******

****

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’ ALBERGHIERA***- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -****Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D- Codice Univoco UF3N40
www.alberghiero.net e-mail: barh04000d@istruzione.it - alberghieromolfetta@libero.it
Istituto accreditato presso la Regione Puglia – settore Formazione Professionale per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l’Area Svantaggio***

 **percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento - a.s.2019/20**

**Classe 5^ sez IPPD – PRODOTTI DOLCIARI**

|  |
| --- |
| **SCHEDA VALUTAZIONE STUDENTE** |
| Studente: Corso:  | Ente/Azienda: Responsabile: Qualifica: Responsabile Legale |
| Attività in aula dal ore frequentate  | Attività in azienda dalOre di attività in azienda  |

|  |
| --- |
| **LIVELLI** |
| **1 (VOTO 3 - 4 – 5) :** non è in grado di |
| **2 (VOTO 6 ) :** è in grado, se guidato, di  |
| **3 (VOTO 7 – 8) :** è in grado di |
| **4 (VOTO 9 – 10) :** Possiede una spiccata autonomia nel |

**Modulo LINGUA INGLESE: Foodallergies and intolerances**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LIV. | FOCUS | COMPETENZE |
|  |  | Strategie di comprensione di testi comunicativi semplici scritti, orali e multimediali.Strategie di produzione di testi comunicativi semplici scritti e orali(monologo e interazione) anche con l’ausilio di strumenti multimediali.Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d’uso e che conferiscono coerenza e coesione al discorso. |
| Utilizzare appropriate strategie di comprensione di testi scritti ,orali e multimediali con un sufficiente grado di autonomia.Comprendere globalmente testi scritti di interesse generale su questioni di attualità e relativi all’ambito tecnico-pratico. Comprendere semplici discorsi su argomenti di studio e di lavoro cogliendone le idee principali con un certo grado di autonomia.Esprimere, con imprecisioni lessicali e grammaticali, le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale con un certo grado di autonomia. |

**Modulo Lingua Francese: La France en matière de patisserie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LIV. | FOCUS | COMPETENZE |
|  |  Comprendere testi scritti e/o multimediali afferenti alla micro lingua del settore- Illustrare globalmente, all’orale ed allo scritto, le fasi di realizzazione di dessert tipici nelle principali regioni francesi. | Esprimersi ed interagire in FLE per presentare la produzione dolciaria francese nelle regioni la cui economia vanta eccellenze nel settore.Orientarsi nella visita di siti Internet di aziende francesi specializzate nella produzione e distribuzione di specialità dolciarie francesi su scala internazionale |

**Modulo ITALIANO e STORIA : : IL cibo nell’età della globalizzazione**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LIV. | FOCUS | COMPETENZE |
|  | Individuare il legame esistente tra base materiale del vivere sociale e manifestazioni culturaliIndividuare il punto di vista dell’autore in rapporto ai temi trattatiSaper scrivere un saggio breve. | Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee e della cultura materialeCollegare concetti e contenuti in chiave multidisciplinarePadroneggiare gli strumenti espressivi ed espositivi indispensabili per gestire la comunicazione scritta |

**Modulo SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE**: **Allergie e intolleranze**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LIV. | FOCUS | COMPETENZE |
|  | Formulare menu funzionali a persone affette da allergie/intolleranze alimentari conoscere analogie e differenze tra allergie e intolleranze alimentari.Conoscere le cause dell’intolleranza al lattosio e della celiachia.Conoscere gli additivi che più frequentemente sono coinvolti in episodi di allergie/intolleranze alimentari. |  |
|  |
| Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. |

**Modulo DTAR : I marchi di tutela e i prodotti a km 0**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LIV. | FOCUS | COMPETENZE |
|  | Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo territoriale.Individuare i prodotti a chilometro 0 come strumento di marketing.Riconoscere e interpretare le tendenze dei mercati locali per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico-enogastronomico. | Operare nel sistema produttivo valorizzando la cultura enogastronomica legata al territorio e alle tradizioni locali in armonia con l’ambiente.Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio. |

**Modulo Laboratorio DI PASTICCERIA: “ Itinerario Enogastronomico tra i prodotti tipici Europei “**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LIV. | FOCUS | COMPETENZE |
|  | * Individuare le componenti culturali della pasticceria.

Classificare gli ingredienti in base alle qualità organolettiche e alla precisa funzione da svolgere nella ricetta.* Individuare i fattori che determinano l’elaborazione di un menu tipico delle aeree europee in esame.
* Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione alle tradizioni locali.

Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target.* Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti in esame.
* Produrre piatti, impasti e farce di base tradizionali
 | Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze delle tradizioni locali europee, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. |

**Modulo aziendale**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LIV. | FOCUS | COMPETENZE |
| 2 | Comportamento generale e disponibilitàConoscenze professionali nel settore di attivitàStile proprietà, ordineCorrettezzaSpirito di gruppoRapiditàMetodo e precisione | Saper operare con etica professionale Saper gestire il rapporto con il clienteSaper rispettare le gerarchie all’interno dello staffSaper operare in team condividendo gli obiettivi aziendali. |

**VALUTAZIONE COMPLESSIVA FINALE (azienda-scuola)**

**(TOTALE VOTI/7 ) /10**

Molfetta,……giugno 2020

 **Il Dirigente Scolastico**

 Prof. Antonio Natalicchio