



**I.P.S.S.A.R**  
**“G. MARCONI” VIAREGGIO**  
**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI**  
**ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE**



**Sezioni: ECONOMICO- AZIENDALE, TURISTICO, GRAFICO PUBBLICITARIO**  
**Via Trieste, ang. Via Virgilio, 2 - 55049 VIAREGGIO**

Tel. **0584 389.486** - Fax. **0584 389.646** - E-mail: [lurh040002@istruzione.it](mailto:lurh040002@istruzione.it) - C.F. **82011870464**

**Sede Succursale : C/o Collegio Colombo** Via Petrarca, 1 – Tel. 0584 389.659 – Fax 0584/389.003

**Sede Associata: via XXIV Maggio 23 - 55047 SERAVEZZA** Tel. 0584.756.458 - Fax 0584 756.155

Settore  
**Enogastronomia e Ospitalità alberghiera**

## Sezione A Dati dell'Istituzione Scolastica

(Compilare la sezione a una sola volta per ciascuna istituzione scolastica)

### A.1 SCHEDA DEL SOGGETTO ATTUATORE

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

Tipo di Istituto: Istituto professionale di Stato

Denominazione Istituzione scolastica: IPSSAR G. Marconi

Codice Meccanografico Istituzione scolastica LURH040002

Responsabile Istituzione Scolastica: Antonella Baffetti

Referente del progetto: Nella De Angeli

ruolo: Collaboratore Vicario DS

Comune dell'Istituzione scolastica: Viareggio

Provincia dell'Istituzione scolastica: Lucca

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

Denominazione Plesso scolastico: IPSSAR G. Marconi

Codice Meccanografico Plesso scolastico LURH040002

Indirizzo Plesso scolastico (via/piazza, città, provincia, CAP)  
Via Trieste, angolo Via Virgilio, 2 Viareggio (Lucca) 55049

Telefono 0584/389486 Fax 0584/389646

E-mail: lurh040002@istruzione.it

Codice Meccanografico Plesso scolastico LURH040002

Indirizzo Plesso scolastico (via/piazza, città, provincia, CAP)  
Via Trieste, angolo Via Virgilio, 2 Viareggio (Lucca) 55049

Telefono 0584/389486 Fax 0584/389646

E-mail: lurh040002@istruzione.it

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

Settore/Indirizzo IPS Nuovo Ordinamento	Figura nazionale/indirizzo leFP	N. classi previste	N. allievi previsti	I annualità/ II annualità
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti	Operatore della ristorazione- Preparazione pasti	8 classi prime + 4 classi seconde*	300	200 + 100
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande	Operatore della ristorazione- Servizi di sala bar	8 classi prime + 4 classi seconde*	300	200 + 100
Addetto al servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami e all'espletamento delle attività di segreteria amministrativa	Operatore ai servizi di promozione e accoglienza-Strutture ricettiva	8 classi prime + 4 classi seconde*	300	200 + 100
<b>Totale</b>		8 classi prime + 4 classi seconde*	300	200 100

\* Si tenga presente che, per quanto concerne il biennio, lo studente che HA optato per sostenere l'esame di qualifica professionale al terzo anno, NON HA ancora espresso la preferenza per l'indirizzo (cucina-sala-ricevimento). Perciò nel biennio le ore professionalizzanti verranno equamente suddivise tra i docenti di laboratorio al fine di consentire allo studente una scelta accurata e adeguatamente ponderata, legata alle sue competenze.

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

**B.1 Informazioni generali sulla qualifica: Operatore della ristorazione-Preparazione pasti**

B.1.1 Indicazioni relative alla figura professionale nazionale di cui all'Accordo Stato/Regioni del 29 aprile 2010

Denominazione della figura nazionale: Operatore della ristorazione-Preparazione pasti

Eventuale indirizzo della figura nazionale

Referenziazioni della figura nazionale:

Attività economica (ATECO/ISTAT 2007)

Nomenclatura Unità Professionali (NUP/ISTAT 2007):

**B.1.2 Standard di riferimento per la progettazione dell'attività formativa** (scegliere tra le 2 opzioni)

**X Figure Professionali del Repertorio Regionale delle Figure Professionali** correlate con le figure nazionali di cui all'Accordo Stato/Regioni del 29 aprile 2010: progettazione di percorso finalizzato all'acquisizione di competenze relative a figure professionali; rilascio di attestato di qualifica *Compilare la sezione B.1.2.1*

**Profili del Repertorio Regionale dei Profili Professionali** correlate con le figure nazionali di cui all'Accordo Stato/Regioni del 29 aprile 2010: progettazione di percorso finalizzato all'acquisizione di competenze relative a profili professionali riferiti a qualifiche dovute per legge di "**Estetista (addetto)**" e "**Addetto parrucchiere unisex**"; rilascio di attestato di qualifica *Compilare la sezione B.1.2.2*

B.1.2.1 Indicazioni relative alla figura professionale del Repertorio Regionale delle Figure Professionali - RRF

Denominazione della figura regionale: Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti

Descrizione sintetica della figura: lo studente sarà in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Denominazione Aree di Attività che compongono la figura:

- 1) Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato
- 2) Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala
- 3) Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge
- 4) Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi
- 5) Utilizzare le varie attrezzature ed i macchinari della cucina e della sala applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e antinfortunistiche
- 6) Saper applicare principi e scopi del sistema HACCP e delle norme relative
- 7) Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi

## B.2 Descrizione del percorso

### B.2.1 Articolazione del percorso

#### B.2.1.1 Durata e articolazione delle modalità di curvatura del percorso per gli iscritti alle prime classi nel 2011-2012

Durata e articolazione della curvatura del percorso nell'arco del triennio (*minimo 1.800 ore come indicato negli Indirizzi 2011-2012*)

##### B.2.1.1.a Curvatura del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla 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 (min 15% - max 25%)	424	% rispetto alla durata complessiva	22%
<i>Di cui in presenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	458	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Di cui in presenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	664	% rispetto alla durata complessiva	34%
<i>Di cui in presenza</i>			
d) Stage/tirocinio (min 20%)	386	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
<b>Totale (minimo 1800 ore) (a+b+c+d)</b>	<b>1932</b>	<b>% rispetto alla durata complessiva</b>	<b>100%</b>

##### B.2.1.1.b Competenze di base

(il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore dedicate a Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base, punto a della tabella sopra riportata)

Denominazione Competenza di base	Durata (h)	conoscenze	capacità	Anno (I,II,III) 1
Comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali, anche complessi e articolati, su argomenti concreti e astratti inerenti la vita quotidiana (dominio pubblico-sociale e privato-personale), in presenza o da mezzi di comunicazione	39	Principali strutture della lingua e lessico di base	Utilizzare le proprie risorse cognitive linguistiche socio-linguistiche e pragmatiche per percepire ed interpretare un testo	I-II
Interagire, con un certo grado di scioltezza e spontaneità, in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti ordinari e straordinari nell'ambito dei propri interessi, esprimendo e sostenendo le opinioni personali con spiegazioni ed argomentazioni efficaci	50	Conoscere i codici fondamentali della comunicazione verbale e non verbale.	Utilizzare efficacemente le proprie risorse cognitive linguistiche, socio-linguistiche e pragmatiche	I-II

<sup>1</sup> Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza

			per pianificare, formulare ed articolare il testo	
Esporre oralmente descrizioni e presentazioni su un'ampia varietà di argomenti noti, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti ed esempi rilevanti	20	Conoscere i codici fondamentali della comunicazione verbale e non verbale.	Organizzare il discorso, secondo i criteri di: focalizzazione, sequenzialità logica, relazione causale, coerenza semantica e stilistica	II-III
Produrre elaborati di vario tipo, su un'ampia varietà di argomenti noti, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse	100	Conoscere gli elementi strutturali di un testo, scritto o ascoltato; fasi della produzione: pianificazione, stesura/bozza, revisione	Assumere funzioni comunicative diverse in relazione alle finalità ed al contesto: descrittive, informative, argomentative, narrative, conative, fatiche - Utilizzare supporti grafici (schemi, tabelle, mappe ecc.) a sostegno del testo	II-III
Competenze per la cittadinanza (favorire lo sviluppo della persona, promuovere l'interazione con la realtà naturale e sociale)	35	Osservare il passato per comprendere il presente		I-II
Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	40	Leggere gli effetti prodotti nel contesto sociale; cogliere le connessioni tra aspetti legati in prevalenza a: economia, diritto, storia.		III
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica	45	Operazioni nei diversi insiemi numerici Scomposizioni Equazioni e disequazioni	Risolve brevi espressioni in diversi insiemi numerici; rappresenta la soluzione di un problema con un'espressione e ne calcola il valore anche utilizzando strumenti automatici di calcolo; risolve sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici	I

Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni	20	Misure di grandezze; perimetro e area di poligoni; cerchio, circonferenza	Individua le proprietà essenziali delle figure e le riconosce in situazioni concrete Riconosce i principali enti e figure e li descrive con linguaggio naturale Risolve problemi di tipo geometrico, e ripercorre le procedure di soluzione	I-II
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e complessità.	75	Conosce linguaggi specifici e applica metodi scientifici di approccio ai fenomeni. Mette a confronto ipotesi, utilizzando diverse fonti di informazioni, per elaborare criticamente una propria opinione e adeguarsi a situazioni di vita reale..	E' in grado di fornire spiegazioni scientifiche che derivano direttamente dalle prove fornite, in contesti familiari o basandosi su indagini semplici. E' in grado di comprendere semplici messaggi scientifici relativi a contesti ambientali, di salute e di energia, di genere e fonte diversa.	III
Totale	424			

**B.2.1.1.c Competenze tecnico-professionali** (il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore indicate ai punti b), c) e d) della tabella sopra riportata "Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio")

*Replicare la tabella sottostante per ciascuna competenza di riferimento (se il riferimento è costituito da figure del RRFP la progettazione è per singole Aree di Attività - AdA; se il riferimento è costituito dalle Qualifiche disciplinate da normativa di settore di "Estetista" e "Addetto parrucchiere unisex" la progettazione è per competenze) Cfr. allegato 1 degli Indirizzi*



Denominazione Competenza tecnico-professionale	Durata (h)	conoscenze	capacità	Anno (I,II,III) <sup>2</sup>
(AdA/Competenza 1) Definire e pianificare le fasi operative del lavoro, predisponendo le modalità tecniche per la realizzazione del prodotto	400	Conoscere il laboratorio di cucina: aree di lavoro, le attrezzature gli utensili	Saper rispettare il corretto percorso delle merci. Identificare le attrezzature e gli utensili di uso comune	II-III
		La corretta utilizzazione delle principali materie prime. Le tecniche di base di cucina e le principali tecniche di cottura	Saper provvedere alle corrette operazioni per il funzionamento delle attrezzature. Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza.	II-III
		Le preparazioni base della cucina nazionale e internazionale	Saper eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per le preparazioni di base	I-II
(AdA/Competenza n.2) controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; controllare l'ambiente di lavoro	400	L'igiene personale, dei prodotti e dei processi di lavoro la pulizia dell'ambiente. Le norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro	Relazionarsi correttamente con i colleghi e operare nel rispetto delle norme igieniche	II-III
		Le caratteristiche organolettiche e merceologiche dei pesci delle carni da macello, degli animali da cortile e la selvaggina	Sapere le diverse tecniche di cottura degli alimenti con cui si preparano i secondi piatti	II-III
		Le caratteristiche organolettiche e merceologiche degli ortaggi	Saper eseguire le cotture e le principali preparazioni degli ortaggi e verdure	I-II
(AdA/Competenza n.3) predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	742	I principali menu e le modalità di compilazione	Saper distinguere le varie tipologie di menu	I-II
		La classificazione delle portate che compongono i menu e le successione dei piatti	Saper scegliere i piatti più appropriati per ogni circostanza	II-III
		Le caratteristiche gastronomiche dei piatti, le modalità	Saper rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti	II-III

