

## 1) Finalità dell'insegnamento di enogastronomia settore cucina

Fornire un campo reale laboratoriale (in linea con le normative di sicurezza ed igienico sanitarie) di applicazione delle conoscenze abilità e competenze acquisite man mano durante l'anno nelle materie di indirizzo.

Partendo da semplici simulazioni e provando, durante lo svolgersi dell'anno, a simulare realtà sempre più complesse, quando possibile, in collaborazione con le materie di base si vuole preparare l'allievo al mondo variegato e mutevole dell'enogastronomia nel proprio territorio e nel proprio tempo stimolando la capacità di creare innovazione nei prodotti e nei servizi per l'enogastronomia.

Educare alla resilienza partendo dagli errori compiuti per riformulare una realtà possibile positiva.

Sviluppare la capacità di imparare dai pari (compagni di classe adesso e colleghi in futuro) lavorando in gruppo e comprendendo le proprie potenzialità/limiti nel ruolo assegnato.

Esercitare la capacità di estrarre da una situazione reale, schemi e soluzioni applicabili in altri contesti enogastronomici.

Diventare ambasciatori del "made in Italy" enogastronomico attraverso la valorizzazione e la tutela dei prodotti tipici.

## 2) Competenze al termine del quinto anno

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
  - 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;
  - 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 a specifiche necessità dietologiche;
  - adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- 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;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

### **3) Obiettivi specifici dell'insegnamento al termine del quinto anno**

#### **Conoscenze**

1. La sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione
2. La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo
3. Il pacchetto igiene
4. La rintracciabilità dei prodotti alimentari
5. il sistema h.a.c.c.p. caratteristiche applicazione descrizione delle fasi
6. simulazione del piano h.a.c.c.p. di un ristorante
7. Le reazioni avverse agli alimenti
8. Le intolleranze alimentari
9. Il catering, caratteristiche e forme, il contratto di catering
10. il trasporto dei pasti
11. il banqueting, caratteristiche e forme, banqueting manager, organizzazione di un banchetto, contratto di banqueting, scheda evento, organizzazione della logistica.

#### **Abilità**

1. Simulare un piano h.a.c.c.p.
2. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
3. realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari
4. simulare eventi di catering e banqueting
5. simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie
6. progettare menù per tipologie di eventi
7. organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti mezzi spazi
8. Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food & drink e fingerfood.

### **4) MODALITA DI INSEGNAMENTO E METODOLOGIE DIDATTICHE**

Lezioni frontali espone anche con la proiezione di mappe cognitive

Lezioni laboratoriali anche con ospiti esterni

Lettura di articoli di riviste specializzate

Visione di film, documentari e trasmissioni televisive di settore

Partecipazione ad avvenimenti all'interno e al di fuori dell'Istituto

Partecipazione all'alternanza scuola lavoro per approfondire le competenze

Lavori di gruppo e lezioni tra pari

Degustazioni guidate di prodotti e loro valorizzazione anche durante visite di istruzione.

## 5) MATERIALI DIDATTICI E LIBRI DI TESTO

Libro di testo: *Tecniche di cucina e pasticceria* ALMA Plan (QUINTO ANNO)

Laboratori scolastici di cucina, panificazione, pasticceria

Aule attrezzate con Apple tv

## 6) TIPOLOGIA E NUMERO DI VERIFICHE

**Test scritto** con domande a scelta multipla, vero/falso, a completamento, a risposta aperta. Almeno uno per ogni argomento o unità di apprendimento con la possibilità di recupero orale.

**Verifica orale** continua degli argomenti pregressi subito prima dello svolgimento di nuovi argomenti.

**Prova pratica valutativa**, in itinere e ogni fine periodo (trimestre o pentamestre) per controllare l'evolversi delle abilità tecniche acquisite.

