



# Curriculum dello studente

## NICCOLO' ROSSI

Percorso di studi:

**PROFESSIONALE - ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO**

Luogo e data di nascita:

**FIRENZE, 21 dicembre 2003**

Codice fiscale:

**RSSNCL03T21D612H**

Istituto:

**FIRH01000P - I.P.S.S.E.O.A. AURELIO SAFFI**

Versione per la Commissione d'esame



## Parte I - ISTRUZIONE E FORMAZIONE

(a cura della scuola)

### PERCORSO DI STUDI

Indirizzo di studi:

**PROFESSIONALE - ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO**

Nome Istituto:

**FIRH01000P - I.P.S.S.E.O.A. AURELIO SAFFI**

### Piano di studi

DISCIPLINA	ORE DI LEZIONE					TOTALE
	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO	
	FIRH01000P IP05	FIRH01000P IP05	FIRH01000P IPEN	FIRH01000P IPEN	FIRH01000P IPEN	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	132	132	99	132	132	627
LINGUA INGLESE	99	99	99	99	99	495
STORIA	66	66	66	66	66	330
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA		33				33
MATEMATICA	132	132	99	99	99	561
DIRITTO ED ECONOMIA	66	66				132
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			132	99	99	330
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	66	66				132
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			99	165	165	429
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	66					66
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)		66				66
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	66	66				132



## Parte I - ISTRUZIONE E FORMAZIONE

(a cura della scuola)

### Piano di studi

DISCIPLINA	ORE DI LEZIONE					TOTALE
	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO	
	FIRH01000P	FIRH01000P	FIRH01000P	FIRH01000P	FIRH01000P	
	IP05	IP05	IPEN	IPEN	IPEN	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	66	66	264	132	132	660
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	66	66		66	66	264
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	66	66				132
SECONDA LINGUA STRANIERA SPAGNOLO	66	66	99	99	99	429
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	66	66	66	66	66	330
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	33	33	33	33	33	165
<b>TOTALE</b>						<b>5313</b>

### Credito scolastico

ANNO SCOLASTICO	PUNTEGGIO
III	11
IV	12
V	14
<b>Totale</b>	<b>37</b>

Il punteggio del credito è calcolato in quarantesimi sulla base della tabella di cui all'allegato A al D.Lgs. 62/2017



## Parte I - ISTRUZIONE E FORMAZIONE

(a cura della scuola)

### Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

Anno scolastico:	2021/22
Tipologia percorso:	Attività realizzate in ambiente lavorativo
Struttura:	IPSSEOA AURELIO SAFFI
Ore presso la struttura:	8
Ore in aula:	0

Anno scolastico:	2021/22
Tipologia percorso:	Attività realizzate in ambiente lavorativo
Struttura:	ITALIANA HOTELS S.R.L.
Ore presso la struttura:	72
Ore in aula:	0

Anno scolastico:	2020/21
Tipologia percorso:	Attività realizzate in ambiente lavorativo
Struttura:	IPSSEOA AURELIO SAFFI
Ore presso la struttura:	179
Ore in aula:	157

Anno scolastico:	2019/20
Tipologia percorso:	Attività realizzate in ambiente lavorativo
Struttura:	IPSSEOA AURELIO SAFFI
Ore presso la struttura:	272
Ore in aula:	8



## Parte I - ISTRUZIONE E FORMAZIONE

(a cura della scuola)

### TITOLO DI STUDIO (Supplemento Europass al certificato)

Diploma di: Istruzione Professionale Indirizzo **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA** Articolazione: "ENOGASTRONOMIA"

Livello EQF: **4**

Anno di conseguimento del Diploma: **2021/22**

### Punteggio finale dell'Esame di Stato

Punteggio nelle singole prove scritte:	
Prima prova scritta	11
Seconda prova scritta	7.5
Eventuale terza prova scritta	
Colloquio:	25
Credito scolastico*:	46
Punteggio aggiuntivo:	5
<b>Punteggio complessivo:</b>	<b>95/100</b>

\*Ai sensi dell'O.M. n. 65/2022, per l'a.s. 2021/22 il credito scolastico complessivo è convertito in cinquantessimil

### Profilo di indirizzo

#### Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- 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.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- 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 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.



## Parte I - ISTRUZIONE E FORMAZIONE

(a cura della scuola)

### Competenze previste dal profilo

#### **Competenze specifiche di indirizzo:**

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- 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
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici



## Parte I - ISTRUZIONE E FORMAZIONE

(a cura della scuola)

### ALTRI TITOLI DI STUDIO

#### Qualifica Professionale

Anno scolastico:	2020
Scuola / CFP:	
Profilo regionale:	Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti.
Figura / indirizzo nazionale di riferimento:	Operatore della ristorazione - Preparazione pasti
Livello EQF:	3



## Parte II - CERTIFICAZIONI

(a cura della scuola e/o dello studente)



## Parte III - ATTIVITÀ EXTRASCOLASTICHE



(a cura dello studente)