<sup>2</sup> Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza

		di realizzazione e le regole del servizio.	alla preparazione e alla cottura dei prodotti.	
	<b>Totale</b>	<b>1542</b>		

**B.2.1.1.d Durata e articolazione del percorso nel PRIMO ANNO**

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del 1 anno ( <i>espressa in ore</i> )	ore		
- Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	130	% rispetto alla durata complessiva	28%
<i>Di cui in presenza</i>			
- Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	231	% rispetto alla durata complessiva	50%
<i>Di cui in presenza</i>			
- Laboratori di pratica professionale	99	% rispetto alla durata complessiva	22%
<i>Di cui in presenza</i>			
<b>Totale (a+b+c)</b>	<b>460</b>		<b>100%</b>

**B.2.1.1.e 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). La scuola, ovvero il modo di fare lezione è ri-pensato: non tagli indiscriminati, ma programmazioni condivise tra docenti di diverse discipline. La lezione teorica è sostituita da quella pratica-operativa che coinvolge professionalità dei docenti diverse. Anche le classiche metodologie di problem solving, utilizzo di materiali multimediali, lavagne interattive ecc.. saranno finalizzate a questa nuova impostazione.

**Professionalità coinvolte** (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno): Saranno coinvolti docenti dell'area professionalizzante che lavoreranno in copresenza con altri docenti curricolari al fine di potenziare le attività di laboratorio e consentire agli studenti l'accesso al mondo del lavoro con una preparazione adeguata agli standard europei (vedi conferenza di Lisbona ratificata dal governo italiano nel 2002).

**Organizzazione e logistica** (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative):  
Laboratori di cucina, di sala, di informatica e ricevimento

**B.2.1.1.f Durata e articolazione del percorso nel SECONDO ANNO**

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	130	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Di cui in presenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	131	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Di cui in presenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	199	% rispetto alla durata complessiva	31%
<i>Di cui in presenza</i>			
d) Stage/tirocinio	186	% rispetto alla durata complessiva	29%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale (a+b+c+d)	<b>646</b>		100%

**B.2.1.1.g Durata e articolazione del percorso nel TERZO ANNO**

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	130	% rispetto alla durata complessiva	16%
<i>Di cui in presenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	180	% rispetto alla durata complessiva	22%
<i>Di cui in presenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	316	% rispetto alla durata complessiva	38%
<i>Di cui in presenza</i>			
d) Stage/tirocinio	200	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale (a+b+c+d)	<b>826</b>		100%

### B.2.1.2 Articolazione del percorso per gli iscritti alle seconde classi (2011-2012)

#### Durata e articolazione del percorso nel TRIENNIO

##### B.2.1.2.a Curvatura del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio – comprensivo di quanto già realizzato nel I anno 2010-2011 in surroga (espressa in ore)	ore		
- Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base (min 15% - max 25%)	456	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Di cui in presenza</i>			
- Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	409	% rispetto alla durata complessiva	21%
<i>Di cui in presenza</i>			
- Laboratori di pratica professionale	681	% rispetto alla durata complessiva	35%
<i>Di cui in presenza</i>			
- Stage/tirocinio (min 20%)	386	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
<b>Totale (minimo 1800 ore) (a+b+c+d)</b>	<b>1932</b>		<b>100%</b>

##### B.2.1.2.b Competenze di base

(il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore dedicate a Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base, punto a della tabella sopra riportata)

Denominazione Competenza di base	Durata (h)	conoscenze	capacità	Anno (I,II,III) <sup>3</sup>
Comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali, anche complessi e articolati, su argomenti concreti e astratti inerenti la vita quotidiana (dominio pubblico-sociale e privato-personale), in presenza o da mezzi di comunicazione	46	Principali strutture della lingua e lessico di base	Utilizzare le proprie risorse cognitive linguistiche socio-linguistiche e pragmatiche per percepire ed interpretare un testo	I-II
Interagire, con un certo grado di scioltezza e spontaneità, in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti ordinari e straordinari nell'ambito dei propri interessi, esprimendo e sostenendo le opinioni personali con spiegazioni ed argomentazioni efficaci	60	Conoscere i codici fondamentali della comunicazione verbale e non verbale.	Utilizzare efficacemente le proprie risorse cognitive linguistiche, socio-linguistiche e pragmatiche per pianificare, formulare ed articolare il testo	I-II
Esporre oralmente descrizioni e presentazioni su un'ampia varietà di argomenti noti, sviluppandone e supportandone i contenuti con	40	Conoscere i codici fondamentali della comunicazione verbale e non	Organizzare il discorso, secondo i criteri di: focalizzazione, sequenzialità logica,	II-III

<sup>3</sup> Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza

approfondimenti ed esempi rilevanti		verbale.	relazione causale, coerenza semantica e stilistica	
Produrre elaborati di vario tipo, su un'ampia varietà di argomenti noti, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse	100	Conoscere gli elementi strutturali di un testo, scritto o ascoltato; fasi della produzione: pianificazione, stesura/bozza, revisione	Assumere funzioni comunicative diverse in relazione alle finalità ed al contesto: descrittive, informative, argomentative, narrative, conative, fatiche - Utilizzare supporti grafici (schemi, tabelle, mappe ecc.) a sostegno del testo	II-III
Competenze per la cittadinanza (favorire lo sviluppo della persona, promuovere l'interazione con la realtà naturale e sociale)	35	Osservare il passato per comprendere il presente		I-II
Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	40	Leggere gli effetti prodotti nel contesto sociale; cogliere le connessioni tra aspetti legati in prevalenza a: economia, diritto, storia.		III
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica	45	Operazioni nei diversi insiemi numerici Scomposizioni Equazioni e disequazioni	Risolve brevi espressioni in diversi insiemi numerici; rappresenta la soluzione di un problema con un'espressione e ne calcola il valore anche utilizzando strumenti automatici di calcolo; risolve sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici	I
Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni	20	Misure di grandezze; perimetro e area di poligoni; cerchio, circonferenza	Individua le proprietà essenziali delle figure e le riconosce in situazioni concrete Riconosce i principali enti e figure e li descrive con linguaggio naturale Risolve problemi di tipo	I-II

			geometrico, e ripercorre le procedure di soluzione	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e complessità.	75	Conosce linguaggi specifici e applica metodi scientifici di approccio ai fenomeni. Mette a confronto ipotesi, utilizzando diverse fonti di informazioni, per elaborare criticamente una propria opinione e adeguarsi a situazioni di vita reale..	E' in grado di fornire spiegazioni scientifiche che derivano direttamente dalle prove fornite, in contesti familiari o basandosi su indagini semplici. E' in grado di comprendere semplici messaggi scientifici relativi a contesti ambientali, di salute e di energia, di genere e fonte diversa.	III
<b>Totale</b>	<b>456</b>			

**B.2.1.2.c Competenze tecnico-professionali** (il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore indicate ai punti b), c) e d) della tabella sopra riportata "Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio")

*Replicare la tabella sottostante per ciascuna competenza di riferimento (se il riferimento è costituito da figure del RRFP la progettazione è per singole Aree di Attività - AdA; se il riferimento è costituito dalle Qualifiche disciplinate da normativa di settore di "Estetista" e "Addetto parrucchiere unisex" la progettazione è per competenze) Cfr. allegato 1 degli Indirizzi*

Denominazione Competenza tecnico-professionale	Durata (h)	conoscenze	capacità	Anno (I,II,III) <sup>4</sup>
(AdA/Competenza 1) Definire e pianificare le fasi operative del lavoro, predisponendo le modalità tecniche per la realizzazione del prodotto	400	Conoscere il laboratorio di cucina: aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili	Saper rispettare il corretto percorso delle merci. Identificare le attrezzature e gli utensili di uso comune	II-III
		La corretta utilizzazione delle principali materie prime. Le tecniche di base di cucina e le principali	Saper provvedere alle corrette operazioni per il funzionamento delle attrezzature. Eseguire le fasi di	II-III

<sup>4</sup> Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza

		tecniche di cottura	lavorazione nella corretta sequenza.	
		Le preparazioni base della cucina nazionale e internazionale	Saper eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per le preparazioni di base	I-II
(AdA/Competenza n.2) controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; controllare l'ambiente di lavoro	400	L'igiene personale, dei prodotti e dei processi di lavoro la pulizia dell'ambiente. Le norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro	Relazionarsi correttamente con i colleghi e operare nel rispetto delle norme igieniche	II-III
		Le caratteristiche organolettiche e merceologiche dei pesci delle carni da macello, degli animali da cortile e la selvaggina	Sapere le diverse tecniche di cottura degli alimenti con cui si preparano i secondi piatti	II-III
		Le caratteristiche organolettiche e merceologiche degli ortaggi	Saper eseguire le cotture e le principali preparazioni degli ortaggi e verdure	I-II
(AdA/Competenza n.3) predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	742	I principali menu e le modalità di compilazione	Saper distinguere le varie tipologie di menu	I-II
		La classificazione delle portate che compongono i menu e le successione dei piatti	Saper scegliere i piatti più appropriati per ogni circostanza	II-III
		Le caratteristiche gastronomiche dei piatti, le modalità di realizzazione e le regole del servizio.	Saper rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti alla preparazione e alla cottura dei prodotti.	II-III
<b>Totale</b>		<b>1542</b>		

**B.2.1.2.d Durata e articolazione del percorso nel I ANNO 2010-2011**

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del I anno 2010 -2011 (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	196	% rispetto alla durata complessiva	28%
<i>Di cui in compresenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle	198	% rispetto alla durata complessiva	50%

competenze tecnico-professionali			
<i>Di cui in copresenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	66	% rispetto alla durata complessiva	22%
<i>Di cui in copresenza</i>			
Totale (a+b+c)	460	% rispetto alla durata complessiva	100%

#### B.2.1.2.e Durata e articolazione del percorso nel SECONDO ANNO

Durata del percorso nell'arco del II anno (espressa in ore)	ore		
Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	130	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Di cui in copresenza</i>			
Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	131	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Di cui in copresenza</i>			
Attività laboratoriale	199	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Di cui in copresenza</i>			
Stage/tirocinio	186	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale	646	% rispetto alla durata complessiva	100%

#### B.2.1.2.f Durata e articolazione del percorso nel TERZO ANNO

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	130	% rispetto alla durata complessiva	16%
<i>Di cui in copresenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	180	% rispetto alla durata complessiva	22%
<i>Di cui in copresenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	316	% rispetto alla durata complessiva	38%
<i>Di cui in copresenza</i>			
d) Stage/tirocinio	200	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale (a+b+c+d)	826		100%



## B.3 Architettura del Progetto

### B.3.1 Articolazione del programma didattico: quadro orario

PRIMO ANNO (solo per le I classi che avvieranno il percorso nel 2011-2012)

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

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamentale statale (I anno)	Di cui ore in compresenza	Ore annue previste a seguito dell'utilizzo dell'autonomia e flessibilità nella sussidiarietà integrativa regionale (I anno)	Di cui ore in compresenza
Italiano	132	0	132	33
Storia	66	0	66	0
Matematica	132	0	132	33
Inglese	99	0	99	33
Francese-Spagnolo	66	0	99	0
Scienze della terra	66	0	66	0
Fisica	66	0	66	0
Ed. Fisica	66	0	66	0
Diritto ed Economia	66	0	66	0
Religione	33	0	33	0
Scienza degli alimenti	66	0	66	0
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66*	0	66	0 (33*)
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	66*	0	66	0 (33*)
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	0	66	0 (33*)
<b>Totale</b>	<b>1056</b>	<b>0</b>	<b>1056</b>	<b>99</b>

\* L'attività didattica in laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

(\*) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 3, è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

(33\*) Si tenga presente che, per quanto concerne il biennio, lo studente che HA optato per sostenere l'esame di qualifica professionale al terzo anno, NON HA ancora espresso la preferenza per l'indirizzo (cucina-sala-ricevimento). Perciò nel biennio le ore professionalizzanti verranno equamente suddivise tra i docenti di laboratorio al fine di consentire allo studente una scelta accurata e adeguatamente ponderata, legata alle sue competenze.

