



SNAIPO – Sindacato Nazionale Insegnanti di Pratica Operativa e altro Personale della Scuola e della Pubblica Amministrazione

Sede legale e amministrativa: Via Copernico, 22 - 40055 Castenaso (BO)

Segreteria: Tel/fax 051.787591 – cell. 335.6471423 – e.mail snaipo@snaipo.it – sito internet: www.snaipo.it

Consulenza sindacale: Prof. Vincenzo Di Marco - e.mail enzodimarco9@gmail.com – cell. 339.1816548 (L-V ore 17-19,30)

Bozze dei Programmi di concorso a cattedra - ALLEGATO A

(gennaio 2016)

1. Avvertenze generali

I candidati ai concorsi per posti di insegnamento nella scuola dell'infanzia, primaria, e per gli istituti di istruzione secondaria di primo e secondo grado, devono essere in possesso dei seguenti requisiti culturali e professionali in ordine al settore o ai settori disciplinari previsti da ciascuna classe di concorso:

1. Sicuro dominio dei contenuti delle discipline di insegnamento.
2. Conoscenza critica delle discipline di insegnamento e dei loro fondamenti epistemologici per poter individuare gli itinerari più idonei per una efficace mediazione didattica, impostare e seguire una coerente organizzazione del lavoro, adottare opportuni strumenti di verifica dell'apprendimento, di valutazione degli alunni e di miglioramento continuo dei percorsi messi in atto.
3. Conoscenza dei principali strumenti didattici delle discipline di riferimento e dei criteri per valutarli; Conoscenze nel campo dei media per la didattica e degli strumenti interattivi per la gestione della classe; Conoscenza della sitografia di ambito disciplinare e delle biblioteche online, cui far ricorso anche per il proprio aggiornamento culturale e professionale.
4. Conoscenza dei fondamenti della psicologia dello sviluppo e della psicologia dell'educazione.
5. Conoscenze approfondite pedagogico - didattiche finalizzate all'attivazione della relazione educativa e alla promozione di apprendimenti significativi e in contesti interattivi in stretto coordinamento con gli altri docenti che operano nella classe, nella sezione, nel plesso scolastico, e con l'intera comunità professionale della scuola. Capacità di progettazione curriculare.
6. Competenze sociali, relative all'organizzazione dell'apprendimento, alla gestione di gruppi e alle relazioni interpersonali, per la conduzione dei rapporti con i diversi soggetti che agiscono nella scuola.
7. Conoscenza dei modi e degli strumenti idonei all'attuazione di una didattica personalizzata, coerente con i bisogni formativi dei singoli alunni, con particolare attenzione ai bisogni educativi speciali.
8. Conoscenza delle problematiche legate alla continuità didattica e all'orientamento.
9. Padronanza delle tematiche legate alla valutazione (sia interna sia che esterna), anche con riferimento alle principali ricerche comparative internazionali e alle indagini nazionali (INVALSI); Conoscenza delle



SNAIPO – Sindacato Nazionale Insegnanti di Pratica Operativa e altro Personale della Scuola e della Pubblica Amministrazione

Sede legale e amministrativa: Via Copernico, 22 - 40055 Castenaso (BO)

Segreteria: Tel/fax 051.787591 – cell. 335.6471423 – e.mail snaipo@snaipo.it – sito internet: www.snaipo.it

Consulenza sindacale: Prof. Vincenzo Di Marco - e.mail enzodimarco9@gmail.com – cell. 339.1816548 (L-V ore 17-19,30)

prospettive teoriche riferite alla valutazione e all'autovalutazione, con particolare riguardo all'area del miglioramento del sistema scolastico, dei gruppi di lavoro e delle persone (studenti e docenti).

10. Conoscenza approfondita delle Indicazioni nazionali vigenti per la scuola dell'infanzia e del primo ciclo e per i licei, e delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali, anche in relazione al ruolo formativo assegnato ai singoli insegnamenti all'interno dei profili delle competenze.

