



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MANLIO ROSSI-DORIA

AVELLINO

Via Filippo Visconti

Tel. 0825 22350 – Fax 0825 1643142

Cod. Meccanografico: AVRH04000X – Cod. Fiscale: 92035900643

e-mail: AVRH04000X@istruzione.it – AVRH04000X@PEC.istruzione.it



PROGRAMMI DI STUDIO

PER ESAME INTEGRATIVO / DI IDONEITÀ

TRIENNIO

DISCIPLINA	LINGUA INGLESE					
CLASSE/I	TERZA		QUARTA		QUINTA	
Competenze alle quali concorre la disciplina – TRIENNIO						
AREA LINGUAGGI						
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento						X
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete						
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare						
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali						X
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali						X
- 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.						X
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.						
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio - sportiva per il benessere individuale e collettivo						
AREA MATEMATICA						
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative						
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni						
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati						
AREA STORICO – SOCIALE						
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo						
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento						
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera						X
- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale						
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità						
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica ed al mondo del lavoro e della professionalità						
AREA PROFESSIONALE						
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse						

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera	
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico – alberghiera	
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico – alberghiere	
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico – alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico – artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio	
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti	
Competenze chiave per l'apprendimento permanente, nell'ottica della Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2018	
- Competenza alfabetica funzionale	X
- Competenza multilinguistica	X
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	
- Competenza digitale	X
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	X
- Competenza in materia di cittadinanza	
- Competenza imprenditoriale	
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	X

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

CLASSE TERZA

Nucleo tematico: THE KITCHEN BRIGADE, EQUIPMENT AND COOKING METHOD	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- I pasti in Gran Bretagna- Le diverse tipologie di ristorazione- La brigata di cucina- La divisa professionale- Il materiale, gli utensili, l'attrezzatura
Nucleo tematico: RECIPES AND MENUS	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche della ricetta- I metodi di cottura- - Le pochage- Menu e Carte- Le varie tipologie di servizio- Le principali ricette francesi regionali
WELCOMING GUEST TO THE RESTAURANTS AND WAITING ON CUSTOMERS AT TABLE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- La composizione di un menu:- Il menu a pezzo fisso con o senza scelta-- Il menu alla carte
Nucleo tematico: DINING ROOM SERVICE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Linen- Glassware- Cutlery- Chinaware- Types of service
Nucleo tematico: AT THE BAR	
Contenuti	Wine Spirits Cocktails

CLASSE QUARTA

Nucleo tematico: THE CATERING INDUSTRY	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Banquets- The banqueting manager- Catering- Master chefs
Nucleo tematico: SPECIAL MENUS	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Wedding Banquets- British meals- Wine appellation- Cooking with wine
Nucleo tematico: JOB SEARCH	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Application letter- Curriculum vitae
Nucleo tematico: ORIENTAMENTO ASL- COLLOQUI CON TUTOR ASL, SIMULAZIONE IN LABORATORIO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Intervista al Tutor ASL

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico: THE SUSTAINABLE TABLE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Sostenibilità - Prodotti a km 0 - Prodotti biologici
Nucleo tematico: FOOD SAFETY	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Personal Hygiene - HACCP
Nucleo tematico: DIETS, ALLERGIES AND INTOLERANCES	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - The Mediterranean diet - The Macrobiotic diet - The vegetariandiet - Allergies and intolerances
Nucleo tematico: EATING DISORDERS	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Anorexia nervosa - Bulimia nervosa - Binge eating - Pica
Nucleo tematico: ASL- PREPARING AN EVENT AT SCHOOL	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - UDA. Ristorante didattico
Nucleo tematico: INTERNATIONAL COOKING	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Indian cooking - Chinese cooking - Japanese cooking - Mexican cooking

AUSILI DIDATTICI

LIBRI DI TESTO CONSIGLIATI TRA QUELLI IN USO NELL'ISTITUTO	
CLASSE TERZA	Caruso- Piccigallo "Daily Specials" Mondadori
CLASSE QUARTA	Morris "Excellent" ELI
CLASSE QUINTA	Caminarda-Girotto-Hogg-Meo-Peretto "Shake & bake" Hoepli