**SECONDO ANNO (solo per le II classi in sussidiarietà integrativa che hanno avviato i percorsi in surroga nel 2010-2011 )**

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

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamentale statale (l'anno)	Di cui ore in compresenza	Ore annue previste a seguito dell'utilizzo dell'autonomia e flessibilità nella sussidiarietà integrativa regionale (l'anno)	Di cui ore in compresenza
Italiano	132	0	132	33
Storia	66	0	66	0
Matematica	132	0	132	0
Inglese	99	0	99	33
Francese-Spagnolo	66	0	99	33
Scienze della terra	66	0	66	0
Fisica	66	0	66	0
Ed. Fisica	66	0	66	0
Diritto ed Economia	66	0	66	0
Religione	33	0	33	0
Scienza degli alimenti	66	0	66	0
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66*	0	66	0 (33*)
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	66*	0	66	0 (33*)
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	0	66	0 (33*)
<b>Totale</b>	<b>1056</b>	<b>0</b>	<b>1056</b>	<b>99</b>

\* L'attività didattica in laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

(\*) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 3, è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

(33\*) Si tenga presente che, per quanto concerne il biennio, lo studente che HA optato per sostenere l'esame di qualifica professionale al terzo anno, NON HA ancora espresso la preferenza per l'indirizzo (cucina-sala-ricevimento). Perciò nel biennio le ore professionalizzanti verranno equamente suddivise tra i docenti di laboratorio al fine di consentire allo studente una scelta accurata e adeguatamente ponderata, legata alle sue competenze.

## 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 lo stage/tirocinio

Indicare gli obiettivi, la durata delle azioni di tutoraggio, le modalità organizzative e di attuazione

Le attività di stage si svolgeranno a partire dalla fine del secondo anno nel quale sono previste 186 ore di stage. Il percorso dello stagista terminerà nel corso del terzo anno, durante il quale sarà impegnato durante 5 settimane (anche divisibili nel corso dell'anno) per un totale di 200 ore. Lo stage ha l'obiettivo di far svolgere allo studente attività connesse al suo profilo professionale e a metterlo in contatto col tessuto economico locale. Allo stesso tempo l'esperienza di lavoro consentirà allo studente di interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici, di partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari, individuando le tendenze dei mercati non solo a livello locale.

### C.2 Laboratori di pratica professionale

Descrivere le modalità con cui si intendono attuare le attività di laboratorio

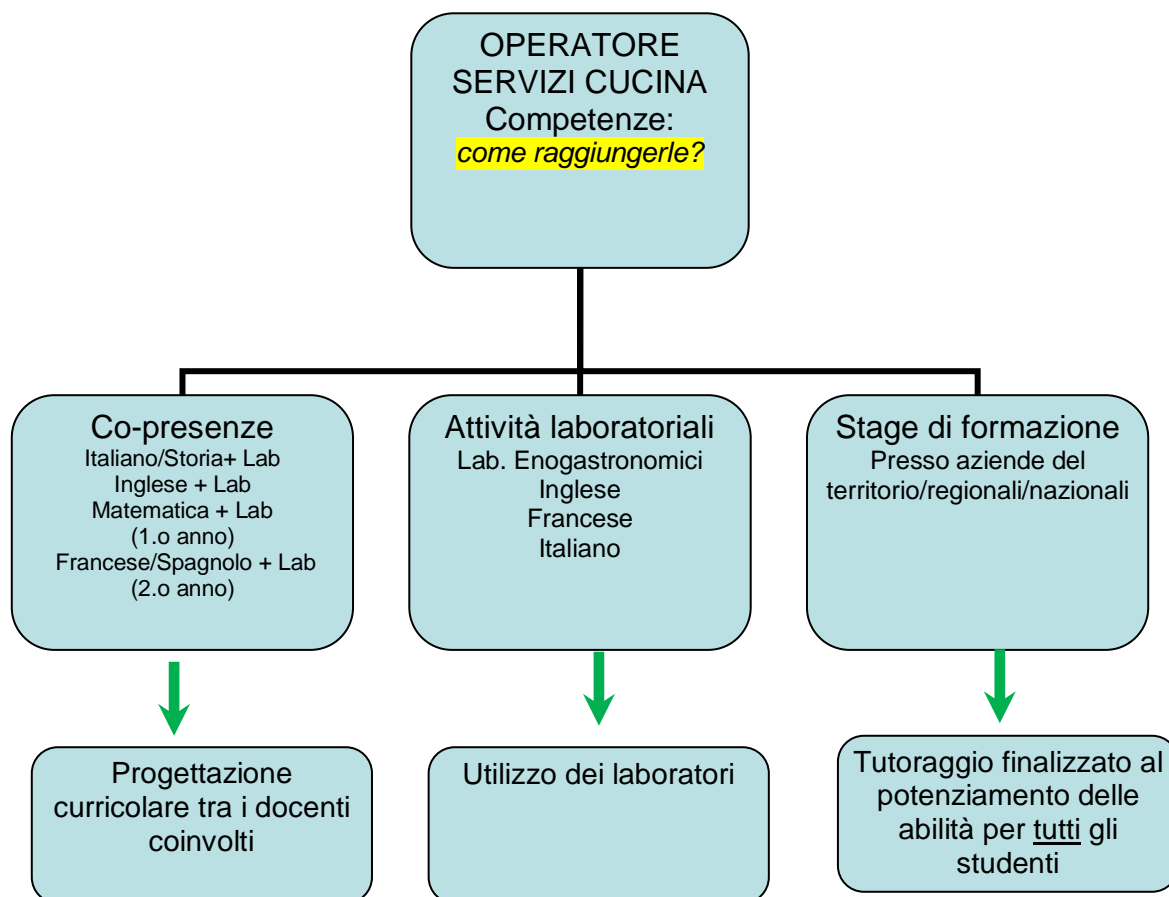
Durante le lezioni laboratori gli studenti imparano a

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici
- Conoscere ruoli e gerarchie delle brigate di cucina
- Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera
- Principali tipi di menu e di successione piatti
- Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura
- Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio

### C. 3 Compresenza dei docenti per lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali

Descrivere le modalità con cui si intendono attuare la compresenza dei docenti

Il progetto passa attraverso un nuovo modo di fare scuola: le ore di alcune discipline quali italiano, matematica o le lingue straniere si "trasferiscono" in laboratorio con l'insegnamento tecnico-pratico. Una progettazione condivisa è alla base del progetto, ma la gestione dell'ora in cui due diverse professionalità vengono messe in campo è indispensabile a fornire agli studenti strumenti basilari per l'ingresso nel mondo del lavoro. Come appare dal grafico seguente, il progetto non passa attraverso "tagli", peraltro già operati ampiamente con il DPR 87/2010, ma attraverso un'autonomia nella docenza finalizzata al raggiungimento delle competenze previste.



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

**B.1 Informazioni generali sulla qualifica: Operatore della ristorazione-Servizi di sala bar**

B.1.2.1 Indicazioni relative alla figura professionale del Repertorio Regionale delle Figure Professionali - RRF

Denominazione della figura regionale: Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande

Descrizione sintetica della figura:

lo studente sarà in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici

Denominazione Aree di Attività che compongono la figura:

- 1) Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato
- 2) Effettuare servizi di distribuzione di cibi e bevande e il relativo servizio di ristorante e di bar
- 3) Mantenere ordine ed igiene degli ambienti e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge
- 4) Utilizzare una terminologia specifica del settore in lingue straniere
- 5) Saper utilizzare Tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenze del cliente
- 6) Saper applicare principi e scopi del sistema HACCP e delle norme relative
- 7) Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi

B.1.2.2 Indicazioni relative al profilo del Repertorio Regionale dei Profili di "Estetista (addetto)" e "Addetto parrucchiere unisex"

Denominazione del profilo professionale del Repertorio Regionale dei Profili

Codice del profilo professionale del Repertorio Regionale dei Profili

## B.2 Descrizione del percorso

### B.2.1 Articolazione del percorso

#### B.2.1.1 Durata e articolazione delle modalità di curvatura del percorso per gli iscritti alle prime classi nel 2011-2012

Durata e articolazione della curvatura del percorso nell'arco del triennio (*minimo 1.800 ore come indicato negli Indirizzi 2011-2012*)

##### B.2.1.1.a Curvatura del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla 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 (min 15% - max 25%)	424	% rispetto alla durata complessiva	22%
<i>Di cui in presenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	458	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Di cui in presenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	664	% rispetto alla durata complessiva	34%
<i>Di cui in presenza</i>			
d) Stage/tirocinio (min 20%)	386	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
<b>Totale (minimo 1800 ore) (a+b+c+d)</b>	<b>1932</b>		<b>100%</b>

##### B.2.1.1.b Competenze di base

(il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore dedicate a Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base, punto a della tabella sopra riportata)

Denominazione Competenza di base	Durata (h)	conoscenze	capacità	Anno (I,II,III) 5
Comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali, anche complessi e articolati, su argomenti concreti e astratti inerenti la vita quotidiana (dominio pubblico-sociale e privato-personale), in presenza o da mezzi di comunicazione	39	Principali strutture della lingua e lessico di base	Utilizzare le proprie risorse cognitive linguistiche socio-linguistiche e pragmatiche per percepire ed interpretare un testo	I-II
Interagire, con un certo grado di scioltezza e spontaneità, in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti ordinari e straordinari nell'ambito dei propri interessi, esprimendo e sostenendo le opinioni personali con spiegazioni ed argomentazioni efficaci	50	Conoscere i codici fondamentali della comunicazione verbale e non verbale.	Utilizzare efficacemente le proprie risorse cognitive linguistiche, socio-linguistiche e pragmatiche per pianificare,	I-II

