



## CANOVACCIO DELLE UDA 2023-2024

(A CURA DEI REFERENTI DI ASSE E DEI COORDINATORI DEI DIPARTIMENTI DISCIPLINARI, DELIBERATO IN DATA 20 APRILE 2023)

|   | TITOLO UDA  | COMPETENZE DA SVILUPPARE  | PROVA ESPERTA | DATA DI SCADENZA |
|---|-------------|---|---------------|------------------|
| <p><b>CLASSI PRIME (PRIMO PERIODO)</b></p> <p><b>INSEGNAMENTI DIRETTAMENTE COINVOLTI NELLA PROVA ESPERTA:</b></p> <p>ITALIANO<br/>DIRITTO ED ECONOMIA<br/>SCIENZE MOTORIE<br/>CUCINA<br/>SALA<br/>ACCOGLIENZA<br/>MATEMATICA<br/>LINGUE STRANIERE</p> | REGOLIAMOCI | <p>COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE</p> <p>COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA</p> <p>COMPETENZA DI BASE IN MATEMATICA, TECNOLOGIA E INGEGNERIA</p> <p>COMPETENZA DIGITALE</p> <p>COMPETENZA MULTILINGUISTICA</p> | NO            | 21 DICEMBRE      |

|   |                              |   |  |                           |
|---|------------------------------|---|--|---------------------------|
| <p><b>CLASSI PRIME</b><br/><b>(SECONDO PERIODO)</b></p> <p><b>INSEGNAMENTI DIRETTAMENTE COINVOLTI NELLA PROVA ESPERTA:</b></p> <p><b>SCIENZE</b><br/><b>GEOGRAFIA</b><br/><b>STORIA</b><br/><b>ITALIANO</b><br/><b>ACCOGLIENZA SALA CUCINA</b><br/><b>RELIGIONE TIC</b></p> | <p>CONOSCO IL TERRITORIO</p> | <p>COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA</p> <p>COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE</p> <p>COMPETENZA DIGITALE</p> <p>COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE</p> | <p><b>ENOGASTRONOMICO:</b><br/>PREDISPORRE ED ORGANIZZARE UN MENU DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO</p> <p><b>ACCOGLIENZA:</b><br/>REALIZZARE UN ITINERARIO TURISTICO DEL PROPRIO TERRITORIO</p> | <p>ENTRO IL 31 MAGGIO</p> |
| <p><b>CLASSI SECONDE</b><br/><b>(PRIMO PERIODO)</b></p> <p><b>INSEGNAMENTI DIRETTAMENTE COINVOLTI NELLA PROVA ESPERTA:</b></p> <p><b>ITALIANO</b><br/><b>LINGUE STRANIERE</b><br/><b>SALA CUCINA</b></p>  | <p>Comunichiamo</p>          | <p>COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE</p> <p>COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA DI IMPARARE AD IMPARARE</p> <p>COMPETENZA DIGITALE</p> <p>COMPETENZA MULTILINGUISTICA</p>           | <p>NO</p>  | <p>21 DICEMBRE</p>        |

|   |  |   |   |                           |
|---|--|---|---|---------------------------|
| ACCOGLIENZA<br>TIC<br>STORIA  |  |   |   |                           |
| <p>CLASSI SECONDE</p> <p>(SECONDO PERIODO)</p> <p>INSEGNAMENTI DIRETTAMENTE COINVOLTI NELLA PROVA ESPERTA:</p> <p>SALA CUCINA ACCOGLIENZA RELIGIONE DIRITTO ED ECONOMIA SCIENZE MOTORIE GEOGRAFIA MATEMATICA SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE SCIENZE DELLA TERRA</p> | SIAMO QUELLO CHE CONSUMIAMO                  | <p>COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA DI IMPARARE AD IMPARARE</p> <p>COMPETENZA IMPRENDITORIALE</p> <p>COMPETENZA DI BASE IN MATEMATICA, SCIENZE E TECNOLOGIA</p> | <p>ENOGASTRONOMICO/ACCOGLIENZA:</p> <p>REALIZZAZIONE PRATICA CON RELATIVO SERVIZIO DI CONTINENTAL ENGLISH BREAKFAST, CON INSERIMENTO DI PIATTI DESTINATI ALLE DIVERSE ESIGENZE ALIMENTARI DELLA CLIENTELA</p> | ENTRO IL 31 MAGGIO        |
| <p>CLASSI TERZE</p> <p>INSEGNAMENTI DIRETTAMENTE COINVOLTI NELLA PROVA</p>  | VIAGGIO NEL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO | <p>AREA INDIRIZZO:</p> <p>Competenza in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di</p>   | <p>ENOGASTRONOMICO:</p> <p>REALIZZAZIONE DI UN EVENTO RELATIVO ALL'ENOGASTRONOMIA ITALIANA: CUCINA DI</p>   | ENTRO IL 30 APRILE (PROVA |

