

	<b>COMPETENZE</b>	<b>Materie di Riferimento per art. Enogastronomia</b>	<b>Materie Concorrenti per art. Enogastronomia</b>	<b>Materie di Riferimento per art. Sala e Vendita</b>	<b>Materie Concorrenti per art. Sala e Vendita</b>
P1	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di Team Working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	Lingua e letteratura italiana - Lingue Inglese e Francese	Laboratorio servizi sala e vendita - Religione	Lingua e letteratura italiana - Lingue Inglese e Francese	Laboratorio servizi sala e vendita - Religione
P2	Redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Diritto e Tecniche Amministrative	Lingua e letteratura italiana -Lingue Inglese e Francese.	Diritto e Tecniche Amministrative	Lingua e letteratura italiana - Lingue Inglese e Francese.
P3	Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale	Lingua e letteratura italiana	Tutte le altre, tranne scienze motorie	Lingua e letteratura italiana	Tutte le altre, tranne scienze motorie
P4	Padroneggiare le Lingue Inglese e Francese, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studi.	Lingue Inglese e Francese		Lingue Inglese e Francese	
P5	Gestire azioni di informazione e orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti nel territorio	Lingue Inglese e Francese		Lingue Inglese e Francese	
P6	Facilitare la comunicazione, tra persone e gruppi anche di culture e contesti diversi, attraverso Linguaggi e sistemi di relazione adeguata	Lingue Inglese e Francese	Religione	Lingue Inglese e Francese	Religione
P7	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	Scienza e cultura dell'alimentazione	Storia - Laboratorio Servizi Eno-Cucina - Matematica	Scienza e cultura dell'alimentazione	Storia - Laboratorio Servizi Sala vendite - Matematica
P8	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni avvenute nel corso del tempo.	Scienza e cultura dell'alimentazione	Storia	Scienza e cultura dell'alimentazione	Storia
P9	Utilizzare i linguaggi e i metodi propri della matematica , per organizzare e valutare adeguatamente informazioni quantitative e qualitative	Matematica	Diritto e Tecniche Amministrative Strut. Ric.	Matematica	Diritto e Tecniche Amministrative Strut. Ric.
P10	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici ed algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.	Matematica		Matematica	

P11	Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati	Matematica	Storia	Matematica	Storia
P12	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	Laboratorio Eno -settore cucina	Matematica - Diritto e Tecniche Amministrative Strut. Ric. - Laboratorio servizi sala e vendita - Scienza e cultura dell'alimentazione - Storia - Lingua e letteratura italiana	Laboratorio di servizi sala e vendita	Matematica - Diritto e Tecniche Amministrative Strut. Ric. - Laboratorio Servizi Eno-Cucina - Scienza e cultura dell'alimentazione - Storia - Lingua e letteratura italiana
P13	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Scienza e cultura dell'alimentazione		Scienza e cultura dell'alimentazione	
P14	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze	Laboratorio Eno -settore cucina	Scienza e cultura dell'alimentazione - Lingue Inglese e Francese	Laboratorio servizi sala e vendita	Scienza e cultura dell'alimentazione - Lingue Inglese e Francese
P15	Applicare le normative vigenti, Nazionali e Internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Laboratorio Eno -settore cucina	Scienza e cultura dell'alimentazione - Diritto e Tecniche Amministrative Strut. Ric. - Laboratorio servizi sala e vendita	Laboratorio servizi sala e vendita	Scienza e cultura dell'alimentazione - Diritto e Tecniche Amministrative Strut. Ric. - Laboratorio Eno -settore cucina
P16	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.	Laboratorio Eno -settore cucina	Scienza e cultura dell'alimentazione	Laboratorio servizi sala e vendita	Scienza e cultura dell'alimentazione
P17	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze dietologiche.	Laboratorio Eno -settore cucina	Scienza e cultura dell'alimentazione	Laboratorio servizi sala e vendita	Scienza e cultura dell'alimentazione
P18	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera.	Diritto e Tecniche Amministrative Strut. Ric.	Laboratorio servizi Eno-cucina - Laboratorio servizi sala e vendita	Diritto e Tecniche Amministrative Strut. Ric.	Laboratorio servizi Eno-cucina - Laboratorio servizi sala e vendita
P19	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.	Laboratorio Eno -settore cucina	Diritto e Tecniche Amministrative Strut. Ric. - Lingue Inglese e Francese	Laboratorio servizi sala e vendite	Diritto e Tecniche Amministrative Strut. Ric. - Lingue Inglese e Francese
P20	Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	Diritto e Tecniche Amministrative Strut. Ric.	Laboratorio servizi Eno-cucina - Laboratorio servizi sala e vendita	Diritto e Tecniche Amministrative Strut. Ric.	Laboratorio servizi Eno-cucina - Laboratorio servizi sala e vendita

P21	Attuare le strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Laboratorio Eno -settore cucina		Laboratorio servizi sala e vendita	
P22	La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive	Scienze Motorie		Scienze Motorie	
P23	Lo sport, le regole e il fair play	Scienze Motorie		Scienze Motorie	
P24	Salute, benessere , sicurezza	Scienze Motorie		Scienze Motorie	
P25	Relazione con l'ambiente naturale e le tecnologie	Scienze Motorie		Scienze Motorie	
C4	Collaborare e partecipare	Tutte	Tutte	Tutte	Tutte
C7	Individuare collegamenti e relazioni	Tutte	Tutte	Tutte	Tutte