<sup>5</sup> Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza

			formulare ed articolare il testo	
Esporre oralmente descrizioni e presentazioni su un'ampia varietà di argomenti noti, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti ed esempi rilevanti	20	Conoscere i codici fondamentali della comunicazione verbale e non verbale.	Organizzare il discorso, secondo i criteri di: focalizzazione, sequenzialità logica, relazione causale, coerenza semantica e stilistica	II-III
Produrre elaborati di vario tipo, su un'ampia varietà di argomenti noti, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse	100	Conoscere gli elementi strutturali di un testo, scritto o ascoltato; fasi della produzione: pianificazione, stesura/bozza, revisione	Assumere funzioni comunicative diverse in relazione alle finalità ed al contesto: descrittive, informative, argomentative, narrative, conative, fatiche - Utilizzare supporti grafici (schemi, tabelle, mappe ecc.) a sostegno del testo	II-III
Competenze per la cittadinanza (favorire lo sviluppo della persona, promuovere l'interazione con la realtà naturale e sociale)	35	Osservare il passato per comprendere il presente		I-II
Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	40	Leggere gli effetti prodotti nel contesto sociale; cogliere le connessioni tra aspetti legati in prevalenza a: economia, diritto, storia.		III
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica	45	Operazioni nei diversi insiemi numerici Scomposizioni Equazioni e disequazioni	Risolve brevi espressioni in diversi insiemi numerici; rappresenta la soluzione di un problema con un'espressione e ne calcola il valore anche utilizzando strumenti automatici di calcolo; risolve sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici	I

Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni	20	Misure di grandezze; perimetro e area di poligoni; cerchio, circonferenza	Individua le proprietà essenziali delle figure e le riconosce in situazioni concrete Riconosce i principali enti e figure e li descrive con linguaggio naturale Risolve problemi di tipo geometrico, e ripercorre le procedure di soluzione	I-II
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e complessità.	75	Conosce linguaggi specifici e applica metodi scientifici di approccio ai fenomeni. Mette a confronto ipotesi, utilizzando diverse fonti di informazioni, per elaborare criticamente una propria opinione e adeguarsi a situazioni di vita reale..	E' in grado di fornire spiegazioni scientifiche che derivano direttamente dalle prove fornite, in contesti familiari o basandosi su indagini semplici. E' in grado di comprendere semplici messaggi scientifici relativi a contesti ambientali, di salute e di energia, di genere e fonte diversa.	III
Totale	424			

**B.2.1.1.c Competenze tecnico-professionali** (il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore indicate ai punti b), c) e d) della tabella sopra riportata "Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio")

*Replicare la tabella sottostante per ciascuna competenza di riferimento (se il riferimento è costituito da figure del RRFP la progettazione è per singole Aree di Attività - AdA; se il riferimento è costituito dalle Qualifiche disciplinate da normativa di settore di "Estetista" e "Addetto parrucchiere unisex" la progettazione è per competenze) Cfr. allegato 1 degli Indirizzi*

Denominazione Competenza tecnico-professionale	Durata (h)	conoscenze	capacità	Anno (I,II,III) <sup>6</sup>
(AdA/Competenza 1) Definire e pianificare le fasi operative del lavoro, predisponendo le modalità	400	Conoscere il laboratorio di	Saper rispettare il corretto percorso	II-III

<sup>6</sup> Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza



tecniche per la realizzazione del prodotto		sala: aree di lavoro, le attrezzature gli utensili	delle merci. Identificare le attrezzature e gli utensili di uso comune	
		Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie	Saper provvedere alle corrette operazioni per il funzionamento delle attrezzature. Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza.	II-III
(AdA/Competenza n.2) <b>controllare ed individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi; controllare l'ambiente di lavoro</b>	742	L'igiene personale, dei prodotti e dei processi di lavoro la pulizia dell'ambiente. Le norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro	Relazionarsi correttamente con i colleghi e operare nel rispetto delle norme igieniche	II-III
		Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali	Saper gestisce il lavoro in modo sistematico, con ordine e metodo, anche nei momenti di punta, a soddisfazione della clientela	II-III
		Applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela	Saper applicare le principali componenti del processo operativo di servizio nella sala ristorante e nel bar per rendere il servizio efficiente e di qualità	I-II
(AdA/Competenza n.3) <b>predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</b>	400	I principali menu e le modalità di compilazione	Saper distinguere le varie tipologie di menu	I-II
		La classificazione delle portate che compongono i menu e le successione dei piatti	Saper servire i piatti più appropriati per ogni circostanza	II-III
		Elementi di base delle lingue straniere per facilitare l'accoglienza e la comunicazione con la clientela	Saper impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio	II-III

	Totale	1542		

**B.2.1.1.d Durata e articolazione del percorso nel PRIMO ANNO**

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del 1 anno (espressa in ore)	ore		
- Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	130	% rispetto alla durata complessiva	28%
<i>Di cui in presenza</i>			
- Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	231	% rispetto alla durata complessiva	50%
<i>Di cui in presenza</i> 33			
- Laboratori di pratica professionale	99	% rispetto alla durata complessiva	22%
<i>Di cui in presenza</i> 66			
Totale (a+b+c)	460		100%

**B.2.1.1.e 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). La scuola, ovvero il modo di fare lezione è ri-pensato: non tagli indiscriminati, ma programmazioni condivise tra docenti di diverse discipline. La lezione teorica è sostituita da quella pratica-operativa che coinvolge professionalità dei docenti diverse. Anche le classiche metodologie di problem solving, utilizzo di materiali multimediali, lavagne interattive ecc.. saranno finalizzate a questa nuova impostazione.

**Professionalità coinvolte** (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno): Saranno coinvolti docenti dell'area professionalizzante che lavoreranno in copresenza con altri docenti curricolari al fine di potenziare le attività di laboratorio e consentire agli studenti l'accesso al mondo del lavoro con una preparazione adeguata agli standard europei (vedi conferenza di Lisbona ratificata dal governo italiano nel 2002).

**Organizzazione e logistica** (indicare le principali attrezzature e materiali utilizzati in relazione alla metodologia didattica adottata e alle finalità formative):  
Laboratori di cucina, di sala, di informatica e ricevimento

**B.2.1.1.f Durata e articolazione del percorso nel SECONDO ANNO**

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	130	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Di cui in presenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	131	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Di cui in presenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	199	% rispetto alla durata complessiva	31%
<i>Di cui in presenza</i>			
d) Stage/tirocinio	186	% rispetto alla durata complessiva	29%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale (a+b+c+d)	<b>646</b>		100%

**B.2.1.1.g Durata e articolazione del percorso nel TERZO ANNO**

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del III anno (espressa in ore)	ore		
e) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	130	% rispetto alla durata complessiva	16%
<i>Di cui in presenza</i>			
f) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	180	% rispetto alla durata complessiva	22%
<i>Di cui in presenza</i>			
g) Laboratori di pratica professionale	316	% rispetto alla durata complessiva	38%
<i>Di cui in presenza</i>			
h) Stage/tirocinio	200	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale (a+b+c+d)	<b>826</b>		100%

### B.2.1.2 Articolazione del percorso per gli iscritti alle seconde classi

<b>Durata e articolazione del percorso nel TRIENNIO</b>
---

#### B.2.1.2.a Curvatura del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio – comprensivo di quanto già realizzato nel I anno 2010-2011 in surroga ( <i>espressa in ore</i> )	ore		
- Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base (min 15% - max 25%)	456	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Di cui in presenza</i>			
- Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	409	% rispetto alla durata complessiva	21%
<i>Di cui in presenza</i>			
- Laboratori di pratica professionale	65		
<i>Di cui in presenza</i>			
- Stage/tirocinio (min 20%)	100	% rispetto alla durata complessiva	35%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale ( <i>minimo 1800 ore</i> ) (a+b+c+d)	<b>1932</b>		100%

#### B.2.1.2.b Competenze di base

(il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore dedicate a Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base, punto a della tabella sopra riportata)

Denominazione Competenza di base	Durata (h)	conoscenze	capacità	Anno (I,II,III) <sup>7</sup>
Comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali, anche complessi e articolati, su argomenti concreti e astratti inerenti la vita quotidiana (dominio pubblico-sociale e privato-personale), in presenza o da mezzi di comunicazione	46	Principali strutture della lingua e lessico di base	Utilizzare le proprie risorse cognitive linguistiche socio-linguistiche e pragmatiche per percepire ed interpretare un testo	I-II
Interagire, con un certo grado di scioltezza e spontaneità, in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti ordinari e straordinari nell'ambito dei propri interessi, esprimendo e sostenendo le opinioni personali con spiegazioni ed argomentazioni efficaci	60	Conoscere i codici fondamentali della comunicazione verbale e non verbale.	Utilizzare efficacemente le proprie risorse cognitive linguistiche, socio-linguistiche e pragmatiche per pianificare, formulare ed	I-II

<sup>7</sup> Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza

			articolare il testo	
Esporre oralmente descrizioni e presentazioni su un'ampia varietà di argomenti noti, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti ed esempi rilevanti	40	Conoscere i codici fondamentali della comunicazione verbale e non verbale.	Organizzare il discorso, secondo i criteri di: focalizzazione, sequenzialità logica, relazione causale, coerenza semantica e stilistica	II-III
Produrre elaborati di vario tipo, su un'ampia varietà di argomenti noti, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse	100	Conoscere gli elementi strutturali di un testo, scritto o ascoltato; fasi della produzione: pianificazione, stesura/bozza, revisione	Assumere funzioni comunicative diverse in relazione alle finalità ed al contesto: descrittive, informative, argomentative, narrative, conative, fatiche - Utilizzare supporti grafici (schemi, tabelle, mappe ecc.) a sostegno del testo	II-III
Competenze per la cittadinanza (favorire lo sviluppo della persona, promuovere l'interazione con la realtà naturale e sociale)	35	Osservare il passato per comprendere il presente		I-II
Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	40	Leggere gli effetti prodotti nel contesto sociale; cogliere le connessioni tra aspetti legati in prevalenza a: economia, diritto, storia.		III
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica	45	Operazioni nei diversi insiemi numerici Scomposizioni Equazioni e disequazioni	Risolve brevi espressioni in diversi insiemi numerici; rappresenta la soluzione di un problema con un'espressione e ne calcola il valore anche utilizzando strumenti automatici di calcolo; risolve sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici	I
Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni	20	Misure di grandezze; perimetro e area di poligoni;	Individua le proprietà essenziali delle figure e le riconosce in situazioni	I-II

		cerchio, circonferenza	concrete Riconosce i principali enti e figure e li descrive con linguaggio naturale Risolve problemi di tipo geometrico, e ripercorre le procedure di soluzione	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e complessità.	75	Conosce linguaggi specifici e applica metodi scientifici di approccio ai fenomeni. Mette a confronto ipotesi, utilizzando diverse fonti di informazioni, per elaborare criticamente una propria opinione e adeguarsi a situazioni di vita reale..	E' in grado di fornire spiegazioni scientifiche che derivano direttamente dalle prove fornite, in contesti familiari o basandosi su indagini semplici. E' in grado di comprendere semplici messaggi scientifici relativi a contesti ambientali, di salute e di energia, di genere e fonte diversa.	III
<b>Totale</b>	<b>456</b>			

