ASS. CNOS FAP REGIONE PIEMONTE CENTRO xxx	**PROGETTO ESECUTIVO**	ANNO FORMATIVO	2010-2011
		REF. PROGETTO/CORSO	Dellerba M. - Luzzi M.

NOME PROGETTO/CORSO: operatore servizi ristorativi-cucina B6-24-2010-0 PERCORSO BIENNALE 2009-2011 II anno (II.cuc C) — NUMERO PROGETTO/CORSO: **B6-24-2010-0**

ORE	UF DI RIFERIMENTO	COMPETENZE (le capacità)	ATTIVITA' (le azioni)	OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO (OSA) ARGOMENTI	SAPERI	TEMPO	DOCENTE	PERSONALE E COMPITI	DENOMINAZIONE UNITÀ DI APPRENDIMENTO	TIPOLOGIA ATTIVITA' UDA	COMPITO E PRODOTTO	TIPOLOGIA (IID)	OBIETTIVI FORMATIVI (in riferimento al PECUP)	DURATA/TEMPO UDA	PREREQUISITI	METODOLOGIA DIDATTICA	MATERIALI DIDATTICI	VERIFICHE / FOCUS	MODALITA' DI VERIFICA	CRITERI DI VALUTAZIONE
380	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_ SERVIZIO DI CUCINA 2	**Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti**	-Applicare criteri di selezione delle materie prime -Approntare materie prime per la preparazione di pasti -Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime	-Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi -Standard di qualità dei prodotti alimentari -Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina -Utensili per la preparazione dei cibi	Prima colazione Formaggi Pesci e crostacei Carni, pollame, selvaggina Preparazione mise en place Gestione dei tempi di cottura Predisposizione al servizio Gestione rimanenze Decorazioni per servizio al piatto ed al vassoio Saper decorare dolci Decorare tramite l'utilizzo della 'sac a poche' Successione di piatti e vini Lavorazione dello zucchero Lavorazione del cioccolato Sequenza delle lavorazioni Ripristino di preparazioni compromesse Utilizzo degli strumenti appropriati Utilizzo di macchinari specifici Gli strumenti di sagomatura e taglio Strumenti per la lavorazione, per la cottura, per il preparazione del piatto, per il servizio Procedure di lavorazione, cottura e servizio in relazione a tempi e risorse Strumenti, personale e tempi di lavorazione, di cottura, di preparazione, di servizio.	110	Gagliardi	ved. UDA	Cucina Europea	PROFESSIONALE	Organizzare e realizzare un menù con ricette tipiche di alcuni paesi Europei, Francia (nghilterra, Grecia, Ungheria, Francia, Spagna, Svezia, Germania, Irlanda, coinvolgendo gli allievi del III anno del corso di Operatore Servizi Ristorativi. Approntando una preparazione culinaria originale, andando a toccare alcune caratteristiche generali (prodotti tipici,conoscere le caratteristiche generali delle cucine trattate, conoscere alcuni piatti tipici e i loro ingredienti, nonché materie prime e le loro trasformazione.	Interdisciplinare	Vedi UDA	33	Avere la conoscenza nell'usare e gestire tutti i macchinari a loro disposizione, nell'utilizzo delle materie prime, interpretare correttamente le direttive dello chef, conoscere il sistema haccp e attuarlo, saper utilizzare schede e prodotti di pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature.	ASCOLTO/VISIONE AUDIOVISIVI COMPRENSIONE INNOVAZIONE METODOLOGICA DIBATTITO COORDINATO DAL FORMATORE ESERCITAZIONI FORMAZIONE PRODOTTA GRUPPI DI STUDIO OSSERVAZIONE VALUTAZIONE AUTENTICA	CENTRO RISORSE EDUCATIVE PER L'APPRENDIMENTO POINT LEARNING PORTFOLIO DELLO STUDENTE REPERTORIO DI UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRUMENTI MULTIMEDIALI SUPPORTI DOCUMENTALI	Tradurre menu e terminologia tecnica del settore Dare informazioni turistiche/enogastronomiche Esporre oralmente la preparazione gastronomica in lingua straniera	Test e griglie di osservazione	Valutazione autentica sul prodotto / Voto in centesimi / Livelli regionali
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_ SERVIZIO DI CUCINA 2	Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	-Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro -Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia -Utilizzare strumenti e procedure di igiene personale	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria	-igiene personale Utilizzo dei DPI Igiene del posto di lavoro Schede di controllo igienico dei locali, delle attrezzature, degli strumenti e di conservazione alimenti Sanificazione locali, posto di lavoro ed attrezzature Compilazione schede e manuali di autocontrollo Norme specifiche di lavorazione alimenti Compilazione Schede fasi di