

## **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

### COMPETENZE DISCIPLINARI SECONDO BIENNIO

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

### COMPETENZE DISCIPLINARI 5° ANNO (articolazione: Accoglienza turistica)

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistica anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali, ed enogastronomiche del territorio
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

#### COMPETENZE DISCIPLINARI 5° ANNO (articolazione: Enogastronomia)

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

#### COMPETENZE DISCIPLINARI 5° ANNO (articolazione: Servizi di Sala e di Vendita)

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i col-leghi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

## COMPETENZE TRASVERSALI DI CITTADINANZA

### Competenze relative alla costruzione del Sé

#### 1. IMPARARE A IMPARARE

I contenuti tipici della disciplina si prestano ad essere affrontati attraverso la metodologia del “learning by doing”. Assegnando obiettivi di apprendimento che si configurano sotto forma di “sapere come fare a”, piuttosto che di “sapere che” l’allievo prende coscienza del perché è necessario conoscere qualcosa e come una certa conoscenza può essere utilizzata, migliorando in tal modo la propria strategia di apprendimento e divenendo consapevole e responsabile del proprio processo di formazione.

#### 2. PROGETTARE

La disciplina, richiedendo lo sviluppo di casi aziendali, favorisce un’analisi ragionata volta all’individuazione di criticità e punti di forza al fine di stabilire obiettivi, definire strategie di azione e predisporre il monitoraggio dei risultati.

### Competenze relative al rapporto del Sé con la realtà

#### 3. RISOLVERE PROBLEMI

La disciplina, attraverso lo studio dei casi aziendali, favorisce l’acquisizione delle tecniche volte ad analizzare, affrontare e risolvere positivamente situazioni problematiche.

#### 4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI

Si concretizza nella capacità di individuare analogie e differenze, cause ed effetti, cogliere collegamenti e nessi tra fenomeni, eventi e concetti diversi.

#### 5. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI

Si concretizza nella capacità di ordinare e classificare i contenuti appresi, rappresentandoli utilizzando linguaggi diversi.

Competenze relative alle interazioni produttive del Sé con gli altri

#### 6. COMUNICARE

Capacità di comprendere il lessico specifico della disciplina, di usare un linguaggio appropriato nell'esposizione di concetti economici e giuridici e nella abilità a rappresentare eventi di natura socio-economica, utilizzando schemi logici e mappe concettuali.

#### 7. COLLABORARE E PARTECIPARE

Questa competenza riguarda la capacità di apprendere e di realizzare obiettivi arrivando a decisioni condivise all'interno di un contesto che impegna gli alunni in lavori di gruppo, ciò avviene per esempio nello sviluppo di progetti aziendali o nella ricerca di soluzioni a problemi.

#### 8. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

L'imprenditorialità, intesa come competenza manageriale e sociale, favorisce l'inserimento degli allievi nella vita della comunità, consentendo loro di esprimere potenzialità, risorse e talenti nell'ambito di un sistema di regole poste a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.