11. Conoscenza della legislazione e della normativa scolastica con riferimento ai seguenti temi:

- a) la Costituzione italiana e linee essenziali dell'ordinamento amministrativo dello Stato
- b) l'evoluzione storica della scuola italiana, dalla Legge Casati alla Legge 107/2015;
- c) la Legge 107/2015;
- d) l'autonomia scolastica e l'organizzazione del sistema educativo di istruzione e formazione (dPR 275/1999, dlgs 15 aprile 2005, n. 76, DM 22 agosto 2007, n. 139);
- e) gli ordinamenti didattici: norme generali comuni e, relativamente alle procedure concorsuali, al relativo grado di istruzione (L. 107/2015, dPR 89/2009, dPR 87/2010, dPR 88/2010 e dPR 89/2010, dPR 122/2009);
- f) la governance delle istituzioni scolastiche (Testo Unico, Titolo I capo I);
- g) lo stato giuridico del docente, il contratto di lavoro, la disciplina del periodo di formazione e di prova;
- h) i compiti e le finalità degli organi tecnici di supporto: l'Invalsi e l'Indire;
- i) il sistema nazionale di valutazione (dPR 80/2013).

12. Conoscenza dei seguenti documenti europei in materia educativa recepiti dall'ordinamento italiano:

- a) Quadro Europeo delle Qualifiche per l'apprendimento permanente e relative definizioni di competenza, capacità e conoscenza (raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio 23 aprile 2008);
- b) la raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio 18 dicembre 2006 relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente
- c) Programmi di scambi/mobilità di docenti e studenti: programma Erasmus+.

13. Conoscenza di una lingua straniera comunitaria al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue straniere.

14. Competenze digitali inerenti all'uso e le potenzialità delle tecnologie e dei dispositivi elettronici multimediali più efficaci per potenziare la qualità dell'apprendimento.



SNAIPO – Sindacato Nazionale Insegnanti di Pratica Operativa e altro Personale della Scuola e della Pubblica Amministrazione

Sede legale e amministrativa: Via Copernico, 22 - 40055 Castenaso (BO)

Segreteria: Tel/fax 051.787591 – cell. 335.6471423 – e.mail snaipo@snaipo.it – sito internet: www.snaipo.it

Consulenza sindacale: Prof. Vincenzo Di Marco - e.mail enzodimarco9@gmail.com – cell. 339.1816548 (L-V ore 17-19,30)

Programma di LABORATORI DI SERVIZI DI RICETTIVITÀ ALBERGHIERA (classe B 19)

Prova Pratica

La prova pratica consiste nella realizzazione di un piano di promozione e vendita di un prodotto turistico in base ai dati forniti della commissione. La prova dovrà essere corredata da una relazione che indichi i criteri seguiti, gli strumenti utilizzati.

Il tema oggetto della prova sarà estratto a sorte per ciascun concorrente o gruppo di concorrenti da una serie preparata dalla Commissione, tenendo conto degli strumenti disponibili ed in particolare tra i seguenti temi:

- Realizzazione di un pacchetto turistico di outcoming che tenga conto delle tendenze del mercato e dei bisogni della clientela specifica, oltre che degli strumenti necessari per promuovere la vendita dello stesso.
- Realizzazione di un portale turistico del proprio territorio che miri a valorizzare l'ambiente e gli elementi culturali, mettendo in risalto le strutture ricettive esistenti e che individui gli eventi principali organizzati sul territorio.
- Realizzazione di un piano di promozione e vendita del proprio albergo che metta in risalto le caratteristiche principali della struttura, i servizi offerti e le peculiarità del territorio in cui è inserito.
- Realizzazione di un pacchetto turistico congressuale, che metta in risalto gli strumenti di lavoro di cui dispone la struttura ricettiva, i servizi ausiliari collegati, nonché gli elementi di svago e di sviluppo culturale connessi all'evento congressuale.

La prova dovrà essere svolta in base ai dati forniti dalla Commissione e potrà consistere nella realizzazione di un sito web o di una presentazione in power point o in flash, deve essere comunque corredata da una relazione tecnica, che metta in evidenza gli strumenti di marketing utilizzati, con particolare ai principali mezzi di web-marketing.

Durata della prova: 6 ore.

