

Modulo	Pre-requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ
<b>OLI e GRASSI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetto di alimento.</li> <li>• Aspetti chimici e nutrizionali dei principi nutritivi.</li> <li>• Struttura della cellula animale e vegetale.</li> </ul>	<b>Gli oli e i grassi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</li> <li>• Tappe più importanti della tecnologia di produzione e di conservazione.</li> <li>• Risorse enogastronomiche del territorio.</li> </ul>	2 Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato 4 Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.	2, 3, 4, 5, 7, 8, 12	2, 4, 7, 8  2 Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.  4 Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	3

			Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale			
<b>VINO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Microrganismo, zuccheri semplici, trasformazioni chimiche, cereali.</li> </ul>	<p><b>Vino</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti merceologici, la composizione chimica e le caratteristiche nutritive del vino.</li> <li>• Tappe più importanti della tecnologia di produzione e di conservazione.</li> <li>• Relazione tra alcol etilico e la salute.</li> <li>• Risorse enogastronomiche del territorio.</li> </ul>	<p>2</p> <p>Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento</p> <p>Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p> <p>4</p> <p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p>	2, 3, 4, 5, 7, 8, 12	<p>2, 4, 7, 8</p> <p>2</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>4</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p>	3

			Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale			
<b>FILIERA E QUALITA'</b>	•Principali aspetti nutrizionali degli alimenti	-Filiera agroalimentare -Tipi di filiera agroalimentare -Criteri di qualità degli alimenti, la tracciabilità di un prodotto e la sicurezza alimentare -Frodi nella filiera agroalimentare	4 Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.  Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale  8 Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica. Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web. Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in	2, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12	4, 8, 11  4 Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.  8 Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.  11 Utilizzare all'interno delle macro aree di	

			<p>funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.</p> <p>11 Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.</p>		<p>attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</p>	
<p><b>PRODOTTI ENOGASTRONOMICI ITALIANI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali caratteristiche delle Regioni italiane</li> <li>• Significato di turismo enogastronomico</li> </ul>	<p><b>Enogastronomia regionale italiana</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la geografia essenziale delle regioni italiane</li> <li>• Conoscere l'enogastronomia delle regioni italiane</li> <li>• Conoscere il significato di prodotto alimentare, piatto tradizionale o tipicamente locale, 'piatto povero'</li> <li>• Conoscere le principali specialità regionali italiane e i principali alimenti che le caratterizzano</li> <li>• Conoscere il valore nutrizionale dei principali</li> </ul>	<p>1 Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p> <p>4 Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>7 Partecipare, coordinando il proprio</p>	<p>2, 3, 4, 6, 7, 8, 12</p>	<p>1, 4, 7, 8</p> <p>1 Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</p> <p>4 Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che</p>	<p>3/4</p>

		<p>prodotti enogastronomici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere il rapporto tra risorse alimentari naturali e tradizioni gastronomiche (principali itinerari enogastronomici regionali)</li> <li>• Conoscere i principali prodotti e le caratteristiche della Piramide Alimentare Toscana proposta dalla Regione Toscana</li> </ul>	<p>lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.</p> <p>8 Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità.</p>		<p>contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>7 Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti, affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.</p> <p>8 Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.</p>	
--	--	--	---	--	---	--