lavorazione Controllo della situazione igienica derivate Sterilizzazione degli strumenti Utilizzo di materiale monouso Gestione magazzino strumenti di pulizia Schede prodotti di pulizia Schede prodotti di igiene Schede sanificazione locali Schede sanificazione strumenti ed attrezzature Ordine e pulizia sul posto di lavoro	100	Gagliardi	ved. UDA	Cucina Europea	PROFESSIONALE	Organizzare e realizzare un menù con ricette tipiche di alcuni paesi Europei, Francia (nghilterra, Grecia, Ungheria, Francia, Spagna, Svezia, Germania, Irlanda, coinvolgendo gli allievi del III anno del corso di Operatore Servizi Ristorativi. Approntando una preparazione culinaria originale, andando a toccare alcune caratteristiche generali (prodotti tipici,conoscere le caratteristiche generali delle cucine trattate, conoscere alcuni piatti tipici e i loro ingredienti, nonché materie prime e le loro trasformazione.	Interdisciplinare	Vedi UDA	33	Avere la conoscenza nell'usare e gestire tutti i macchinari a loro disposizione, nell'utilizzo delle materie prime, interpretare correttamente le direttive dello chef, conoscere il sistema haccp e attuarlo, saper utilizzare schede e prodotti di pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature.	ASCOLTO/VISIONE AUDIOVISIVI COMPRENSIONE INNOVAZIONE METODOLOGICA DIBATTITO COORDINATO DAL FORMATORE ESERCITAZIONI FORMAZIONE PRODOTTA GRUPPI DI STUDIO OSSERVAZIONE VALUTAZIONE AUTENTICA	CENTRO RISORSE EDUCATIVE PER L'APPRENDIMENTO POINT LEARNING PORTFOLIO DELLO STUDENTE REPERTORIO DI UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRUMENTI MULTIMEDIALI SUPPORTI DOCUMENTALI	Tradurre menu e terminologia tecnica del settore Dare informazioni turistiche/enogastronomiche Esporre oralmente la preparazione gastronomica in lingua straniera	Test e griglie di osservazione	Valutazione autentica sul prodotto / Voto in centesimi / Livelli regionali
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_ SERVIZIO DI CUCINA 2	Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso	-Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard -Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine	-Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar -Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativi -Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorative	-Servizio di cucina Tempi e metodi di servizio Strumenti di cottura e di servizio Approfondimento utilizzo macchinari e strumenti durante il servizio	30														
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_ SERVIZIO DI CUCINA 2	Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	-Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi -Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina	-Tecniche di cottura classica	Tempi e metodi di cottura Approfondimento metodi di cottura classici Tempi, personale e modalità di lavorazione e cottura Tecniche di cottura innovative	30														
		Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	-Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati	-protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza	- Compilazione delle schede HACCP	10														
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_ SERVIZIO DI CUCINA 2	Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	-Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino	-Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti	Stato e modalità di conservazione alimenti Applicazione di metodologie per l'abbattimento di temperatura Catena del freddo Metodi di conservazione industriali	30														

	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_ SERVIZIO DI CUCINA 2	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	-Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività -Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo -Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore -Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro -Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato	-Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore -Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti -Principali terminologie tecniche di settore -Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo -Tecniche di comunicazione organizzativa -Tecniche di pianificazione -Attrezzature di servizio	Sequenza delle