Programma d'esame

Le indicazioni contenute nelle "Avvertenze generali" sono parte integrante del programma di esame.

Il candidato dovrà dimostrare di conoscere:

- Le diverse forme di turismo; turismo balneare, di montagna, culturale, enogastronomico, religioso e benessere.
- Il mercato turistico nazionale, le borse del turismo e la loro capacità di incidere sulle scelte turistiche degli operatori del settore e della clientela.



SNAIPO – Sindacato Nazionale Insegnanti di Pratica Operativa e altro Personale della Scuola e della Pubblica Amministrazione

Sede legale e amministrativa: Via Copernico, 22 - 40055 Castenaso (BO)

Segreteria: Tel/fax 051.787591 – cell. 335.6471423 – e.mail snaipo@snaipo.it – sito internet: www.snaipo.it

Consulenza sindacale: Prof. Vincenzo Di Marco - e.mail enzodimarco9@gmail.com – cell. 339.1816548 (L-V ore 17-19,30)

- Gli strumenti di vendita dei pacchetti turistici di outcoming, vendita diretta e indiretta, tour operator e agenzie di viaggio.
- La Convenzione Internazionale tra la FUA AV (Agenzie di Viaggi) e l'AIH (Associazione Albergatori) e i principali contratti previsti in questo, con particolare riguardo al contratto vuoto per pieno e all'allotment. I last minute e le altre formule commerciali principalmente in uso.
- I principali linguaggi del web; PHP, MySQL, JavaScript, Python, ASP.net, il loro utilizzo per la realizzazione di un portale turistico.
- Gli strumenti di marketing principalmente utilizzati nella vendita dei prodotti turistici con particolare riguardo al web-marketing e all'utilizzo dei moderni social network.
- Il territorio come riferimento turistico, le bellezze ambientali, storiche e culturali, gli elementi caratterizzanti i diversi territori ed in particolare il proprio territorio, con riguardo anche all'enogastronomia.
- L'albergo come prodotto turistico, il suo inserimento nel contesto territoriale gli strumenti di promozione e vendita dello stesso, sia mediante agenzia che in forma diretta.
- Il turismo congressuale, il suo sviluppo nel corso degli anni la sua validità nell'epoca delle videoconferenze on line e gli strumenti di marketing per consentire lo sviluppo del prodotto turistico congressuale.
- L'albergo e la sua Gestione. Il personale del settore Room Division, del settore Ricevimento e del Settore Vendita e promozione. Il front and back office. Tecniche ed elementi di prenotazione.



SNAIPO – Sindacato Nazionale Insegnanti di Pratica Operativa e altro Personale della Scuola e della Pubblica Amministrazione

Sede legale e amministrativa: Via Copernico, 22 - 40055 Castenaso (BO)

Segreteria: Tel/fax 051.787591 – cell. 335.6471423 – e.mail snaipo@snaipo.it – sito internet: www.snaipo.it

Consulenza sindacale: Prof. Vincenzo Di Marco - e.mail enzodimarco9@gmail.com – cell. 339.1816548 (L-V ore 17-19,30)

Programma di LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA (classe B20)

Prova Pratica

La prova pratica, consisterà nella realizzazione di un piatto di cucina a scelta del candidato tra antipasto, primo, secondo o dessert.

Il tema oggetto della prova sarà estratto a sorte per ciascun concorrente o gruppo di concorrenti da una serie preparata dalla Commissione, tenendo conto degli strumenti disponibili ed in particolare tra i seguenti temi:

- Realizzazione di un piatto tipico del proprio territorio che tenga conto delle tradizioni locali, dei prodotti tipici del territorio con particolare riguardo ai prodotti garantiti dal marchio europeo di qualità (d.o.p., i.g.p., s.t.g.)
- Realizzazione di un piatto per gli intolleranti al glutine che soddisfi il gusto e che nel contempo non contenga farine deglutarate ma bensì cereali naturalmente privi di glutine.
- Realizzazione un piatto vegetariano utilizzando prodotti tipicamente mediterranei. Senza l'utilizzo di alghe o prodotti simili. Nel contempo il piatto deve contenere, proteine, lipidi, carboidrati ed eventuali elementi ausiliari tesi ad esaltarne il gusto.
- Realizzazione di un piatto che tenga conto dei principi della dieta mediterranea, esaltandone le qualità organolettiche senza tralasciare l'esaltazione naturale del gusto.

