

	COMPETENZE	Materie coinvolte per art. Enogastronomia	R	Materie Coinvolte per art. Sala e Vendita	R
P1	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team Working nei contesti più appropriati	Lingua e letteratura italiana - Lingua inglese e Francese - Laboratorio Servi Eno- sale e vendita- Religione	Lingua Inglese e Francese		
P2	Redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Lingua e letteratura italiana. Lingua inglese e Francese. Diritto e Tec. Amministrative	Diritto e Tecniche Amministrative		
P3	Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici in rete	Lingua e letteratura italiana Religione	Lingua e letteratura italiana		
P4	Padroneggiare la lingua inglese e comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studi.	Lingua inglese e Francese	Lingua inglese e Francese		
P5	Gestire azioni di informazioni e orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti nel territorio	Lingua inglese e Francese	Lingua inglese e Francese		
P6	Facilitare la comunicazione, tra persone e gruppi anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguata.	Lingua inglese e Francese Religione	Lingua inglese e Francese		
P7	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	Storia - Scienza e cultura dell'alimentazione - Laboratorio Servizi Eno- Cucina - Matematica	Scienza e cultura dell'alimentazione	Storia - Scienza e cultura dell'alimentazione - 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.	Storia- Scienza e cultura dell'alimentazione	Scienza e cultura dell'alimentazione		
P9	Utilizzare i linguaggi e i metodi propri della matematica , per organizzare e valutare adeguatamente informazioni quantitative e qualitative	Matematica	Matematica		
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	Matematica		
P12	Utilizzare le reti e gli strumenti informatiche nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	Matematica Diritto e Tec. Ammin. Lab Eno - Laboratorio sala e vendite	Laboratorio Eno -settore cucina		Laboratorio di servizi sala e vendita
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	Scienza e cultura dell'alimentazione. Laboratorio servizi Eno- Cucina - Lingue Inglese e Francese	Laboratorio Eno -settore cucina		Laboratorio Eno sala e vendita
P15	Applicare le normative vigenti, Nazionali e Internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Scienza e cultura dell'alimentazione. Diritto e Tecniche Amministrative Strut. Ric. - Laboratorio Servizi Eno- Cucina - Laboratorio Eno servizi sala e vendita	Laboratorio Eno -settore cucina		Laboratorio Eno sala e vendita

P16	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.	Scienza e cultura dell'alimentazione. Laboratorio servizi Eno-Cucina	Laboratorio Eno -settore cucina		Laboratorio Eno sala e vendita
P17	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze dietologiche.	Scienza e cultura dell'alimentazione- Laboratorio Servizi Eno-Cucina	Laboratorio Eno -settore cucina		Laboratorio Eno sala e vendita
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 della struttura ricettiva. Laboratorio servizi Eno-cucina - Laboratorio Eno sala e vendita	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva		
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.	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva. - Laboratorio Servizi Eno-Cucina - Lingue	Laboratorio Eno -settore cucina		Laboratorio Eno - sala e vendite
P20	Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva. - Laboratorio Servizi Eno-Cucina	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva. - Laboratorio Servizi Sala e Vendite	
P21	Attuare le strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Laboratorio di Eno sala e vendite	Laboratorio Eno -settore cucina		Laboratorio Eno - 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 tecnologiche	Scienze Motorie	Scienze Motorie		