

## 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 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 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 secondo biennio

- 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 quarto anno**

#### Conoscenze

1. Organizzazione del personale del settore cucina
2. Costi di produzione del settore cucina
3. Tecniche di cucina
4. Tecniche di pasticceria
5. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.

#### Abilità

1. calcolare i costi di produzione specifici del settore
2. Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.
3. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (f&b cost)
4. applicare tecniche di cottura e conservazione
5. Produrre impasti creme e farcie torte e dolci al cucchiaino
6. apportare alla ricetta originale variazioni personali fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina
8. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.
9. Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.

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

Lezioni frontali esposte 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 (secondo biennio)

Laboratori scolastici di cucina, panificazione, pasticceria

Aule attrezzate con Apple tv

### **6) TIPOLOGIA E NUMERO DI VERIFICHE**

Programma insegnamento di: laboratorio di servizi enogastronomici:settore cucina	Pagina 2/6	Rev. 0000
--	------------	-----------

**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

## **8) Pianificazione temporale delle unità didattiche (conoscenze, abilità, competenze) del quarto anno**

Programma insegnamento di: laboratorio di servizi enogastronomici:settore cucina	Pagina 3/6	Rev. 0000
--	------------	-----------

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
<b>RIPASSO DEI CONTENUTI PROGRAMMA DEL TERZO ANNO</b>				
<p>La cucina come insieme di dotazioni tecnologiche</p> <p>Ripasso delle preparazioni semplici</p> <p>Le buone prassi igieniche</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ripasso primi piatti, panificati, salse base, taglio delle verdure e loro cottura.</li> <li>- Dalla ricetta al piatto</li> <li>- Dal prodotto alla sua valorizzazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ri padroneggiare il linguaggio enogastronomico tecnico relativo all'organizzazione del lavoro. Agire in laboratorio con corretto comportamento igienico e di sicurezza sul lavoro</li> </ul>	Utilizzare le tecniche e le procedure del settore di appartenenza	Settembre ottobre
<p>Le culture alimentari</p> <p>La qualità</p> <p>I menù e le carte</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ripasso dei contenuti del terzo anno</li> </ul>	Utilizzare i contenuti dei programmi pregressi come fondamenta degli approfondimenti del quarto anno		novembre
<b>ORGANIZZAZIONE E GESTIONE</b>				
<p>Il servizio e le imprese di servizio</p> <p>La Gestione degli acquisti</p> <p>Tipologie di produzione e innovazione in cucina</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazione del personale del settore cucina</li> <li>- Costi di produzione del settore cucina</li> </ul>	<p>Calcolare i costi di produzione specifici di settore</p> <p>Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food &amp; beverage cost)</li> </ul>		Novembre dicembre

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
<b>TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA</b>				
Cereali e derivati	- Tecniche di cucina	Applicare tecniche di cottura e di conservazione	Utilizzare le tecniche e le procedure del settore di appartenenza	Gennaio Febbraio Marzo
Prodotti ortofrutticoli		Produrre impasti, creme, farce, torte e dolci al cucchiaio		
Funghi	- Tecniche di pasticceria	Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali		
Uova				
Latte, carni		Apportare alla ricetta originale variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina		
Prodotti ittici				
Agenti lievitanti				
Semifreddi mousse e bavaresi				
Gelato				
Bagne e decori				
<b>IL MENU' E</b>	<b>LE CARTE</b>			
La ristorazione	- Criteri di elaborazione di menù e carte	Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menù		aprile
L'elaborazione di menù e carte	- Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva	Progettare un catalogo di menù Elaborare menù e carte in funzione di tipicità, stagionalità, necessità dietologiche e nutrizionali della clientela		

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
<b>APPROFONDIMENTI</b>				
Recuperi E approfondimenti	- Secondo le esigenze specifiche della classe			Maggio
Alternanza scuola lavoro			Utilizzare le tecniche e le procedure del settore di appartenenza	Maggio/giugno

### Obiettivi minimi per il passaggio alla classe quinta:

Capacità di indossare in autonomia la divisa in maniera corretta e completa e all'occorrenza aiutare un collega svantaggiato

Saper riconoscere i settori di lavorazione del laboratorio di cucina ed individuare il settore ova 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 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.

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