

Competenze Professionali (allegato B3 del regolamento)

Articolazione ð Accoglienza Turistica	1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno
	2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno
	3. 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.	Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno
	4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno
	5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno
	6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno
	7. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera	Secondo biennio Quinto anno
	8. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	Secondo biennio Quinto anno
	9. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio	Secondo biennio Quinto anno
	10. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere	Secondo biennio Quinto anno
Articolazione ð Enogastronomia	1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno
	2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno
	3. 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.	Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno
	4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno
	5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno
	6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno
	7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	Secondo biennio Quinto anno
	8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Secondo biennio Quinto anno
	9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Secondo biennio Quinto anno
	10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	Secondo biennio Quinto anno
Articolazione ð Servizi di sala e vendita	1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno
	3. 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.	Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno
	4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Primo biennio Secondo biennio Quinto anno
	5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno
	6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Primo biennio Secondo biennio e Quinto anno
	7. Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici	Secondo biennio Quinto anno
	8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Secondo biennio Quinto anno
	9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Secondo biennio Quinto anno
	10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	Secondo biennio Quinto anno