ALLEGATO 3 AL PFI (ANNO SCOLASTICO 2020-2021) DELL’ALUNNO/A……………………………………………………

**Quadro riassuntivo delle competenze e dei crediti acquisiti al termine dell’anno scolastico in corso:**

- I livelli di competenza sono così espressi: **BA (basso); INT (intermedio); AV (avanzato)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **COMPETENZE** | **ASSI CULTURALI** | **CREDITI** | **LIVELLO IN INGRESSO** | **LIVELLO PRIMO ANNO** | **LIVELLO SECONDO ANNO** | **LIVELLO TERZO ANNO** |
| ACCOGLIENZA |  |  |  |  |  |  |
| **EDUCAZIONE CIVICA (33 ORE- COME DA CURRICOLO)** | LINGUAGGI / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO- SOCIALE/PROFESSIONALE |  |  |  |  |  |
| **AREA GENERALE** | | | | | |  |
| 1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali  essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. | SCIENTIFICO-TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE |  |  |  |  |  |
| 2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali | LINGUAGGI / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO |  |  |  |  |  |
| 3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le  connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. | SCIENTIFICO-TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE |  |  |  |  |  |
| 4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. | LINGUAGGI / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO-  SOCIALE |  |  |  |  |  |
| 5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. | LINGUAGGI |  |  |  |  |  |
| 6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. | LINGUAGGI / STORICO- SOCIALE |  |  |  |  |  |
| 7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con  riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. | LINGUAGGI / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO |  |  |  |  |  |
| 8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento | MATEMATICO SCIENTIFICO- TECNOLOGICO |  |  |  |  |  |
| 9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea ed  esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo | SCIENTIFICO-TECNOLOGICO STORICO-SOCIALE |  |  |  |  |  |
| 10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi | MATEMATICO / SCIENTIFICO- TECNOLOGICO / STORICO- SOCIALE |  |  |  |  |  |
| 11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della  salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio | SCIENTIFICO-TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE |  |  |  |  |  |
| 12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare  in campi applicativi. | MATEMATICO / STORICO- SOCIALE |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **AREA DI INDIRIZZO** | | | | | |  |
| 1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializza- zione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. | PROFESSIONALE |  |  |  |  |  |
| 1. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione. | PROFESSIONALE |  |  |  |  |  |
| 1. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. | PROFESSIONALE |  |  |  |  |  |
| 1. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati | PROFESSIONALE |  |  |  |  |  |
| 1. *Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative* | PROFESSIONALE |  |  |  |  |  |
| 1. *Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunica- zione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.* | PROFESSIONALE |  |  |  |  |  |
| 1. *Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il pa- trimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la pro- mozione del Made in Italy.* | PROFESSIONALE |  |  |  |  |  |
| 1. *Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.* | PROFESSIONALE |  |  |  |  |  |
| 1. *Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.* | PROFESSIONALE |  |  |  |  |  |
| 1. *Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.* | PROFESSIONALE |  |  |  |  |  |
| 1. *Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.* | PROFESSIONALE |  |  |  |  |  |
| ***N. TOTALE ORE DEL PERCORSO (comprensive delle ore di accoglienza)*** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Area elettiva del progetto personale** |  | | | | |
| **(**comprensive delle ore di accoglienza) |  |  |  |  |  |
| **MONTE ORE ANNUALE DEL PFI1** |  | | | | |

**NOTE: 1 -** Lo studente deve frequentare almeno il 75% del **P**iano di studi previsto dal presente documento (salvo deroghe deliberate dal Collegio dei Docenti).

**2** - I livelli di competenza sono così espressi: **BA (basso); INT (intermedio); AV (avanzato).**

**ESITO ANNO SCOLASTICO 2020-2021: ALUNNO/A CLASSE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ESITO** | **PFI** | **NOTE** |
| Ammesso alla classe successiva |  CONFERMATO | Valutazione positiva in tutte le materie |
|  |  |  |
| Ammesso alla classe successiva pur se in presenza, in uno o più insegnamenti, di conoscenze/abilità/competenze in via di acquisizione |  REVISIONATO | Assegnazione di un Piano di Lavoro estivo e definizione delle misure di recupero e di sostegno da attivare all’inizio della classe successiva, nei seguenti insegnamenti ( indicare gli insegnamenti e il voto insufficiente riportato):  -  -  -  -  - |
|  |  |  |
| Non è ammesso alla classe successiva. Il PFI è rimodulato e saranno previste le opportune attività per l’eventuale riorientamento e la valorizzazione delle competenze comunque acquisite. |  RIMODULATO | Insegnamenti con insufficienze: |
|  |  |  |
|  |  |  |