lavorazioni Gestione del tempo, del personale e delle modalità di lavorazione Menù, tipologie Menù, abbinamento dei piatti Calcolo e gestione quantitativi Predisposizione del servizio Gestione smaltimento olio esausto Utilizzo e gestione strumenti per smaltimento rifiuti solidi Raccolta differenziata dei rifiuti Terminologia tecnica di cucina Utilizzo di attrezzature durante il servizio Stagionalità delle guarnizioni da applicare Capacità di relazione Come comunicare col cliente Pianificare il lavoro (risorse, servizio, personale, fornitori...) Comportamento e galateo	70	Gagliardi	ved. UDA	Cucina Europea	PROFESSIONALE	Organizzare e realizzare un menù con ricette tipiche di alcuni paesi Europei, Francia (nghilterra, Grecia, Ungheria, Francia, Spagna, Svezia, Germania, Irlanda. coinvolgendo gli allievi del III anno del corso di Operatore Servizi Ristorativi. Approfondendo una preparazione culinaria originale, andando a toccare alcune caratteristiche generali (prodotti tipici,conoscere le caratteristiche generali delle cucine trattiate, conoscere alcuni piatti tipici e i loro ingredienti, nonché materie prime e le loro trasformazione.	Interdisciplinare	Vedi UDA	33	Avere la conoscenza nell'usare e gestire tutti i macchinari a loro disposizione, nell'utilizzo delle materie prime, interpretare correttamente le direttive dello chef, conoscere il sistema haccp e attuarlo, saper utilizzare schede e prodotti di pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature.	ASCOLTO/VISIONE AUDIOVISIVI COMPRENSIONE INNOVAZIONE METODOLOGICA DIBATTITO COORDINATO DAL FORMATORE ESERCITAZIONI FORMAZIONE PROVEVOLE GRUPPI DI STUDIO OSSERVAZIONE VALUTAZIONE AUTENTICA	CENTRO RISORSE EDUCATIVE PER L'APPRENDIMENTO POST LEARNING PORTFOLIO DELLO STUDENTE REPERTORIO DI UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRUMENTI MULTIMEDIALI SUPPORTI DOCUMENTALI	Tradurre menu e terminologia tecnica del settore Dare informazioni turistiche/enogastronomiche Esporre oralmente la preparazione gastronomica in lingua straniera □	Test e griglie di osservazione	Valutazione autentica sul prodotto / Voto in centesimi / Livelli regionali
80	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_ Caratteristiche del prodotto 2	**Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti**	- Applicare criteri di selezione delle materie prime - Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime	Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organoletiche e impieghi	Produzione, stoccaggio, imbottigliamento e conservazione dei vini La decantazione ed il servizio del vino Sensazioni olfattive, visive e di gusto Abbinamento enogastronomico Prodotti certificati e garantiti (DOC, DOCG...)	30	Todaro	ved. UDA	Cucina Europea	PROFESSIONALE	Organizzare e realizzare un menù con ricette tipiche di alcuni paesi Europei, Francia (nghilterra, Grecia, Ungheria, Francia, Spagna, Svezia, Germania, Irlanda. coinvolgendo gli allievi del III anno del corso di Operatore Servizi Ristorativi. Approfondendo una preparazione culinaria originale, andando a toccare alcune caratteristiche generali (prodotti tipici,conoscere le caratteristiche generali delle cucine trattiate, conoscere alcuni piatti tipici e i loro ingredienti, nonché materie prime e le loro trasformazione.	Interdisciplinare	Vedi UDA	33	Avere la conoscenza nell'usare e gestire tutti i macchinari a loro disposizione, nell'utilizzo delle materie prime, interpretare correttamente le direttive dello chef, conoscere il sistema haccp e attuarlo, saper utilizzare schede e prodotti di pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature.	ASCOLTO/VISIONE AUDIOVISIVI COMPRENSIONE INNOVAZIONE METODOLOGICA DIBATTITO COORDINATO DAL FORMATORE ESERCITAZIONI FORMAZIONE PROVEVOLE GRUPPI DI STUDIO OSSERVAZIONE VALUTAZIONE AUTENTICA	CENTRO RISORSE EDUCATIVE PER L'APPRENDIMENTO POST LEARNING PORTFOLIO DELLO STUDENTE REPERTORIO DI UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRUMENTI MULTIMEDIALI SUPPORTI DOCUMENTALI	Tradurre menu e terminologia tecnica del settore Dare informazioni turistiche/enogastronomiche Esporre oralmente la preparazione gastronomica in lingua straniera □	Test e griglie di osservazione	Valutazione autentica sul prodotto / Voto in centesimi / Livelli regionali