## 7) ATTIVITA' DI RECUPERO / INDIVIDUALIZZAZIONE e PERSONALIZZAZIONE

Nel lavoro di gruppo gli allievi più predisposti vengono impiegati come coordinatori del gruppo a cui appartengono in modo da valorizzare le eccellenze. Attività di recupero avvengono alla fine di ogni periodo scolastico durante lezioni di laboratorio riassuntive e riepilogative dei contenuti svolti

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

## 8) Pianificazione temporale delle unità didattiche (conoscenze,

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
<b>RIPASSO DEI CONTENUTI PROGRAMMA DEL QUARTO ANNO</b>				
La cucina come insieme di dotazioni tecnologiche	- Ripasso primi piatti, panificati, salse base, taglio delle verdure e loro cottura.	- Ri padroneggiare il linguaggio enogastronomico tecnico relativo all'organizzazione del lavoro. Agire in laboratorio con corretto comportamento igienico e di sicurezza sul lavoro	Utilizzare le tecniche e le procedure del settore di appartenenza	Settembre ottobre
Ripasso delle preparazioni semplici	- Dalla ricetta al piatto			
Le buone prassi igieniche	- Dal prodotto alla sua valorizzazione			
Le culture alimentari	- Ripasso dei contenuti del quarto anno	Utilizzare i contenuti dei programmi pregressi come fondamenta degli approfondimenti del quinto anno		Novembre Dicembre
La qualità				
I menù e le carte				
<b>II CATERING</b>	<b>E IL BANQUETING</b>			
Il catering	- Tecniche di banqueting e catering	- Simulare eventi di catering e banqueting - Progettare menù per tipologia di eventi - Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti mezzi e spazi	Valorizzare prodotti locali Utilizzare tecniche di lavoro e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici	Novembre dicembre
Il banqueting				
Il servizio a buffet				

abilità, competenze) del secondo anno

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
<b>LA SALUTE IN CUCINA</b>				
Piatti e menù per soggetti con intolleranze alimentari  Le reazioni avverse  Le intolleranze	- Tipologie di intolleranze alimentari	Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietoogiche	Gennaio Febbraio
<b>SICUREZZA</b>	<b>E TUTELA DELLA</b>	<b>SALUTE</b>		
La sicurezza  Il sistema HACCP  Igiene nella ristorazione	- Sistema HACCP - Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro	Simulare un piano HACCP Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute	Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità	marzo aprile

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
<b>IL PIANO DI CONTROLLO H.A.C.C.P. al ristorante</b>				
Manuale HACCP	- Tecnica di compilazione del manuale e dei suoi allegati	Produrre un manuale HACCP ad hoc per un ristorante in particolare	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico chimico fisico e nutrizionale	Maggio Giugno

### Obiettivi minimi per l'ammissione all'esame:

- Capacità di indossare in autonomia la divisa in maniera corretta e completa e all'occorrenza aiutare un collega svantaggiato
- Saper riconoscere ed indicare ad altri i settori di lavorazione del laboratorio di cucina ed individuare il settore ove svolgere il compito assegnato
- Saper riconoscere il ruolo assegnato e svolgerlo lavorando in collaborazione con i colleghi creando un ambiente positivo e produttivo
- Riconoscere i principali ingredienti della cucina nazionale ed internazionale e saperli impiegare nei piatti e spiegare al cliente anche in lingua inglese; calcolandone il costo e scegliendole secondo le esigenze del mercato e del cliente.
- Saper eseguire lavorazioni preliminari e i principali tagli delle carni, dei pesci e delle verdure e loro seguente impiego in ricetta conosciuta o di propria elaborazione
- Saper scegliere, preparare e utilizzare gli ingredienti per la preparazione di una ricetta di base ed elaborarne una simile per la personalizzazione del piatto.
- Comprendere, eseguire e portare a compimento il compito assegnato compreso il riassetto finale e la pulizia del posto di lavoro, secondo le norme vigenti e in sicurezza, collaborando con eventuali colleghi in difficoltà.