di una <i>forma mentis</i> adeguata al settore professionale alberghiero</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- È sempre stato molto disciplinato ed ha tenuto un contegno notevolmente corretto e professionale</li> <li>- Ha dimostrato un buon grado di disciplina, correttezza e professionalità</li> <li>- È stato disciplinato, corretto e sufficientemente professionale</li> <li>- Talvolta è stato poco disciplinato e corretto e scarsamente professionale</li> <li>- È stato indisciplinato; ha tenuto un contegno scorretto e/o contrario ai principi della professionalità alberghiera</li> </ul>	<p>9-10 8-9 6-7 4-5 2-3</p>