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_ Caratteristiche del prodotto 2	Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	- Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche	Confezionamento quantitativo Etichette alimentari Tabella nutrizionale Approfondimenti sulle principali diete (mediterranea,vegetariana...) Approfondimenti sulle principali malattie metaboliche (celiachia, intolleranze alimentari, allergie...) Fabbisogno energetico Corretto apporto degli elementi nutritivi La piramide alimentare Calcolo calorico	20														
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_ Caratteristiche del prodotto 2	Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	-Adottare tecniche di trattamento e di conservazione	-Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari -Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti	Qualità e provenienza degli alimenti Identificabilità del prodotto Combinazioni alimentari Sofisticazioni alimentari Confezionamento, quantitativo e scadenza del prodotto Percezioni olfattive, visive e di gusto Prodotti specifici con caratteristiche tecniche certificate e garantite Individuare le alterazioni Norme HACCP riferite al prodotto	30	Todaro	ved. UDA	Cucina Europea	PROFESSIONALE	Organizzare e realizzare un menù con ricette tipiche di alcuni paesi Europei, Francia (nghilterra, Grecia, Ungheria, Francia, Spagna, Svezia, Germania, Irlanda. coinvolgendo gli allievi del III anno del corso di Operatore Servizi Ristorativi. Approfondendo una preparazione culinaria originale, andando a toccare alcune caratteristiche generali (prodotti tipici,conoscere le caratteristiche generali delle cucine trattiate, conoscere alcuni piatti tipici e i loro ingredienti, nonché materie prime e le loro trasformazione.	Interdisciplinare	Vedi UDA	33	Avere la conoscenza nell'usare e gestire tutti i macchinari a loro disposizione, nell'utilizzo delle materie prime, interpretare correttamente le direttive dello chef, conoscere il sistema haccp e attuarlo, saper utilizzare schede e prodotti di pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature.	ASCOLTO/VISIONE AUDIOVISIVI COMPRENSIONE INNOVAZIONE METODOLOGICA DIBATTITO COORDINATO DAL FORMATORE ESERCITAZIONI FORMAZIONE PROVEVOLE GRUPPI DI STUDIO OSSERVAZIONE VALUTAZIONE AUTENTICA	CENTRO RISORSE EDUCATIVE PER L'APPRENDIMENTO POST LEARNING PORTFOLIO DELLO STUDENTE REPERTORIO DI UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRUMENTI MULTIMEDIALI SUPPORTI DOCUMENTALI	Tradurre menu e terminologia tecnica del settore Dare informazioni turistiche/enogastronomiche Esporre oralmente la preparazione gastronomica in lingua straniera □	Test e griglie di osservazione	Valutazione autentica sul prodotto / Voto in centesimi / Livelli regionali
57	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_ Turismo nel territorio 2	Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti	- Approntare materie prime per la preparazione di pasti	-Elementi di gastronomia -Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organoletiche e impieghi	Notizie storiche di interesse turistico Caratteristiche geografiche del territorio di interesse enogastronomico Ricettività turistica del territorio Itinerari enogastronomici Prodotti presidio slow food Piatti tipici regionali e locali	23	Basiello	ved. UDA	Cucina Europea	PROFESSIONALE	Organizzare e realizzare un menù con ricette tipiche di alcuni paesi Europei, Francia (nghilterra, Grecia, Ungheria, Francia, Spagna, Svezia, Germania, Irlanda. coinvolgendo gli allievi del III anno del corso di Operatore Servizi Ristorativi. Approfondendo una preparazione culinaria originale, andando a toccare alcune caratteristiche generali (prodotti tipici,conoscere le caratteristiche generali delle cucine trattiate, conoscere alcuni piatti tipici e i loro ingredienti, nonché materie prime e le loro trasformazione.	Interdisciplinare	Vedi UDA	33	Avere la conoscenza nell'usare e gestire tutti i macchinari a loro disposizione, nell'utilizzo delle materie prime, interpretare correttamente le direttive dello chef, conoscere il sistema haccp e attuarlo, saper utilizzare schede e prodotti di pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature.	ASCOLTO/VISIONE AUDIOVISIVI COMPRENSIONE INNOVAZIONE METODOLOGICA DIBATTITO COORDINATO DAL FORMATORE ESERCITAZIONI FORMAZIONE PROVEVOLE GRUPPI DI STUDIO OSSERVAZIONE VALUTAZIONE AUTENTICA	CENTRO RISORSE EDUCATIVE PER L'APPRENDIMENTO POST LEARNING PORTFOLIO DELLO STUDENTE REPERTORIO DI UNITÀ DI APPRENDIMENTO STRUMENTI MULTIMEDIALI SUPPORTI DOCUMENTALI	Tradurre menu e terminologia tecnica del settore Dare informazioni turistiche/enogastronomiche Esporre oralmente la preparazione gastronomica in lingua straniera □	Test e griglie di osservazione	Valutazione autentica sul prodotto / Voto in centesimi / Livelli regionali