**B.2.1.2.c Competenze tecnico-professionali** (il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore indicate ai punti b), c) e d) della tabella sopra riportata "Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio")

*Replicare la tabella sottostante per ciascuna competenza di riferimento (se il riferimento è costituito da figure del RRFP la progettazione è per singole Aree di Attività - AdA; se il riferimento è costituito dalle Qualifiche disciplinate da normativa di settore di "Estetista" e "Addetto parrucchiere unisex" la progettazione è per competenze) Cfr. allegato 1 degli Indirizzi*

Denominazione Competenza tecnico-professionale	Durata (h)	conoscenze	capacità	Anno (I,II,III) <sup>8</sup>
(AdA/Competenza 1) Definire e pianificare le fasi operative del lavoro, predisponendo le modalità tecniche per la realizzazione del prodotto	400	Conoscere il laboratorio di sala: aree di lavoro, le attrezzature gli utensili	Saper rispettare il corretto percorso delle merci. Identificare le attrezzature e gli utensili di uso comune	II-III

<sup>8</sup> Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza

		Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie	Saper provvedere alle corrette operazioni per il funzionamento delle attrezzature. Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza.	II-III
(AdA/Competenza n.2) <b>controllare ed individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi; controllare l'ambiente di lavoro</b>	742	L'igiene personale, dei prodotti e dei processi di lavoro la pulizia dell'ambiente. Le norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro	Relazionarsi correttamente con i colleghi e operare nel rispetto delle norme igieniche	II-III
		Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali	Saper gestisce il lavoro in modo sistematico, con ordine e metodo, anche nei momenti di punta, a soddisfazione della clientela	II-III
		Applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela	Saper applicare le principali componenti del processo operativo di servizio nella sala ristorante e nel bar per rendere il servizio efficiente e di qualità	I-II
(AdA/Competenza n.3) <b>predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</b>	400	I principali menu e le modalità di compilazione	Saper distinguere le varie tipologie di menu	I-II
		La classificazione delle portate che compongono i menu e le successione dei piatti	Saper servire i piatti più appropriati per ogni circostanza	II-III
		Elementi di base delle lingue straniere per facilitare l'accoglienza e la comunicazione con la clientela	Saper impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio	II-III
<b>Totale</b>		<b>1542</b>		

**B.2.1.2.d Durata e articolazione del percorso nel I ANNO 2010-2011**

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del I anno 2010 -2011 (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	196	% rispetto alla durata complessiva	28%
<i>Di cui in copresenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	198	% rispetto alla durata complessiva	50%
<i>Di cui in copresenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	66	% rispetto alla durata complessiva	22%
<i>Di cui in copresenza</i>			
Totale (a+b+c)	460	% rispetto alla durata complessiva	100%

**B.2.1.2.e Durata e articolazione del percorso nel SECONDO ANNO**

Durata del percorso nell'arco del II anno (espressa in ore)	ore		
Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	130	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Di cui in copresenza</i>			
Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	131	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Di cui in copresenza</i>			
Attività laboratoriale	199	% rispetto alla durata complessiva	31%
<i>Di cui in copresenza</i>			
Stage/tirocinio	186	% rispetto alla durata complessiva	29%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale	646	% rispetto alla durata complessiva	100%

**B.2.1.2.f Durata e articolazione del percorso nel TERZO ANNO**

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	130	% rispetto alla durata complessiva	16%
<i>Di cui in copresenza</i>			
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	180	% rispetto alla durata complessiva	22%
<i>Di cui in copresenza</i>			
c) Laboratori di pratica professionale	316	% rispetto alla durata complessiva	38%
<i>Di cui in copresenza</i>			
d) Stage/tirocinio	200	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			



Totale ( $a+b+c+d$ )	826	100%
----------------------	-----	------

## B.3 Architettura del Progetto

### B.3.1 Articolazione del programma didattico: quadro orario

PRIMO ANNO (solo per le I classi che avvieranno il percorso nel 2011-2012)

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

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamento statale (I anno)	Di cui ore in compresenza	Ore annue previste a seguito dell'utilizzo dell'autonomia e flessibilità nella sussidiarietà integrativa regionale (I anno)	Di cui ore in compresenza
Italiano	132	0	132	33
Storia	66	0	66	0
Matematica	132	0	132	33
Inglese	99	0	99	33
Francese-Spagnolo	66	0	99	0
Scienze della terra	66	0	66	0
Fisica	66	0	66	0
Ed. Fisica	66	0	66	0
Diritto ed Economia	66	0	66	0
Religione	33	0	33	0
Scienza degli alimenti	66	0	66	0
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66*	0	66	0(33*)
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	66*	0	66	0 (33*)
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	0	66	0 (33*)
<b>Totale</b>	<b>1056</b>	<b>0</b>	<b>1056</b>	<b>99</b>

\* L'attività didattica in laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

(\*) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 3, è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

(33\*) Si tenga presente che, per quanto concerne il biennio, lo studente che HA optato per sostenere l'esame di qualifica professionale al terzo anno, NON HA ancora espresso la preferenza per l'indirizzo (cucina-sala-ricevimento). Perciò nel biennio le ore professionalizzanti verranno equamente suddivise tra i docenti di laboratorio al fine di consentire allo studente una scelta accurata e adeguatamente ponderata, legata alle sue competenze.

**SECONDO ANNO (solo per le II classi in sussidiarietà integrativa che hanno avviato i percorsi in surroga nel 2010-2011 )**

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

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamentale statale (I anno)	Di cui ore in compresenza	Ore annue previste a seguito dell'utilizzo dell'autonomia e flessibilità nella sussidiarietà integrativa regionale (I anno)	Di cui ore in compresenza
Italiano	132	0	132	33
Storia	66	0	66	0
Matematica	132	0	132	0
Inglese	99	0	99	33
Francese-Spagnolo	66	0	99	33
Scienze della terra	66	0	66	0
Fisica	66	0	66	0
Ed. Fisica	66	0	66	0
Diritto ed Economia	66	0	66	0
Religione	33	0	33	0
Scienza degli alimenti	66	0	66	0
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66*	0	66	0 (*33)
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	66*	0	66	0 (*33)
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	0	66	0 (*33)
<b>Totale</b>	<b>1056</b>	<b>0</b>	<b>1056</b>	<b>99</b>

\* L'attività didattica in laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

(\*) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 3, è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

(33\*) Si tenga presente che, per quanto concerne il biennio, lo studente che HA optato per sostenere l'esame di qualifica professionale al terzo anno, NON HA ancora espresso la preferenza per l'indirizzo (cucina-sala-ricevimento). Perciò nel biennio le ore professionalizzanti verranno equamente suddivise tra i docenti di laboratorio al fine di consentire allo studente una scelta accurata e adeguatamente ponderata, legata alle sue competenze.

## 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 lo stage/tirocinio

Indicare gli obiettivi, la durata delle azioni di tutoraggio, le modalità organizzative e di attuazione

Le attività di stage si svolgeranno a partire dalla fine del secondo anno nel quale sono previste 186 ore di stage. Il percorso dello stagista terminerà nel corso del terzo anno, durante il quale sarà impegnato durante 5 settimane (anche divisibili nel corso dell'anno) per un totale di 200 ore. Lo stage ha l'obiettivo di far svolgere allo studente attività connesse al suo profilo professionale e a metterlo in contatto col tessuto economico locale. Allo stesso tempo l'esperienza di lavoro consentirà allo studente di interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici, di partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari, individuando le tendenze dei mercati non solo a livello locale.

### C.2 Laboratori di pratica professionale

Descrivere le modalità con cui si intendono attuare le attività di laboratorio

Durante le lezioni laboratori gli studenti imparano a

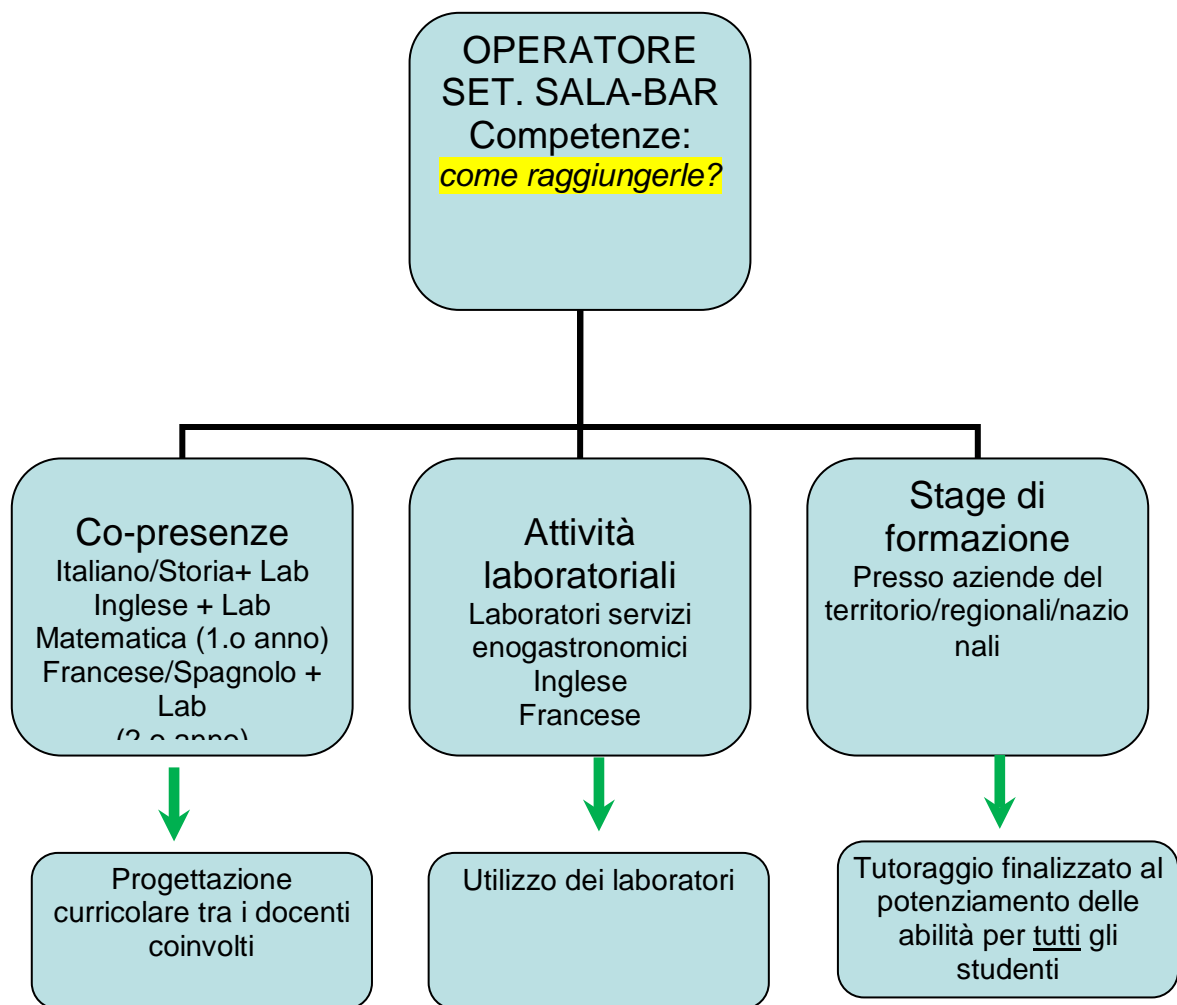
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici
- Adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto a tipologia di struttura di azienda e di eventi
- Utilizzare le principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar per rendere il servizio efficiente e di qualità
- Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali
- Applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela

### C. 3 Compresenza dei docenti per lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali

Descrivere le modalità con cui si intendono attuare la compresenza dei docenti

Il progetto passa attraverso un nuovo modo di fare scuola: le ore di alcune discipline quali italiano, matematica o le lingue straniere si "trasferiscono" in laboratorio con l'insegnante tecnico-pratico.