La prova dovrà essere svolta in base ai dati e alle materie prime forniti dalla Commissione, utilizzando le attrezzature di cui si dispone in laboratorio e deve essere comunque corredata da una relazione tecnica, che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, i principi nutrizionali presenti e le tecniche di lavorazione messe in atto.

Durata della prova: 6 ore.

Programma d'esame

Le indicazioni contenute nelle "Avvertenze generali" sono parte integrante del programma di esame.

Il candidato dovrà dimostrare di conoscere:

- La valorizzazione dei piatti tipici locali e l'aspetto culturale legati ad essi. L'adattamento alle mutate esigenze nutrizionali e alle diverse abitudini alimentari.
- La conoscenza dei cereali e il loro utilizzo in cucina, anche in virtù delle aumentate intolleranze alimentari.
- La conoscenza delle cucine alternative, che tengano conto delle mutate abitudini alimentari e dei nuovi stili di approccio alimentare.



SNAIPO – Sindacato Nazionale Insegnanti di Pratica Operativa e altro Personale della Scuola e della Pubblica Amministrazione

Sede legale e amministrativa: Via Copernico, 22 - 40055 Castenaso (BO)

Segreteria: Tel/fax 051.787591 – cell. 335.6471423 – e.mail snaipo@snaipo.it – sito internet: www.snaipo.it

Consulenza sindacale: Prof. Vincenzo Di Marco - e.mail enzodimarco9@gmail.com – cell. 339.1816548 (L-V ore 17-19,30)

- La filiera alimentare, il made in Italy e la promozione delle eccellenze agro-alimentari, soprattutto con riguardo a quei prodotti che hanno il riconoscimento europeo di qualità (d.o.p., i.g.p., s.t.g.).
- Gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- L'applicazione corretta delle diverse tecniche di cottura comprese quelle innovative.
- Le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti.
- Predisporre piatti o menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Il piatto; stesura di una ricetta, la ricetta originaria e le possibili varianti, realizzazione di una scheda tecnica che contenga la ricetta e i principi nutrizionali in essa presenti.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, nonché i principi dell'H.A.C.C.P., considerando anche la presenza di allergeni, con particolare riguardo a quanto previsto nella circolare del ministero della salute del 6/02/2015
- Creare uno standard di ricetta che tenga conto dell'approvvigionamento, della preparazione e presentazione del piatto. Considerando anche possibili varianti che tengano conto di eventuali intolleranze alimentari.
- Il personale d'albergo e il personale del servizio ristorazione. La brigata di cucina e l'organizzazione della stessa.



SNAIPO – Sindacato Nazionale Insegnanti di Pratica Operativa e altro Personale della Scuola e della Pubblica Amministrazione

Sede legale e amministrativa: Via Copernico, 22 - 40055 Castenaso (BO)

Segreteria: Tel/fax 051.787591 – cell. 335.6471423 – e.mail snaipo@snaipo.it – sito internet: www.snaipo.it

Consulenza sindacale: Prof. Vincenzo Di Marco - e.mail enzodimarco9@gmail.com – cell. 339.1816548 (L-V ore 17-19,30)

Programma di LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA (classe B21)

Prova Pratica

La prova consisterà nell'esecuzione pratica di un servizio tra quelli previsti nell'ambito del settore, sala e bar.

