

1) Finalità dell'insegnamento di enogastronomia settore cucina (intero ciclo)

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 anche, quando possibile, in collaborazione con le materie di base. In modo da preparare l'allievo al mondo variegato e mutevole dell'enogastronomia nel proprio territorio e nel proprio tempo.

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

Sviluppare la capacità di imparare dai pari (compagni di classe o di altre classi 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.

Simulare l'operatività nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico ristorative.

Curare il rapporto con i clienti.

Intervenire nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi.

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

2) Obiettivi di apprendimento specifici in enogastronomia (primo biennio)

l'obiettivo prioritario è quello di far acquisire allo studente le Competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- Applicare correttamente il sistema h.a.c.c.p. la normativa sulla sicurezza e sulla salute sui luoghi di lavoro
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti col contesto e le esigenze del cliente, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali ed innovative
- 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.

3) Competenze al termine del primo anno

Applicare correttamente il sistema H.A.C.C.P. la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione dei prodotti gastronomici, dolciari e di panificazione locali, nazionali, e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

4) Obiettivi specifici dell'insegnamento al termine del primo anno

Conoscenze

1. Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.
2. Ruoli e gerarchia della brigata di cucina.
3. Elementi di deontologia professionale.
4. Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.
5. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.
6. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.
7. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.
8. Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera.
9. Principali tipi di menu e successione dei piatti.
10. Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.
11. Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, cenni ai primi piatti.
12. Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.

Abilità

1. Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale.
2. Identificare attrezzature e utensili di uso comune.
3. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
4. Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
5. Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente.
6. Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.
7. Distinguere il menu dalla carta.
8. Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria.
9. Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.

5) MODALITA DI INSEGNAMENTO E METODOLOGIE DIDATTICHE

| | | |
|---|------------|-------------------------------|
| Programma insegnamento di: laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina | Pagina 2/7 | Rev. 0000 Del 15 sett 2020 |
|---|------------|-------------------------------|

Lezioni frontali esposte anche con la proiezione di mappe cognitive
Lezioni laboratoriali anche con classi di allievi di seconda per favorire l'insegnamento tra pari.
Link you tube con la possibilità di vedere video ricette.
Visione di film, documentari e trasmissioni televisive di settore
Partecipazione ad avvenimenti all'interno e al di fuori dell'Istituto (covid permettendo)
Lavori di gruppo e lezioni tra pari
Degustazioni guidate di prodotti e loro valorizzazione

6) MATERIALI DIDATTICI E LIBRI DI TESTO

Libro di testo: *Chef e pastry chef TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA A1biennio*
ALMA PLAN 978-88-94988-35-2

Laboratori scolastici di cucina, panificazione, pasticceria
Aule attrezzate con Apple tv

7) 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

Verifica sommativa a fine periodo (trimestre o pentamestre)

8) 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

9) Pianificazione temporale delle unità didattiche (conoscenze, abilità, competenze) del primo anno

| | | |
|---|------------|-------------------------------|
| Programma insegnamento di: laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina | Pagina 3/7 | Rev. 0000 Del 15 sett 2020 |
|---|------------|-------------------------------|

| Unità | Conoscenze | Abilità | Competenze | Mesi |
|------------------------------|--|--|---|----------------------|
| IL CUOCO E LA BRIGATA | | | | |
| La brigata di cucina | <ul style="list-style-type: none"> - Il cuoco oggi - Tradizione e innovazione - Etica professionale, mansioni - La brigata di cucina - Le prospettive di lavoro | <ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare il linguaggio enogastronomico tecnico relativo all'organizzazione del lavoro | | Settembre |
| Igiene e sicurezza | <ul style="list-style-type: none"> - La qualità - La sicurezza - Rintracciabilità e tracciabilità - Cenni al sistema h.a.c.c.p. - Igiene del personale - Igiene dei locali - Igiene delle attrezzature - Igiene del prodotto alimentare | <ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare i laboratori, gestire la divisa, gli utensili, le attrezzature e i prodotti secondo la normativa sulla sicurezza e igienicità sul posto di lavoro | Utilizzare le tecniche e le procedure del settore di appartenenza | ottobre |
| L'AREA | DI PREPARAZIONE | | | |
| La batteria di cucina | <ul style="list-style-type: none"> - La dotazione dell'area preparazione - Le macchine di preparazione - Le macchine per la cottura - Le macchine refrigeranti - Le macchine per il lavaggio - Il pentolame - I coltelli e i taglieri - Gli utensili | <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le attrezzature di cucina per lo scopo a cui sono state destinate - Accendere montare, smontare, pulire e riconoscere eventuali anomalie nelle principali attrezzature del laboratorio | | Novembre dicembre |