Una progettazione condivisa è alla base del progetto, ma la gestione dell'ora in cui due diverse professionalità vengono messe in campo è indispensabile a fornire agli studenti strumenti basilari per l'ingresso nel mondo del lavoro. Come appare dal grafico seguente, il progetto non passa attraverso "tagli", peraltro già operati ampiamente con il DPR 87/2010, ma attraverso una autonomia nella docenza finalizzata al raggiungimento delle competenze previste.



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

**B.1 Informazioni generali sulla qualifica: Operatore ai servizi di promozione e accoglienza-Strutture ricettiva**

**B.1.1** Indicazioni relative alla figura professionale nazionale di cui all'Accordo Stato/Regioni del 29 aprile 2010

Denominazione della figura nazionale: **Operatore ai servizi di promozione e accoglienza-Strutture ricettiva**

**B.1.2.1** Indicazioni relative alla figura professionale del Repertorio Regionale delle Figure Professionali - RRF

Denominazione della figura regionale: Addetto al servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami e all'espletamento delle attività di segreteria amministrativa Addetto al servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami e all'espletamento delle attività di segreteria amministrativa

Descrizione sintetica della figura: lo studente è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio

Denominazione Aree di Attività che compongono la figura:

- 1) Accogliere il cliente al ricevimento, compiendo tutti i passaggi necessari
- 2) Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato
- 3) Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale e delle tecniche di riordino degli spazi di lavoro
- 4) Applicare criteri per la selezione, la raccolta, l'organizzazione, l'archiviazione delle informazioni cartacee e elettroniche
- 5) Mantenere le relazioni con i principali clienti e fornitori per le questioni amministrativo-contabili
- 6) Svolgere attività caratterizzanti il back-office coordinandosi con le altre figure operative della struttura
- 7) Usare il PC e i programmi applicativi della contabilità
- 8) Saper utilizzare una terminologia tecnica specifica del settore in lingua straniera

**B.2 Descrizione del percorso**

## B.2.1 Articolazione del percorso

### B.2.1.1 Durata e articolazione delle modalità di curvatura del percorso per gli iscritti alle prime classi nel 2011-2012

Durata e articolazione della curvatura del percorso nell'arco del triennio (*minimo 1.800 ore come indicato negli Indirizzi 2011-2012*)

#### B.2.1.1.a Curvatura del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio ( <i>espressa in ore</i> )	ore		
e) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base (min 15% - max 25%)	424	% rispetto alla durata complessiva	22%
<i>Di cui in presenza</i>			
f) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	458	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Di cui in presenza</i>			
g) Laboratori di pratica professionale	664	% rispetto alla durata complessiva	34%
<i>Di cui in presenza</i>			
h) Stage/tirocinio (min 20%)	386	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale ( <i>minimo 1800 ore</i> ) (a+b+c+d)	1932		100%

#### B.2.1.1.b Competenze di base

(il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore dedicate a Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base, punto a della tabella sopra riportata)

Denominazione Competenza di base	Durata (h)	conoscenze	capacità	Anno (I,II,III) <sup>9</sup>
Comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali, anche complessi e articolati, su argomenti concreti e astratti inerenti la vita quotidiana (dominio pubblico-sociale e privato-personale), in presenza o da mezzi di comunicazione	39	Principali strutture della lingua e lessico di base	Utilizzare le proprie risorse cognitive linguistiche socio-linguistiche e pragmatiche per percepire ed interpretare un testo	I-II
Interagire, con un certo grado di scioltezza e spontaneità, in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti ordinari e straordinari nell'ambito dei propri interessi, esprimendo e sostenendo le opinioni personali con spiegazioni ed argomentazioni efficaci	50	Conoscere i codici fondamentali della comunicazione verbale e non verbale.	Utilizzare efficacemente le proprie risorse cognitive linguistiche, socio-linguistiche e pragmatiche per pianificare, formulare ed articolare il testo	I-II
Esporre oralmente descrizioni e presentazioni su	20	Conoscere i codici	Organizzare il	II-III

<sup>9</sup> Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza

un'ampia varietà di argomenti noti, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti ed esempi rilevanti		fondamentali della comunicazione verbale e non verbale.	discorso, secondo i criteri di: focalizzazione, sequenzialità logica, relazione causale, coerenza semantica e stilistica	
Produrre elaborati di vario tipo, su un'ampia varietà di argomenti noti, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse	100	Conoscere gli elementi strutturali di un testo, scritto o ascoltato; fasi della produzione: pianificazione, stesura/bozza, revisione	Assumere funzioni comunicative diverse in relazione alle finalità ed al contesto: descrittive, informative, argomentative, narrative, conative, fatiche - Utilizzare supporti grafici (schemi, tabelle, mappe ecc.) a sostegno del testo	II-III
Competenze per la cittadinanza (favorire lo sviluppo della persona, promuovere l'interazione con la realtà naturale e sociale)	35	Osservare il passato per comprendere il presente		I-II
Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	40	Leggere gli effetti prodotti nel contesto sociale; cogliere le connessioni tra aspetti legati in prevalenza a: economia, diritto, storia.		III
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica	45	Operazioni nei diversi insiemi numerici Scomposizioni Equazioni e disequazioni	Risolve brevi espressioni in diversi insiemi numerici; rappresenta la soluzione di un problema con un'espressione e ne calcola il valore anche utilizzando strumenti automatici di calcolo; risolve sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici	I
Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti	20	Misure di grandezze; perimetro e area di	Individua le proprietà essenziali delle	I-II



e relazioni		poligoni; cerchio, circonferenza	figure e le riconosce in situazioni concrete Riconosce i principali enti e figure e li descrive con linguaggio naturale Risolve problemi di tipo geometrico, e ripercorre le procedure di soluzione	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e complessità.	75	Conosce linguaggi specifici e applica metodi scientifici di approccio ai fenomeni. Mette a confronto ipotesi, utilizzando diverse fonti di informazioni, per elaborare criticamente una propria opinione e adeguarsi a situazioni di vita reale..	E' in grado di fornire spiegazioni scientifiche che derivano direttamente dalle prove fornite, in contesti familiari o basandosi su indagini semplici. E' in grado di comprendere semplici messaggi scientifici relativi a contesti ambientali, di salute e di energia, di genere e fonte diversa.	III
Totale	424			

**B.2.1.1.c Competenze tecnico-professionali** (il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore indicate ai punti b), c) e d) della tabella sopra riportata "Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio")

**Replicare la tabella sottostante per ciascuna competenza di riferimento (se il riferimento è costituito da figure del RRFP la progettazione è per singole Aree di Attività - AdA; se il riferimento è costituito dalle Qualifiche disciplinate da normativa di settore di "Estetista" e "Addetto parrucchiere unisex" la progettazione è per competenze) Cfr. allegato 1 degli Indirizzi**

Denominazione Competenza tecnico-professionale	Durata (h)	conoscenze	capacità	Anno (I,II,III) <sup>10</sup>
--	------------	------------	----------	-------------------------------

<sup>10</sup> Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza

(AdA/Competenza 1) <b>GESTIONE DELL'ACCOGLIENZA</b> Accogliere i clienti al loro arrivo in albergo seguendo, attraverso la collaborazione con gli altri reparti, tutti i passaggi, al fine di assicurare ai clienti un'assistenza continua durante tutto il loro soggiorno nella struttura	542	Normativa inerente il settore turistico ricettivo: T.U.L.P.S. (Testo Unico Leggi Pubblica Sicurezza) e successive modificazioni, Codice Privacy 196/03, ecc. per la corretta compilazione delle schede di notifica degli alloggiati	Accogliere il Cliente al ricevimento compiendo tutti i passaggi necessari e prestando particolare attenzione alle utenze con esigenze speciali (disabili, anziani, persone svantaggiate, ecc.)	I
		Principali strumenti elettronici a disposizione del reparto ricevimento per l'invio ed il ricevimento delle prenotazioni, richieste tramite posta elettronica, fax, ecc...	Accompagnare il Cliente nella camera assegnata con particolare attenzione per le utenze con esigenze speciali (disabili, anziani, persone svantaggiate, ecc.)	I, II
		Programmi informatici di gestione alberghiera per la gestione delle prenotazioni ed ogni altra attività afferente la gestione alberghiera (report di occupazione, statistiche, indice dei consumi, ecc...)	Evadere le richieste della Clientela prendendo contatto con enti, servizi e fornitori esterni alla struttura ricettiva	III
		Struttura e servizi dell'albergo per potersi raccordare in modo funzionale con i propri referenti e con i reparti	Interagire con gli addetti al reparto piani in modo da assicurare la corretta gestione delle attività di consegna e ritiro dei bagagli dei clienti	I
		Tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale per una buona gestione dei rapporti con i clienti	Interagire con il reparto ai piani per ottenere la situazione	I, II, III

		Territorio circostante e geografia turistica per orientare i clienti nella scelta delle attività da realizzare	aggiornata degli interventi di pulizia effettuati per garantire la gestione corretta dei check-in	II, III
		Tipologie di utenza (gruppi, individuali, affari, utenze speciali) e necessità speciali per un approccio congruo con la possibile clientela della struttura ricettiva	Leggere il planning delle prenotazioni, per assegnare le camere a seconda delle richieste pervenute e delle disponibilità	I, II
		Vigenti normative inerenti la prevenzione incendi per fornire adeguata assistenza alla clientela in caso di incendio o pericolo		II
AdA/Competenza 2) <b>ACQUISIRE LE PRENOTAZIONI</b> Acquisire attraverso l'applicazione di tecniche di marketing associate anche a supporti operativi informatici le prenotazioni, in modo da assicurare il massimo impiego della struttura	500	Nozioni di Web marketing e e-marketing per le politiche tariffarie per il mercato e-commerce	Aggiornarsi sugli eventi fieristici, congressuali, ecc..., presenti sul territorio e modulare l'offerta di vendita	III
		Principali normative statali e regionali per espletare le formalità di legge per la corretta gestione delle prenotazioni	Comunicare ai reparti interessati (ricevimento e piani) le prenotazioni, al fine di avere sempre le disponibilità delle camere e delle sale comuni	II, III
		Software di gestione alberghiera per essere sempre aggiornati sull'occupazione delle camere e delle sale comuni	Gestire le attività di vendita dei servizi proponendo offerte competitive	III