|  |  |  |  |                                     |
|--|--|--|--|-------------------------------------|
| <p><b>ESPERTA:</b></p> <p>CUCINA<br/>SALA<br/>ACCOGLIENZA<br/>SCIENZA E<br/>CULTURA<br/>DEGLI<br/>ALIMENTI</p> |  | <p>organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenza in uscita n° 5:<br/>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza in uscita n° 7:<br/>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per</p> | <p>PIATTI TIPICI REGIONALI E ABBINAMENTO BEVERAGE.</p> <p><b>ACCOGLIENZA:</b><br/>REALIZZAZIONE DI UN ITINERARIO TURISTICO ENOGASTRONOMICO NELLE REGIONI ITALIANE</p> <p><b>COMMERCIALE:</b><br/>PROVA MULTIMEDIALE: CIBO, TERRITORIO, TURISMO, TRADIZIONI E ARTE IN UNO DEI TERRITORI ITALIANI (A SCELTA DEL CDC)</p> | <p>ESPERTA /ESAME DI QUALIFICA)</p> |
|--|--|--|--|-------------------------------------|

|  |                                   |   |  |                           |
|--|-----------------------------------|---|--|---------------------------|
|  |                                   | <p>la promozione del Made in Italy</p> <p>Competenza in uscita n° 8:<br/>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.</p>   |  |                           |
| <p><b>CLASSI QUARTE</b></p> <p><b>INSEGNAMENTI DIRETTAMENTE COINVOLTI NELLA PROVA ESPERTA:</b></p> <p><b>CUCINA</b><br/><b>SALA</b><br/><b>ACCOGLIENZA</b><br/><b>DIRITTO E TECNICHE AMM.</b><br/><b>SCIENZE MOTORIE</b><br/><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> | <p>NUOVE TENDENZE DEL TURISMO</p> | <p>AREA GENERALE:<br/>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</p> <p>AREA INDIRIZZO:<br/>Competenza in uscita n° 4:<br/>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le</p> | <p><b>ACCOGLIENZA:</b><br/>REALIZZAZIONE PACCHETTO TURISTICO SULLE NUOVE TENDENZE DEL TURISMO (UNCONVENTIONAL GUEST)</p> <p><b>ENOGASTRONOMICO:</b><br/>REALIZZAZIONE DELL'EVENTO: "PICCOLI ANGOLI D'ITALIA"</p> <p><b>COMMERCIALE:</b><br/>????????????</p> | <p>ENTRO IL 30 APRILE</p> |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|  |  | <p>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.</p> <p>Competenza in uscita n° 5:<br/>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza in uscita n° 9:<br/>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</p> |  |  |
|--|--|---|--|--|

|  |              |  |   |                                  |
|--|--------------|--|---|----------------------------------|
|  |              | <p>comunicazione ed efficienza aziendale.</p> <p>Competenza in uscita n° 11:<br/>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.</p> |   |                                  |
| <p><b>CLASSE QUARTA COMMERCIALE</b></p> <p><b>INSEGNAMENTI DIRETTAMENTE COINVOLTI NELLA PROVA ESPERTA:</b></p> <p><b>TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI (in presenza con Laboratorio</b></p> | #BUILDOURJOB | <p><b>COMPETENZA DI INDIRIZZO:</b></p> <p>1. Interagire nei sistemi aziendali riconoscendone i diversi modelli organizzativi, le diverse forme giuridiche con cui viene svolta l'attività e le modalità di trasmissione dei flussi informativi, collaborando alla stesura di documenti aziendali di rilevanza interna</p>  | <p><b>COMMERCIALE:</b></p> <p>Prodotto multimediale su come le proprie aspirazioni professionali si inseriscono nel mercato del lavoro.</p> | <p><b>ENTRO IL 30 APRILE</b></p> |

di informatica)  
DIRITTO ED  
ECONOMIA  
MATEMATICA  
TECNICHE DI  
COMUNICAZIO  
NE  
LINGUE  
STRANIERE

ed esterna e  
all'esecuzione  
degli adempimenti  
civilistici e fiscali  
ricorrenti.

**COMPETENZA 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.

2.

