**SCHEDA PERCORSI INTERDISCIPLINARI** (*classi terze, quarte e quinte AFM, ITT, IPSSEOA*)

Da inserire nella programmazione del CdC.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Titolo del percorso** | **Discipline coinvolte** | **Competenze** | **Argomenti e/o Documenti di riferimento** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Si indicano, di seguito, i nuclei tematici fondamentali delle discipline di indirizzo dell’istituto tecnico (AFM e ITT) e del professionale (IPSSEOA – enogastronomia, sala e vendita, accoglienza turistica, prodotti dolciari industriali e artigianali), elencati nei quadri di riferimento per la redazione della seconda prova scritta d’esame allegati al DM n.769 del 26 novembre 2018.

Da questi nuclei tematici si possono elaborare le tematiche oggetto dei percorsi interdisciplinari.

**AFM**

ECONOMIA AZIENDALE - Nuclei tematici fondamentali

• I cambiamenti nella struttura organizzativa e operativa dell’azienda per effetto dell’evoluzione, nella dimensione diacronica (attraverso il confronto fra epoche storiche) e nella dimensione sincronica (attraverso il confronto fra aree geografiche e culture diverse) dei sistemi economici locali, nazionali e globali.

• La normativa pubblicistica, civilistica e fiscale con particolare riferimento alla forma giuridica scelta per l’esercizio dell’attività imprenditoriale.

• I sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle differenti tipologie di imprese.

• I diversi modelli organizzativi aziendali e la loro evoluzione.

• Il mercato del lavoro e la gestione del personale.

• La gestione del sistema delle rilevazioni aziendali: dai documenti al sistema di bilancio.

• I principi e gli strumenti per la definizione delle strategie, per l’elaborazione della programmazione, per l’esecuzione del controllo di gestione, per l’analisi dei risultati.

• L’attività di marketing nel ciclo di vita dell’azienda.

• I prodotti assicurativo-finanziari a supporto dell’attività aziendale.

• I sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d’impresa.

• La rendicontazione sociale e ambientale.

**ITT**

DISCIPLINE TURISTICHE E AZIENDALI - Nuclei tematici fondamentali

Il turismo come fenomeno e come mercato: la realtà e le tendenze.

• L’analisi dei dati quantitativi relativi ai flussi dei turisti nelle destinazioni italiane ed estere e alla capacità ricettiva delle strutture.

• L’interpretazione dei mutamenti di carattere qualitativo che hanno determinato i “nuovi turismi”.

• Interazioni tra le analisi del mercato turistico e il sistema informativo aziendale.

Ideazione, progettazione e realizzazione dei prodotti turistici.

• L’analisi bisogni e l’ideazione di prodotti di fruizione turistica.

• Le tecniche di tariffazione (“full costing”, “direct costing”, “revenue management” e così via.

• L’analisi dei vari modelli di organizzazione aziendale.

• L’organizzazione e la gestione di eventi collegati all’identità storica, culturale, ambientale ed enogastronomica del territorio.

La gestione dell’impresa e l’orientamento al marketing.

• La contabilità per centri di costo: conoscerla e saperla applicare.

• La struttura del bilancio delle imprese turistiche. Saper sviluppare semplici analisi per margini e indici.

• Analisi e redazione di un business plan.

• Il budget e il controllo di gestione.

• Il piano di marketing e gli strumenti del marketing-mix.

Dal micro-prodotto al prodotto-destinazione.

• Le reti di rapporti con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio: realizzare un modello di turismo integrato e sostenibile.

• La promozione del Made in Italy: saper applicare strategie di marketing territoriale.

• Le opportunità della globalizzazione: strumenti multimediali e nuove tecniche di comunicazione.

• La gestione del “sistema qualità” e l’innovazione dell’impresa turistica.

**IPSSEOA/ENOGASTRONOMIA**

1. SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE - Nuclei tematici fondamentali

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

• I nutrienti.

• Le materie prime e i prodotti alimentari.

• I nuovi prodotti alimentari.

• La “qualità totale” dell’alimento.

2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie

• La predisposizione di menù.

• Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all’alimentazione.

• La promozione di uno stile di vita equilibrato.

3. Tutela e sicurezza del cliente

• I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.