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_ Turismo nel territorio 2	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo	- Principali terminologie tecniche di settore	FRANCESE: Termini di cucina e servizio Preparazione alla tavola Termini specifici di enologia Termini specifici di attrezzi, strumenti e posaterie Termini specifici di macchinari e prodotti Riconoscere i termini in lingua utilizzati nel manuale e nelle schede specifiche Riconoscere i termini in lingua utilizzati nelle presentazioni enogastronomiche Notizie storiche e denominazioni ricorrenti nei menù Riconoscere i termini in lingua utilizzati nelle leggi specifiche	17	Sandrone	ved. UDA	Cucina Europea	PROFESSIONALE	scopo dell'attività di acquisire sicurezza nella scelta corretta dei vocaboli per un'adeguata traduzione	Interdisciplinare	Vedi UDA	20	CONSCENZA DEI TERMINI SPECIFICI RICORRENTI NELLE PRESENTAZIONI ENOGASTRONOMICHE	DIBATTITO COORDINATO DAL FORMATORE ESERCITAZIONI	MINIAU	Tradurre menu e terminologia tecnica del settore Dare informazioni turistiche/enogastronomiche Esporre oralmente la preparazione gastronomica in lingua straniera □	Test e griglie di osservazione	Valutazione autentica sul prodotto / Voto in centesimi / Livelli regionali
	COMPETENZE PROFESSIONALI SPECIFICHE_ Turismo nel territorio 2	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo	- Principali terminologie tecniche di settore	INGLESE: Termini di cucina e servizio Preparazione alla tavola Termini specifici di enologia Termini specifici di attrezzi, strumenti e posaterie Termini specifici di macchinari e prodotti Riconoscere i termini in lingua utilizzati nel manuale e nelle schede specifiche Riconoscere i termini in lingua utilizzati nelle presentazioni enogastronomiche Notizie storiche e denominazioni ricorrenti nei menù Riconoscere i termini in lingua utilizzati nelle leggi specifiche	17	Basiello	ved. UDA	Cucina Europea	PROFESSIONALE	scopo dell'attività di acquisire sicurezza nella scelta corretta dei vocaboli per un'adeguata traduzione	Interdisciplinare	Vedi UDA	20	CONSCENZA DEI TERMINI SPECIFICI RICORRENTI NELLE PRESENTAZIONI ENOGASTRONOMICHE	DIBATTITO COORDINATO DAL FORMATORE ESERCITAZIONI	MINIAU	Tradurre menu e terminologia tecnica del settore Dare informazioni turistiche/enogastronomiche Esporre oralmente la preparazione gastronomica in lingua straniera □	Test e griglie di osservazione	Valutazione autentica sul prodotto / Voto in centesimi / Livelli regionali
	STAGE_2.^	Profilo OPERATORE Servizi Ristorativi	Profilo OPERATORE Servizi Ristorativi	Stage	Conoscere la realtà organizzativa; Sperimentare il ruolo professionale; Formare al lavoro; Imparare a gestire le situazioni critiche; Imparare a gestire le proprie attività in relazione a una precisa programmazione temporale.	320	Tutor aziendale Tutor di stage	Referente di stage Referente di corso Tutor di stage	Stage	PROFESSIONALE	Stage	Interdisciplinare		280	1° e 2° anno, 3°anno competenze antecedenti il periodo di stage	Alternanza Formazione al Centro - Formazione in Azienda	STRUMENTI PER LO STAGE	Come da "profilo professionale specifico"	Griglie di osservazione regionali	Crediti da tabelle regionali
	PROVA FINALE	Profilo OPERATORE Servizi Ristorativi	Profilo OPERATORE Servizi Ristorativi	Prova finale	Profilo operatore servizi ristorativi	28	team di corso	team di corso seguire tutorie nelle varie fasi della prova finale, valutazione	NP	NP	NP	NP	NP	35	Aver superato i test relativi ai requisiti minimi	NP	LABORATORIO INFORMATICO STRUMENTI MULTIMEDIALI SUPPORTI DOCUMENTALI LABORATORIO CUCINA RETE TELEMATICA (INTRANET - CONNESSIONE INTERNET) SOFTWARE SPECIFICO	Come da "profilo professionale specifico"	Test e griglie di osservazione, colloquio, crediti.	Valutazione espressa in centesimi
320	STAGE																				
28	ESAME FINALE																				
865						865															