Il tema oggetto della prova sarà estratto a sorte per ciascun concorrente o gruppo di concorrenti da una serie preparata dalla Commissione, tenendo conto degli strumenti disponibili ed in particolare tra i seguenti temi:

- Presentazione di un vino del territorio, tenendo conto della zona di produzione, del pedoclima ad esso collegato, della tipologia di vitigno e delle tecniche di lavorazione e invecchiamento utilizzati. Analisi sensoriale e gustativa, abbinamento cibo vino.
- Realizzazione di un cocktail I.B.A., con tecniche appropriate e utilizzo di strumenti idonei. Nella realizzazione bisognerà tener conto della storia del cocktail e delle variabili accadute nel corso degli anni, dove queste fossero presenti.
- Realizzazione di un caffè espresso e di un cappuccino. Presentando le diverse tipologie di caffè utilizzabili, le tecniche di lavorazione del caffè crudo e le diverse metodologie utilizzate per la tostatura e macinazione dello stesso. Nel preparare il cappuccino, si terrà conto del latte e delle diverse tipologie di latte, utilizzando a seconda del prodotto che si vuole ottenere la tipologia più idonea.
- Preparare una mise en place per diverse tipologie di menù e per diverse occasioni, abbinando ai piatti il vino giusto e presentando in modo corretto ed almeno in una lingua straniera il menù proposto, con l'indicazione dei principali ingredienti in esso presenti.

La prova dovrà essere svolta in base ai dati e alle materie prime fornite dalla Commissione, utilizzando le attrezzature presenti in laboratorio e deve essere comunque corredata da una relazione tecnica, che metta in evidenza gli strumenti utilizzati, le tecniche di lavorazione e le materie prime utilizzate.

Durata della prova: 6 ore.

Programma d'esame

Le indicazioni contenute nelle "Avvertenze generali" sono parte integrante del programma di esame.

Il candidato dovrà dimostrare di conoscere:

- I vitigni nazionali e regionali, tecniche di coltivazione e lavorazione della vite e le diverse tecniche di vinificazione. Il vino e le tecniche di produzione e conservazione degli stessi, l'utilizzo del barrique e delle altre tecniche di miglioramento del vino.



SNAIPO – Sindacato Nazionale Insegnanti di Pratica Operativa e altro Personale della Scuola e della Pubblica Amministrazione

Sede legale e amministrativa: Via Copernico, 22 - 40055 Castenaso (BO)

Segreteria: Tel/fax 051.787591 – cell. 335.6471423 – e.mail snaipo@snaipo.it – sito internet: www.snaipo.it

Consulenza sindacale: Prof. Vincenzo Di Marco - e.mail enzodimarco9@gmail.com – cell. 339.1816548 (L-V ore 17-19,30)

- I cocktail I.B.A., la loro storia e le modifiche avvenute nel corso degli anni. I liquori utilizzati e le principali tecniche di produzione degli stessi. La realizzazione e presentazione dei cocktail I.B.A. nonché l'utilizzo dei bicchieri appropriati e degli strumenti idonei.
- I principali liquori mondiali, le diverse tecniche di lavorazione degli stessi e gli ingredienti principali utilizzati per la preparazione degli stessi. La differenza tra infusi e distillati e le tecniche di invecchiamento. Le Nazioni o Regioni dove vengono prodotti i liquori e le motivazioni storiche che hanno portato alla realizzazione di quelle produzioni a scapito di altre.
- Il caffè dal fiore in tazza. Le diverse tipologie di caffè, i paesi produttori e i principali mercati di scambio del caffè. Le tecniche di tostatura del caffè, i tempi di conservazione e la distribuzione dello stesso.
- Le diverse tipologie di latte, il loro utilizzo al bar, le tecniche di preparazione del latte al bar, anche con riguardo alle moderne forme di lavorazione dello stesso (latte-art). I prodotti alternativi al latte per coloro i quali hanno delle intolleranze a questa tipologia di alimento.
- Le diverse tipologie di mise en place, in base alle diverse tipologie di menù. L'allestimento del tavolo e gli elementi ornamentali presenti sullo stesso.
- L'abbinamento cibo-vino, che tenga conto della regola della concordanza o analogia e della regola della contrapposizione o contrasto.
- La presentazione del piatto, anche in lingua straniera, tenendo presente l'esigenza di presentare gli alimenti principali che compongono il piatto e la presenza, eventuale, di una delle 14 categorie di allergeni previste nella circolare del ministero della salute del 6/02/2015.
- Il personale dell'Albergo. Il personale della Ristorazione. La brigata di sala e la gestione della stessa.