• La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.

• Le certificazioni di qualità.

4. Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio

• La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.

• La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.

• La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi.

1. LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA - Nuclei tematici fondamentali

1. Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici

• Conoscenza e utilizzazione della strumentazione, anche innovativa, del Laboratorio di Cucina.

• Le tecniche di gestione e organizzazione del servizio di catering e di banqueting.

• La simulazione di eventi enogastronomici.

2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

• La normativa igienico – sanitaria del settore. Elaborazione e applicazione di un piano HACCP.

• La “Qualità totale”: controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico.

• I prodotti a marchio e i modelli di certificazione.

3. Il cliente e le sue esigenze: ottimizzare la qualità del servizio

• La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

• La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con allergie e/o intolleranze alimentari.

• Le specificità della ristorazione collettiva e commerciale, con attenzione alle nuove tendenze dei settori.

• I processi innovativi nella filiera d’interesse e le indicazioni dell’eco-sostenibilità.

4. La valorizzazione del territorio e la promozione del “Made in Italy”

• La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti.

• I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cottura e conservazione.

• L’elaborazione di percorsi enogastronomico – turistici, in collaborazione con le figure professionali dei settori e i soggetti pubblici e privati presenti sul territorio.

**IPSSEOA/SERVIZI DI SALA E VENDITA**

1. SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE - Nuclei tematici fondamentali

Nuclei tematici fondamentali

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

• I nutrienti.

• Le materie prime e i prodotti alimentari.

• I nuovi prodotti alimentari.

• La “qualità totale” dell’alimento.

2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie

• La predisposizione di menu.

• Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all’alimentazione.

• La promozione di uno stile di vita equilibrato.

3. Tutela e sicurezza del cliente

• I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.

• La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.

• Le certificazioni di qualità.

4. Promozione del “made in Italy” e valorizzazione del territorio

• La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.

• La sostenibilità ambientale nella filiera agro–alimentare.

• La tutela dei prodotti “made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi.

1. LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA - Nuclei tematici fondamentali

Nuclei tematici fondamentali

1. Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande

• Le modalità di servizio di sala più adeguate alla location e al menu offerto.

• Le caratteristiche della produzione enologica nazionale e i principali prodotti di quella internazionale.

• I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.

• La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.

2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

• La normativa igienico-sanitaria: saper applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.

• La “Qualità totale”: controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.

• La classificazione dei diversi marchi di tutela dei prodotti agroalimentari e l’individuazione delle principali caratteristiche previste dai disciplinari di produzione.

3. Il cliente e le sue esigenze

• Le allergie e le intolleranze alimentari: predisporre menu coerenti con le specifiche esigenze dietologiche del cliente.

• La simulazione di menu e carte nell’organizzazione di eventi professionali, culturali e gastronomici.

4. Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il “made in Italy”

• La valorizzazione dei prodotti e dei piatti tipici per promuovere l’immagine culturale e turistica del territorio.

• La presentazione dei prodotti enogastronomici in lingua italiana e, almeno, in una lingua straniera.

5. Gestione, vendita e commercializzazione

• La gestione dell’offerta per le diverse tipologie di bar, anche con nuove proposte di cocktail.

• L’utilizzazione di tecniche di presentazione e di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande.

• L’utilizzazione di tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi di magazzini e cantine.

**IPSSEOA/ACCOGLIENZA TURISTICA**

1. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA - Nuclei tematici fondamentali

Nuclei tematici fondamentali

1. Il fenomeno del turismo: le nuove tendenze e dinamiche di sviluppo

2. L’accoglienza turistico–alberghiera e l’ospitalità: dai prodotti ai servizi

• La cultura imprenditoriale.

• L’innovazione tecnologica: dal marketing al web-marketing.

3. L’impresa turistico–alberghiera: la gestione economico – finanziaria

• L’organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità alberghiera con attenzione ad alcune tecniche e strumenti:

- le tecniche di indagine del mercato: l’analisi SWOT e il marketing-mix;

- il “business plan”;

- la valutazione dell’impresa;

- il controllo di gestione e la predisposizione del budget.

4. La “customer satisfaction”: qualità, sicurezza e certificazione

• La normativa vigente in materia di sicurezza e tracciabilità dei servizi di accoglienza e ospitalità.

