

Competenze previste dalle indicazioni ministeriali nel primo biennio comuni a più discipline

padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti	Lingua e letteratura italiana - sala
osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza	fisica chimica scienze della terra scienze alimenti
essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate	fisica chimica scienze della terra
produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	Lingua e letteratura italiana - Lingua inglese - seconda lingua
utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario	Lingua e letteratura italiana - accoglienza turistica
utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	Lingua inglese - seconda lingua
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	Storia - Diritto ed economia
Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	Storia - cucina
riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	cucina - sala - diritto economia

COMPETENZE RELATIVE AD UNA SOLA DISCIPLINA

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo	Lingue letteratura italiana
utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico	Matematica
utilizzare e produrre testi multimediali	acc.tur.

Competenze previste dalle indicazioni ministeriali nel secondo biennio e V anno e discipline interessate

individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	Lettere Inglese Seconda lingua Sala Tecn. Com.
• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Lettere Inglese Seconda lingua Diritto e tecniche amministrative Tecniche di comunicazione Accoglienza Sala
• utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	Lettere Acc. tur
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, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)	Inglese Seconda lingua sala
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	Inglese Seconda lingua Diritto e tecniche amministrative Cucina Sala Tecniche comunicazione Accoglienza
valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Inglese Seconda lingua Alimentazione Cucina Sala Tecniche di comunicazione

correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	Storia Matematica Alimentazione Cucina
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	Storia Alimentazione
applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Alimentazione Diritto e tecniche amministrative Cucina sala
controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Alimentazione Cucina Sala
predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Alimentazione Cucina Sala
utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera	Diritto e tecniche amministrative Cucina
adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	Diritto e tecniche amministrative Cucina Sala
utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	Sala Diritto e tecniche amministrative
Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela  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	DIR. TECN., TECN COM , ALIMENTAZIONE, ACC TUR PER ACC TUR
Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico- alberghiere	DIR. TECN. ACC TUR PER ACC TUR

Competenze non in comune ma di una singola disciplina

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;	MATEMATICA
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici	SALA PER ENO.
attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	SALA PER SALA E VENDITA ACC. TUR
adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti	ALIMENTAZIONE PER ACC. TUR.
agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Alimentazione PER SALA E ENO
utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera	Diritto e tecniche amministrative