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'orga-

|   |   |  |   |                                   |
|---|---|--|---|-----------------------------------|
|   |   | <p>nizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>  |   |                                   |
| <p><b>CLASSI<br/>QUINTE</b></p> <p><b>INSEGNAMENTI<br/>DIRETTAMENTE<br/>COINVOLTI<br/>NELLA PROVA<br/>ESPERTA:</b></p> <p><b>CUCINA<br/>SALA<br/>ACCOGLIENZA<br/>MATEMATICA<br/>DIRITTO E<br/>TECNICHE<br/>AMM.<br/>LINGUE<br/>STRANIERE<br/>SCIENZA E<br/>CULTURA<br/>DELL'ALIMENTAZIONE<br/>SCIENZE<br/>MOTORIE</b></p> | <p>EVENTI: IL<br/>BANQUETING<br/>E IL<br/>CONGRESSO</p> | <p>AREA GENERALE:</p> <p>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</p> <p>10-Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i</p> | <p><b>ACCOGLIENZA:</b><br/>REALIZZAZIONE<br/>DEL CONGRESSO</p> <p><b>ENOGASTRONOMICO:</b><br/>REALIZZAZIONE<br/>DEL<br/>BANQUETING</p> <p><b>COMMERCIALE:</b><br/>REALIZZAZIONE<br/>DELLE ATTIVITÀ<br/>DI IMPRESA</p> | <p>ENTRO IL<br/>30<br/>APRILE</p> |

fondamentali  
strumenti degli  
assi culturali per  
comprendere la  
realtà ed operare  
in campi applicativi

AREA

INDIRIZZO:

Competenza in  
uscita n° 2:

Supportare la  
pianificazione e la  
gestione dei  
processi di  
approvvigionament  
o, di produzione e  
di  
vendita in  
un'ottica di qualità  
e di sviluppo della  
cultura  
dell'innovazione.

Competenza in  
uscita n° 3:

Applicare  
correttamente il  
sistema HACCP, la  
normativa sulla  
sicurezza e sulla  
salute nei luoghi di  
lavoro.

Competenza in  
uscita n° 5:

Valorizzare  
l'elaborazione e la  
presentazione di  
prodotti dolciari e  
di panificazione  
locali, nazionali e  
internazionali

utilizzando  
tecniche  
tradizionali e  
innovative

Competenza in  
uscita n°6:  
Curare tutte le  
fasi del ciclo  
cliente nel  
contesto  
professionale,  
applicando le  
tecniche di  
comunicazione  
più idonee ed  
efficaci nel  
rispetto delle  
diverse culture,  
delle prescrizioni  
religiose e delle  
specifiche  
esigenze  
dietetiche.

Competenza in  
uscita n° 7:  
Progettare, anche  
con tecnologie  
digitali, eventi  
enogastronomici e  
culturali che  
valorizzino il  
patrimonio  
delle tradizioni e  
delle tipicità  
locali, nazionali  
anche in contesti  
internazionali per  
la promozione del  
Made in Italy

Competenza in

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
|   |  | <p>uscita n° 10:<br/>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.</p> <p>Competenza in uscita n° 11:<br/>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.</p> |  |  |
| <p><b>CLASSI<br/>QUINTE<br/>SERVIZI</b></p> |  | <p>AREA GENERALE:<br/>1 - Agire in riferimento ad un</p>   |  |  |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| <p>COMMERCIALI</p> <p>INSEGNAMENTI DIRETTAMENTE COINVOLTI NELLA PROVA ESPERTA:</p> <p>TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI DIRITTO ED ECONOMIA LINGUE STRANIERE MATEMATICA TECNICHE DI COMUNICAZIONE</p> |  | <p>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</p> <p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</p> <p>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</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>10-Comprendere e utilizzare i</p> |  |  |
|--|--|---|--|--|

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|  |  | <p>principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>AREA<br/>INDIRIZZO:<br/>Competenza in uscita n° 1:<br/>Interagire nei sistemi aziendali riconoscendone i diversi modelli organizzativi, le diverse forme giuridiche con cui viene svolta l'attività e le modalità di trasmissione dei flussi informativi, collaborando alla stesura di documenti aziendali di rilevanza interna ed esterna e all'esecuzione degli adempimenti</p> |  |  |
|--|--|---|--|--|

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|  |  | <p>civilistici e fiscali ricorrenti.</p> <p>Competenza in uscita n° 3:<br/>Collaborare alle attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione, rappresentazione e comunicazione dei risultati della gestione, contribuendo alla valutazione dell'impatto economico e finanziario dei processi gestionali.</p> <p>Competenza in uscita n° 4:<br/>Collaborare, nell'area della funzione commerciale, alla realizzazione delle azioni di fidelizzazione della clientela, anche tenendo conto delle tendenze artistiche e culturali locali, nazionali e internazionali, contribuendo alla gestione dei rapporti con i</p> |  |  |
|--|--|---|--|--|

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|  |  | <p>fornitori e i clienti, anche internazionali, secondo principi di sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali.</p> <p>Competenza in uscita n° 5:<br/>Collaborare alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati, alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale adeguate alla mission e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione.</p> |  |  |
|--|--|---|--|--|