• Criteri e modelli di certificazione della qualità del prodotto turistico e del servizio della struttura ricettiva per innovare l’offerta e fidelizzare la clientela.

5. La valorizzazione del territorio tra turismo integrato e turismo sostenibile.

1. LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA - Nuclei tematici fondamentali

Nuclei tematici fondamentali

1. Il fenomeno del turismo: le nuove tendenze e le dinamiche di sviluppo

2. L’accoglienza turistico–alberghiera e l’ospitalità: le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera.

• L’organizzazione del front office e del back office. Modalità e tecniche di innovazione.

• Le tecniche di promozione e di commercializzazione di prodotti turistici.

• L’innovazione tecnologica e il web-marketing.

3. Sovrintendere all’organizzazione dell’accoglienza e ospitalità e alla vendita dei servizi turistici

• Le fasi del “ciclo cliente” in relazione alla tipologia di clientela e alla normativa vigente.

• Progettazione e gestione di eventi di carattere professionale, culturale ed enogastronomico.

• Il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

4. La “customer satisfaction”: qualità, sicurezza, certificazione

• La normativa vigente in materia di sicurezza e la tracciabilità dei servizi di accoglienza e ospitalità.

• La certificazione della qualità del prodotto turistico e del servizio della struttura ricettiva.

5. La valorizzazione del territorio tra turismo integrato e turismo sostenibile

• Le risorse ambientali, culturali ed enogastronomiche del territorio di presenza della struttura ricettiva e la realizzazione di percorsi e/o pacchetti turistici integrati.

• L’innovazione dell’immagine e dell’offerta della struttura ricettiva.

• Il coinvolgimento di soggetti pubblici e privati del territorio.

**IPSSEOA/ENOGASTRONOMIA/OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI**

1. SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI - Nuclei tematici fondamentali

Nuclei tematici fondamentali

1. Alimentazione e nutrizione: conoscenze fondamentali

• I nutrienti.

• Le materie prime e i prodotti dolciari e da forno.

• Le tecniche di base del controllo microbiologico delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario.

• Il cliente e le sue esigenze

• Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno.

• Predisposizione dei prodotti dolciari e da forno in base alle specifiche esigenze dietologiche del cliente.

• La promozione di uno stile di vita equilibrato.

2. Sicurezza, tracciabilità e certificazione

• La normativa igienico-sanitaria: il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.

• I fattori di rischio per la contaminazione chimica, biologica e fisica dei prodotti dolciari e le strategie di prevenzione.

• La qualità totale degli alimenti, in particolare dei prodotti dolciari.

3. La promozione del “Made in Italy” e la valorizzazione del territorio

• La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche e dolciarie del territorio.

• La tutela dei prodotti agro-alimentari attraverso la difesa dalle frodi.

• Le principali novità tecnologiche utilizzate per il miglioramento del settore di riferimento e per il controllo della filiera

1. LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE PASTICCERIA - Nuclei tematici fondamentali

Nuclei tematici fondamentali

1. I prodotti dolciari e da forno: dal processo al prodotto

• Le materie prime dei prodotti dolciari e da forno.

• Il controllo dei prodotti dolciari sotto il profilo organolettico, igienico, nutrizionale e gastronomico.

• Le caratteristiche della strumentazione di laboratorio di pasticceria e il suo utilizzo in sicurezza.

2. La produzione dolciaria: il profilo nutrizionale del cliente e le sue esigenze

• Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno.

• La realizzazione di prodotti dolciari rispondenti alle esigenze della clientela con intolleranze, allergie alimentari e/o specifiche esigenze dietetiche.

3. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

• La normativa igienico-sanitaria, il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.

• La “qualità totale”: i parametri della qualità dei prodotti dolciari artigianali e industriali.

4. La valorizzazione del territorio e la promozione del “Made in Italy”

• La promozione dei prodotti del territorio.

• La pasticceria regionale tra valorizzazione e innovazione.

5. La produzione dolciaria artigianale e la valorizzazione sensoriale

• Le tecniche di decorazione del prodotto dolciario.

• L’innovazione della produzione dolciaria: l’evoluzione del gusto e delle tipologie della pasticceria.