		Tecnica turistica alberghiera per poter operare al front-office di una struttura ricettiva	Interagire con il capo ricevimento (tecnico servizi al ricevimento) e aggiornarlo sulle richieste di prenotazioni delle camere e sale comuni	I, II, III
		Utilizzo di internet, dei maggiori provider e centri prenotazioni per offrire la struttura ricettiva sul web e poter ampliare la clientela		III
AdA/Competenza 3)	500	Elementi di base di contabilità per una gestione base delle funzioni di una segreteria (ricevute, riscossioni, pagamenti)	Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato	II, III
<b>ESPLETAMENTO DELL'ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA</b> Operare nell'area amministrativa nella preparazione della documentazione necessaria al cliente, nella produzione di documenti contabili relativi alle attività specifiche (ricevute, note cassa...) e nell'archiviazione di documenti (corrispondenza, compilazione schedari clienti e fornitori)		Modalità di archiviazione documenti per una corretta compilazione di schedari relativi a clienti e fornitori e per la tenuta dei registri contabili	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale e delle tecniche di riordino degli spazi di lavoro	III
		Modalità di compilazione di ricevute e tecniche di rendicontazione per la gestione amministrativa delle prenotazioni dei clienti	Applicare criteri per la selezione, la raccolta, l'organizzazione, l'archiviazione delle informazioni cartacee e elettroniche	II, III
		Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	Applicare le principali procedure amministrative per inserire correttamente le attività svolte	III
		Software di gestione alberghiera per emettere fatture o ricevute fiscali	Emettere fatture e/o ricevute fiscali e riscuotere i pagamenti	III

	Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento		
	Processi e cicli di lavoro del servizio	Mantenere le relazioni con i principali clienti e fornitori per le questioni amministrativo-contabili	I, II, III
	Tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni e della documentazione nel rispetto della normativa di riferimento in relazione alle varie tipologie di utenza	Produrre e archiviare materiali e documenti, compresi quelli contabili, in un formato appropriato anche in riferimento alla tipologia di utenza	III
	Terminologia tecnica specifica del settore in una lingua comunitaria	Svolgere attività caratterizzanti il back-office coordinandosi con le altre figure operative della struttura	III
		Usare il PC e i principali programmi applicativi	I, II, III
<b>Totale</b>		<b>1542</b>	

**B.2.1.1.d Durata e articolazione del percorso nel PRIMO ANNO**

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del I anno (espressa in ore)	ore		
- Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	130	% rispetto alla durata complessiva	28%
<i>Di cui in presenza</i>			
- Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	231	% rispetto alla durata complessiva	50%
<i>Di cui in presenza</i>			
- Laboratori di pratica professionale	99	% rispetto alla durata	22%

		complessiva	
	<i>Di cui in compresenza</i>	66	
Totale (a+b+c)		460	100%

#### B.2.1.1.e 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). La scuola, ovvero il modo di fare lezione è ri-pensato: non tagli indiscriminati, ma programmazioni condivise tra docenti di diverse discipline. La lezione teorica è sostituita da quella pratica-operativa che coinvolge professionalità dei docenti diverse. Anche le classiche metodologie di problem solving, utilizzo di materiali multimediali, lavagne interattive ecc.. saranno finalizzate a questa nuova impostazione.

**Professionalità coinvolte** (indicare le figure professionali interne o esterne attivate nell'anno): Saranno coinvolti docenti dell'area professionalizzante che lavoreranno in copresenza con altri docenti curricolari al fine di potenziare le attività di laboratorio e consentire agli studenti l'accesso al mondo del lavoro con una preparazione adeguata agli standard europei (vedi conferenza di Lisbona ratificata dal governo italiano nel 2002).

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

Laboratori di cucina, di sala, di informatica e ricevimento

**B.2.1.1.f Durata e articolazione del percorso nel SECONDO ANNO**

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del II anno (espressa in ore)	ore		
e) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	130	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Di cui in presenza</i>			
f) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	131	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Di cui in presenza</i>			
g) Laboratori di pratica professionale	199	% rispetto alla durata complessiva	31%
<i>Di cui in presenza</i>			
h) Stage/tirocinio	186	% rispetto alla durata complessiva	29%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale (a+b+c+d)	<b>646</b>		100%

**B.2.1.1.g Durata e articolazione del percorso nel TERZO ANNO**

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del III anno (espressa in ore)	ore		
i) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	130	% rispetto alla durata complessiva	16%
<i>Di cui in presenza</i>			
j) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	180	% rispetto alla durata complessiva	22%
<i>Di cui in presenza</i>			
k) Laboratori di pratica professionale	316	% rispetto alla durata complessiva	38%
<i>Di cui in presenza</i>			
l) Stage/tirocinio	200	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale (a+b+c+d)	<b>826</b>		100%

### B.2.1.2 Articolazione del percorso per gli iscritti alle seconde classi

<b>Durata e articolazione del percorso nel TRIENNIO</b>
---

#### B.2.1.2.a Curvatura del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio – comprensivo di quanto già realizzato nel I anno 2010-2011 in surroga ( <i>espressa in ore</i> )	ore		
- Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base (min 15% - max 25%)	456	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Di cui in presenza</i>			
- Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	409	% rispetto alla durata complessiva	21%
<i>Di cui in presenza</i>			
- Laboratori di pratica professionale	65		
<i>Di cui in presenza</i>			
- Stage/tirocinio (min 20%)	100	% rispetto alla durata complessiva	35%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale ( <i>minimo 1800 ore</i> ) (a+b+c+d)	<b>1932</b>		<b>100%</b>

#### B.2.1.2.b Competenze di base

(il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore dedicate a Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base, punto a della tabella sopra riportata)

Denominazione Competenza di base	Durata (h)	conoscenze	capacità	Anno (I,II,III) <sup>11</sup>
Comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali, anche complessi e articolati, su argomenti concreti e astratti inerenti la vita quotidiana (dominio pubblico-sociale e privato-personale), in presenza o da mezzi di comunicazione	46	Principali strutture della lingua e lessico di base	Utilizzare le proprie risorse cognitive linguistiche socio-linguistiche e pragmatiche per percepire ed interpretare un testo	I-II
Interagire, con un certo grado di scioltezza e spontaneità, in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti ordinari e straordinari nell'ambito dei propri interessi, esprimendo e sostenendo le opinioni personali con spiegazioni ed argomentazioni efficaci	60	Conoscere i codici fondamentali della comunicazione verbale e non verbale.	Utilizzare efficacemente le proprie risorse cognitive linguistiche, socio-linguistiche e pragmatiche per pianificare, formulare ed	I-II

<sup>11</sup> Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza



			articolare il testo	
Esporre oralmente descrizioni e presentazioni su un'ampia varietà di argomenti noti, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti ed esempi rilevanti	40	Conoscere i codici fondamentali della comunicazione verbale e non verbale.	Organizzare il discorso, secondo i criteri di: focalizzazione, sequenzialità logica, relazione causale, coerenza semantica e stilistica	II-III
Produrre elaborati di vario tipo, su un'ampia varietà di argomenti noti, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse	100	Conoscere gli elementi strutturali di un testo, scritto o ascoltato; fasi della produzione: pianificazione, stesura/bozza, revisione	Assumere funzioni comunicative diverse in relazione alle finalità ed al contesto: descrittive, informative, argomentative, narrative, conative, fatiche - Utilizzare supporti grafici (schemi, tabelle, mappe ecc.) a sostegno del testo	II-III
Competenze per la cittadinanza (favorire lo sviluppo della persona, promuovere l'interazione con la realtà naturale e sociale)	35	Osservare il passato per comprendere il presente		I-II
Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	40	Leggere gli effetti prodotti nel contesto sociale; cogliere le connessioni tra aspetti legati in prevalenza a: economia, diritto, storia.		III
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica	45	Operazioni nei diversi insiemi numerici Scomposizioni Equazioni e disequazioni	Risolve brevi espressioni in diversi insiemi numerici; rappresenta la soluzione di un problema con un'espressione e ne calcola il valore anche utilizzando strumenti automatici di calcolo; risolve sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici	I
Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni	20	Misure di grandezze; perimetro e area di poligoni;	Individua le proprietà essenziali delle figure e le riconosce in situazioni	I-II

		cerchio, circonferenza	concrete Riconosce i principali enti e figure e li descrive con linguaggio naturale Risolve problemi di tipo geometrico, e ripercorre le procedure di soluzione	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e complessità.	75	Conosce linguaggi specifici e applica metodi scientifici di approccio ai fenomeni. Mette a confronto ipotesi, utilizzando diverse fonti di informazioni, per elaborare criticamente una propria opinione e adeguarsi a situazioni di vita reale..	E' in grado di fornire spiegazioni scientifiche che derivano direttamente dalle prove fornite, in contesti familiari o basandosi su indagini semplici. E' in grado di comprendere semplici messaggi scientifici relativi a contesti ambientali, di salute e di energia, di genere e fonte diversa.	III
<b>Totale</b>	<b>456</b>			

**B.2.1.2.c Competenze tecnico-professionali** *(il valore complessivo deve coincidere con il totale delle ore indicate ai punti b), c) e d) della tabella sopra riportata "Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio")*

*Replicare la tabella sottostante per ciascuna competenza di riferimento (se il riferimento è costituito da figure del RRFP la progettazione è per singole Aree di Attività - AdA; se il riferimento è costituito dalle Qualifiche disciplinate da normativa di settore di "Estetista" e "Addetto parrucchiere unisex" la progettazione è per competenze) Cfr. allegato 1 degli Indirizzi*

Denominazione Competenza tecnico-professionale	Durata (h)	conoscenze	capacità	Anno (I,II,III) <sup>12</sup>
--	---------------	------------	----------	-------------------------------

<sup>12</sup>

Indicare a quale/i anno/i (I, II o III) si riferiscono le lezioni dedicate all'insegnamento di ciascuna competenza

(AdA/Competenza 1)  <b>GESTIONE DELL'ACCOGLIENZA</b> Accogliere i clienti al loro arrivo in albergo seguendo, attraverso la collaborazione con gli altri reparti, tutti i passaggi, al fine di assicurare ai clienti un'assistenza continua durante tutto il loro soggiorno nella struttura	542	Normativa inerente il settore turistico ricettivo: T.U.L.P.S. (Testo Unico Leggi Pubblica Sicurezza) e successive modificazioni, Codice Privacy 196/03, ecc. per la corretta compilazione delle schede di notifica degli alloggiati	Accogliere il Cliente al ricevimento compiendo tutti i passaggi necessari e prestando particolare attenzione alle utenze con esigenze speciali (disabili, anziani, persone svantaggiate, ecc.)	I
		Principali strumenti elettronici a disposizione del reparto ricevimento per l'invio ed il ricevimento delle prenotazioni, richieste tramite posta elettronica, fax, ecc...	Accompagnare il Cliente nella camera assegnata con particolare attenzione per le utenze con esigenze speciali (disabili, anziani, persone svantaggiate, ecc.)	I, II
		Programmi informatici di gestione alberghiera per la gestione delle prenotazioni ed ogni altra attività afferente la gestione alberghiera (report di occupazione, statistiche, indice dei consumi, ecc...)	Evadere le richieste della Clientela prendendo contatto con enti, servizi e fornitori esterni alla struttura ricettiva	III
		Struttura e servizi dell'albergo per potersi raccordare in modo funzionale con i propri referenti e con i reparti	Interagire con gli addetti al reparto piani in modo da assicurare la corretta gestione delle attività di consegna e ritiro dei bagagli dei clienti	I
		Tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale per una buona gestione dei rapporti con i clienti	Interagire con il reparto ai piani per ottenere la situazione	I, II, III