ARTICOLAZIONE

SERVIZI DI SALA E VENDITA

CLASSE TERZA

Nucleo tematico: THE KITCHEN BRIGADE, EQUIPMENT AND COOKING METHODS	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- I pasti in Gran Bretagna- Le diverse tipologie di ristorazione- La brigata di cucina- La divisa professionale- Il materiale, gli utensili, l'attrezzatura
Nucleo tematico: RECIPES AND MENUS	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche della ricetta-I metodi di cottura- -- Menu e Carte-Le varie tipologie di servizio- Le principali ricette regionali
Nucleo tematico: WELCOMING GUEST TO THE RESTAURANTS AND WAITING ON CUSTOMERS AT TABLE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- The restaurant brigade- Restaurant staff uniforms
Nucleo tematico: DINING ROOM SERVICE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Linen- Glassware- Cutlery- Chinaware- Types of service
Nucleo tematico: AT THE BAR	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Types of bar- Bar staff

CLASSE QUARTA

Nucleo tematico: THE CATERING INDUSTRY	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Banquets- The banqueting manager- Catering- Master chefs
Nucleo tematico: SPECIAL MENUS	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Wedding Banquets- British meals- Wine appellation- Cooking with wine
Nucleo tematico: JOB SEARCH	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Application letter- Curriculum vitae
Nucleo tematico: ORIENTAMENTO ASL. COLLOQUI CON TUTOR ASL. SIMULAZIONE IN LABORATORIO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Intervista con tutor ASL- Simulazione d'impresa

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico: THE SUSTAINABLE TABLE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Sostenibilità- Prodotti a km 0- Prodotti biologici
Nucleo tematico: FOOD SAFETY	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Personal Hygiene- HACCP
Nucleo tematico: DIETS, ALLERGIES AND INTOLERANCES	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- The Mediterranean diet- The Macrobiotic diet- The vegetariandiet- Allergies and intolerances
Nucleo tematico: EATING DISORDERS	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Anorexia nervosa- Bulimia nervosa- Binge eating- Pica
Nucleo tematico: ASL PREPARING AN EVENT AT SCHOOL	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- UDA Ristorante didattico

AUSILI DIDATTICI

LIBRI DI TESTO CONSIGLIATI TRA QUELLI IN USO NELL'ISTITUTO	
CLASSE TERZA	Caruso- Piccigallo "Daily Specials" Mondadori
CLASSE QUARTA	Morris "Well done" ELI
CLASSE QUINTA	Caminarda-Giroto-Hogg-Meo-Peretto "Shake & bake" Hoepli

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE TERZA

Nucleo tematico: ORIGINI STORICHE DEL TURISMO	
Contenuti	Storia del turismo e suoi sviluppi attuali
Nucleo tematico: LE TAPPE SALIENTI PER METTERE IN LUCE I RECENTI SVILUPPI E LE ULTIME TENDENZE ED I FATTORI CHE POSSONO CONDIZIONARE LE SCELTE DEL MERCATO	
Contenuti	- Le scelte del Marketing
Nucleo tematico: LA PROMOZIONE DELLE RISORSE TURISTICHE DEL TERRITORIO	
Contenuti	- Territorio ed imprenditoria locale
Nucleo tematico: Il trasporto: le differenti modalità di trasporto del viaggiatore. Turismo crocieristico.	
Contenuti	- Cruises

CLASSE QUARTA

Nucleo tematico:	LA PROMOZIONE DELLE RISORSE TURISTICHE DEL PROPRIO TERRITORIO. IL LINGUAGGIO PUBBLICITARIO
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Tourism and Advertising- Interpretazione di un messaggio pubblicitario
Nucleo tematico:	LA PROMOZIONE DELLE TRADIZIONI CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE DEL PROPRIO TERRITORIO E DEL REGNO UNITO
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Italy – Great Britain: le tradizioni culinarie e culturali dei due Paesi
Nucleo tematico:	DESTINAZIONI TURISTICHE. REDAZIONI DI ITINERARI E BROCHURE PROMOZIONALI
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Itinerari turistici- Brochures

CLASSE QUINTA

Nucleo tematico:	La promozione delle risorse turistiche del proprio territorio. Il linguaggio pubblicitario
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Turismo e territorio- La pubblicità
Nucleo tematico:	La promozione delle tradizioni culturali ed enogastronomiche del proprio territorio e del Regno Unito
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Italy – Great Britain: le più note tradizioni culinarie e culturali
Nucleo tematico:	Destinazioni turistiche. Redazioni di itinerari e brochure promozionali.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Itinerari turistici- Brochures

AUSILI DIDATTICI

LIBRI DI TESTO CONSIGLIATI TRA QUELLI IN USO NELL'ISTITUTO	
CLASSE TERZA	Ravecca "The Travellers' Club" MInerva
CLASSE QUARTA	Ravecca "The Travellers' Club" MInerva
CLASSE QUINTA	Montanari-Rizzo "Travel & Tourism" Pearson