

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE QUINTO ANNO ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• AGIRE NEL SISTEMA DI QUALITA' RELATIVO ALLA FILIERA PRODUTTIVA DI INTERESSE • VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA • APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI IN FATTO DI SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI • ADEGUARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA E DI OSPITALITA' 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 • APPLICARE LE METODOLOGIE E LE TECNICHE DELLA GESTIONE DEI PROGETTI	• INDIVIDUARE E PROMUOVERE I PRODOTTI LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI E LE RISORSE ARTISTICHE, CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO • RICONOSCERE LE NUOVE TENDENZE DEL SETTORE DELL'OSPITALITA' E DEL TURISMO A LIVELLO INTERNAZIONALE • PREDISPORRE MENU FUNZIONALI ALLE ESIGENZE DIETOLOGICHE DELLA CLIENTELA • GESTIRE I RISCHI CONNESSI AL LAVORO E APPLICARE MISURE DI PREVENZIONE	• CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO ARTISTICHE, CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE • PRINCIPI DI DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA, INTOLLERANZE ALIMENTARI E MALATTIE CONNESSE ALL'ALIMENTAZIONE • SALUTE, SICUREZZA E BENESSERE NEI LUOGHI DI LAVORO