		Territorio circostante e geografia turistica per orientare i clienti nella scelta delle attività da realizzare	aggiornata degli interventi di pulizia effettuati per garantire la gestione corretta dei check-in	II, III
		Tipologie di utenza (gruppi, individuali, affari, utenze speciali) e necessità speciali per un approccio congruo con la possibile clientela della struttura ricettiva	Leggere il planning delle prenotazioni, per assegnare le camere a seconda delle richieste pervenute e delle disponibilità	I, II
		Vigenti normative inerenti la prevenzione incendi per fornire adeguata assistenza alla clientela in caso di incendio o pericolo		II
AdA/Competenza 2)	500	Nozioni di Web marketing e e-marketing per le politiche tariffarie per il mercato e-commerce	Aggiornarsi sugli eventi fieristici, congressuali, ecc..., presenti sul territorio e modulare l'offerta di vendita	III
<b>ACQUISIRE LE PRENOTAZIONI</b> Acquisire attraverso l'applicazione di tecniche di marketing associate anche a supporti operativi informatici le prenotazioni, in modo da assicurare il massimo impiego della struttura		Principali normative statali e regionali per espletare le formalità di legge per la corretta gestione delle prenotazioni	Comunicare ai reparti interessati (ricevimento e piani) le prenotazioni, al fine di avere sempre le disponibilità delle camere e delle sale comuni	II, III
		Software di gestione alberghiera per essere sempre aggiornati sull'occupazione delle camere e delle sale comuni	Gestire le attività di vendita dei servizi proponendo offerte competitive	III

		Tecnica turistica alberghiera per poter operare al front-office di una struttura ricettiva	Interagire con il capo ricevimento (tecnico servizi al ricevimento) e aggiornarlo sulle richieste di prenotazioni delle camere e sale comuni	I, II, III
		Utilizzo di internet, dei maggiori provider e centri prenotazioni per offrire la struttura ricettiva sul web  e poter ampliare la clientela		III
AdA/Competenza 3)	500	Elementi di base di contabilità per una gestione base delle funzioni di una segreteria (ricevute, riscossioni, pagamenti)	Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato	II, III
<b>ESPLETAMENTO DELL'ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA</b> Operare nell'area amministrativa nella preparazione della documentazione necessaria al cliente, nella produzione di documenti contabili relativi alle attività specifiche (ricevute, note cassa...) e nell'archiviazione di documenti (corrispondenza, compilazione schedari clienti e fornitori)		Modalità di archiviazione documenti per una corretta compilazione di schedari relativi a clienti e fornitori e per la tenuta dei registri contabili	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale e delle tecniche di riordino degli spazi di lavoro	III
		Modalità di compilazione di ricevute e tecniche di rendicontazione per la gestione amministrativa delle prenotazioni dei clienti	Applicare criteri per la selezione, la raccolta, l'organizzazione, l'archiviazione delle informazioni cartacee e elettroniche	II, III
		Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	Applicare le principali procedure amministrative per inserire correttamente le attività svolte	III

	Software di gestione alberghiera per emettere fatture o ricevute fiscali	Emettere fatture e/o ricevute fiscali e riscuotere i pagamenti	III
	Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento		
	Processi e cicli di lavoro del servizio	Mantenere le relazioni con i principali clienti e fornitori per le questioni amministrativo-contabili	I, II, III
	Tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni e della documentazione nel rispetto della normativa di riferimento in relazione alle varie tipologie di utenza	Produrre e archiviare materiali e documenti, compresi quelli contabili, in un formato appropriato anche in riferimento alla tipologia di utenza	III
	Terminologia tecnica specifica del settore in una lingua comunitaria	Svolgere attività caratterizzanti il back-office coordinandosi con le altre figure operative della struttura	III
	Usare il PC e i principali programmi applicativi	I, II, III	
<b>Totale</b>		<b>1542</b>	

**B.2.1.2.d Durata e articolazione del percorso nel I ANNO 2010-2011**

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del I anno 2010 -2011 (espressa in ore)	ore		
d) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	196	% rispetto alla durata complessiva	28%
<i>Di cui in compresenza</i>			
e) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	198	% rispetto alla durata complessiva	50%
<i>Di cui in compresenza</i>			

f) Laboratori di pratica professionale	66	% rispetto alla durata complessiva	22%
<i>Di cui in copresenza</i>			
Totale (a+b+c)	460	% rispetto alla durata complessiva	100%

**B.2.1.2.e Durata e articolazione del percorso nel SECONDO ANNO**

Durata del percorso nell'arco del II anno (espressa in ore)	ore		
Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	130	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Di cui in copresenza</i>			
Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	131	% rispetto alla durata complessiva	20%
<i>Di cui in copresenza</i>			
Attività laboratoriale	199	% rispetto alla durata complessiva	31%
<i>Di cui in copresenza</i>			
Stage/tirocinio	186	% rispetto alla durata complessiva	29%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale	646	% rispetto alla durata complessiva	100%

**B.2.1.2.f Durata e articolazione del percorso nel TERZO ANNO**

Articolazione delle ore del percorso finalizzate alla curvatura per l'acquisizione della qualifica nell'arco del III anno (espressa in ore)	ore		
e) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	130	% rispetto alla durata complessiva	16%
<i>Di cui in copresenza</i>			
f) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	180	% rispetto alla durata complessiva	22%
<i>Di cui in copresenza</i>			
g) Laboratori di pratica professionale	316	% rispetto alla durata complessiva	38%
<i>Di cui in copresenza</i>			
h) Stage/tirocinio	200	% rispetto alla durata complessiva	24%
<i>Ore di tutoraggio a supporto</i>			
Totale (a+b+c+d)	826		100%

## B.3 Architettura del Progetto

### B.3.1 Articolazione del programma didattico: quadro orario

PRIMO ANNO (solo per le I classi che avvieranno il percorso nel 2011-2012)

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

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamento statale (I anno)	Di cui ore in compresenza	Ore annue previste a seguito dell'utilizzo dell'autonomia e flessibilità nella sussidiarietà integrativa regionale (I anno)	Di cui ore in compresenza
Italiano	132	0	132	33
Storia	66	0	66	0
Matematica	132	0	132	33
Inglese	99	0	99	33
Francese-Spagnolo	66	0	99	
Scienze della terra	66	0	66	0
Fisica	66	0	66	0
Ed. Fisica	66	0	66	0
Diritto ed Economia	66	0	66	0
Religione	33	0	33	0
Scienza degli alimenti	66	0	66	0
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66*	0	66	0 (*33)
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	66*	0	66	0 (*33)
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	0	66	0 (*33)
<b>Totale</b>	<b>1056</b>	<b>0</b>	<b>1056</b>	<b>99</b>

\* L'attività didattica in laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

(\*) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 3, è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

(33\*) Si tenga presente che, per quanto concerne il biennio, lo studente che HA optato per sostenere l'esame di qualifica professionale al terzo anno, NON HA ancora espresso la preferenza per l'indirizzo (cucina-sala-ricevimento). Perciò nel biennio le ore professionalizzanti verranno equamente suddivise tra i docenti di laboratorio al fine di consentire allo studente una scelta accurata e adeguatamente ponderata, legata alle sue competenze.



**SECONDO ANNO (solo per le II classi in sussidiarietà integrativa che hanno avviato i percorsi in surroga nel 2010-2011 )**

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

Discipline comuni e di indirizzo	Ore annue previste da quadro orario ordinamentale statale (I anno)	Di cui ore in compresenza	Ore annue previste a seguito dell'utilizzo dell'autonomia e flessibilità nella sussidiarietà integrativa regionale (I anno)	Di cui ore in compresenza
Italiano	132	0	132	33
Storia	66	0	66	0
Matematica	132	0	132	0
Inglese	99	0	99	33
Francese-Spagnolo	66	0	99	33
Scienze della terra	66	0	66	0
Fisica	66	0	66	0
Ed. Fisica	66	0	66	0
Diritto ed Economia	66	0	66	0
Religione	33	0	33	0
Scienza degli alimenti	66	0	66	0
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66*	0	66	0 (*33)
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	66*	0	66	0 (*33)
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	0	66	0 (*33)
<b>Totale</b>	<b>1056</b>	<b>0</b>	<b>1056</b>	<b>99</b>

\* L'attività didattica in laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

(\*) con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 3, è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

(33\*) Si tenga presente che, per quanto concerne il biennio, lo studente che HA optato per sostenere l'esame di qualifica professionale al terzo anno, NON HA ancora espresso la preferenza per l'indirizzo (cucina-sala-ricevimento). Perciò nel biennio le ore professionalizzanti verranno equamente suddivise tra i docenti di laboratorio al fine di consentire allo studente una scelta accurata e adeguatamente ponderata, legata alle sue competenze.

## 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 lo stage/tirocinio

Indicare gli obiettivi, la durata delle azioni di tutoraggio, le modalità organizzative e di attuazione

Le attività di stage si svolgeranno a partire dalla fine del secondo anno nel quale sono previste 186 ore di stage. Il percorso dello stagista terminerà nel corso del terzo anno, durante il quale sarà impegnato durante 5 settimane (anche divisibili nel corso dell'anno) per un totale di 200 ore. Lo stage ha l'obiettivo di far svolgere allo studente attività connesse al suo profilo professionale e a metterlo in contatto col tessuto economico locale. Allo stesso tempo l'esperienza di lavoro consentirà allo studente di interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici, di partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari, individuando le tendenze dei mercati non solo a livello locale.

### C.2 Laboratori di pratica professionale

Descrivere le modalità con cui si intendono attuare le attività di laboratorio

Durante le ore di laboratorio l'alunno impara a:

- Aggiornarsi sugli eventi fieristici, congressuali, ecc..., presenti sul territorio e modulare l'offerta di vendita
- Comunicare ai reparti interessati (ricevimento e piani) le prenotazioni, al fine di avere sempre le disponibilità delle camere e delle sale comuni
- Principali normative statali e regionali per espletare le formalità di legge per la corretta gestione delle prenotazioni
- Software di gestione alberghiera per essere sempre aggiornati sull'occupazione delle camere e delle sale comuni
- Operare al front-office di una struttura ricettiva
- Usare tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale per una buona gestione dei rapporti con i clienti comprese le utenze con esigenze speciali(disabili, anziani, persone svantaggiate, ecc.)

### C. 3 Compresenza dei docenti per lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali

Descrivere le modalità con cui si intendono attuare la compresenza dei docenti

Il progetto passa attraverso un nuovo modo di fare scuola: le ore di alcune discipline quali italiano, matematica o le lingue straniere si "trasferiscono" in laboratorio con l'insegnante tecnico-pratico. Una progettazione condivisa è alla base del progetto, ma la gestione dell'ora in cui due diverse professionalità vengono messe in campo è indispensabile a fornire agli studenti strumenti basilari per l'ingresso nel mondo del lavoro. Come appare dal grafico seguente, il progetto non passa attraverso "tagli", peraltro già operati ampiamente con il DPR 87/2010, ma attraverso una autonomia nella docenza finalizzata al raggiungimento delle competenze previste.