| Unità | Conoscenze | Abilità | Competenze | Mesi |
|---------------------------|---|--|---|---------------------|
| TECNICHE DI CUCINA | | | | |
| Le tecniche di taglio | <ul style="list-style-type: none"> - Il taglio perfetto e sicuro - Le principali tecniche di taglio | Saper tagliare i principali alimenti organizzando in modo sicuro e ordinato l'area di lavoro | Utilizzare le tecniche e le procedure del settore di appartenenza | Dicembre gennaio |
| La cottura | <ul style="list-style-type: none"> - Il calore in cucina - La trasmissione del calore - Gli effetti della cottura - Le tecniche di cottura - La cottura con acqua e al vapore - La cottura con sostanza grassa - Altri tipi di cottura | Riconoscere la cottura impiegata nella ricetta, eseguire alcune semplici cotture | | febbraio |
| Le preparazioni di base | <ul style="list-style-type: none"> - I fondi i brodi i roux - Le salse - La besciamella - La salsa di pomodoro | Essere in grado di eseguire le ricetta della salsa di pomodoro e della besciamella | | Marzo |

| Unità | Conoscenze | Abilità | Competenze | Mesi |
|--------------------------|---|---|---|--------|
| LE MATERIE PRIME | | | | |
| Alimenti e materie prime | <ul style="list-style-type: none"> - Gli alimenti definizione e classificazione - Le materie prime | <p>Produrre alcuni tipi di pane, morbido croccante, grissini</p> | Utilizzare le tecniche e le procedure del settore di appartenenza | aprile |
| Cereali e derivati | <ul style="list-style-type: none"> - La tutela dell'ambiente e della tipicità - Alimentazione e benessere - Cereali la cottura del riso - Il pane e gli sfarinati - La pasta | <p>Produrre un piatto a base di pasta secca</p> <p>Produrre un piatto a base di pasta all'uovo</p> <p>Produrre gnocchi di patate e gnocchi di semolino</p> | | |
| Legumi | <ul style="list-style-type: none"> - Alcune semplici preparazioni - Gli gnocchi | | | |
| Prodotti ortofrutticoli | <ul style="list-style-type: none"> - Gli ortaggi - La frutta - La stagionalità - Gli impieghi in cucina - Il taglio delle patate - I principali tagli delle verdure | <p>Riuscire a tagliare frutta ortaggi e patate e riconoscerne la denominazione del taglio</p> | | maggio |
| Erbe aromatiche e spezie | <ul style="list-style-type: none"> - Cenni generali all'uso delle principali spezie ed erbe aromatiche - Cenni generali sui grassi olii e condimenti | <ul style="list-style-type: none"> - Saper riconoscere al gusto e all'olfatto le principali spezie ed erbe aromatiche - Indicare l'impiego ottimale di grassi olii e condimenti in ricettazione | | giugno |
| Condimenti | | | | |

Obiettivi minimi per il passaggio alla classe seconda:

- Capacità di indossare in autonomia la divisa in maniera corretta e completa**
- Saper riconoscere i settori di lavorazione del laboratorio di cucina**
- Saper riconoscere il ruolo assegnato e svolgerlo lavorando in collaborazione con i colleghi**
- Riconoscere i principali ingredienti della cucina nazionale**
- Saper eseguire lavorazioni preliminari e i principali tagli delle verdure**
- Saper scegliere, preparare e utilizzare gli ingredienti per la preparazione di una ricetta base**
- 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**