

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) 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.

Piano di lavoro individuale di: Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina	Pagina 1/7	Rev. 001 Del 15 sett 2021
--	------------	------------------------------

3) Competenze al termine del primo biennio

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

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti enogastronomici locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche innovative

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti col contesto e le esigenze del cliente

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

Conoscenze (primo anno)

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, primi e secondi piatti.
12. Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme. (secondo anno)
13. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime
14. Principali tecniche di produzione primi piatti secondi piatti e contorni
15. Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme

Abilità

1. Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico 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.

Piano di lavoro individuale di: Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina	Pagina 2/7	Rev. 001 Del 15 sett 2021
--	------------	------------------------------

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

Lezioni frontali espone anche con la proiezione di mappe cognitive
Lezioni laboratoriali anche con servizio in sala (fine anno)
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 (covid permettendo)
Partecipazione all'alternanza scuola lavoro primi brevi periodi orientativi
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* ALMA Plan A2biennio
Isbn 978-88-94988-36-9
Laboratori scolastici di cucina, panificazione, pasticceria
Aule attrezzate con Apple tv
Link you tube con tutorial

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 secondo anno

Piano di lavoro individuale di: Laboratorio di servizi enogastronomici: settore cucina	Pagina 3/7	Rev. 001 Del 15 sett 2021
--	------------	------------------------------

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
RIPASSO DEI CONTENUTI PROGRAMMA DEL PRIMO ANNO				
La brigata di cucina Igiene e sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> - Il cuoco oggi - Tradizione e innovazione - Etica professionale, mansioni - La brigata di cucina - La qualità 	- Ripadroneggiare il linguaggio enogastronomico tecnico relativo all'organizzazione del lavoro. Agire in laboratorio con corretto comportamento igienico e di sicurezza sul lavoro		Settembre ottobre
La batteria di cucina Tecniche di taglio Cottura degli alimenti Le preparazioni di base	<ul style="list-style-type: none"> - Ripasso primi piatti, panificati, salse base, taglio delle verdure e loro cottura. - Dalla ricetta al piatto - Dal prodotto alla sua valorizzazione 	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 per produrre semplici primi piatti, prodotti della panificazione e preparazioni di base	Utilizzare le tecniche e le procedure del settore di appartenenza	novembre
LE MATERIE PRIME IN CUCINA		E PASTICCERIA		
I CEREALI Il pane La pasta Gli gnocchi La pasta frolla Il pan di Spagna Pasta bigné ORTAGGI LEGUMI FRUTTA Erbe aromatiche e spezie Grassi olii e condimenti	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche generali - La conservazione - Gli impieghi in cucina 	- Riconoscere e saper impiegare le materie prime in semplici piatti	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione dei prodotti enogastronomici	Novembre dicembre

Latte e prodotti caseari			
--------------------------	--	--	--

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
MATERIE PRIME DI ORIGINE ANIMALE				
Le uova	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche generali - La conservazione - Gli impieghi in cucina 	Saper distinguere i diversi tipi di uova e loro impiego in cucina, eseguire le principali cotture dell'uovo in guscio e senza	Utilizzare le tecniche e le procedure del settore di appartenenza	Dicembre gennaio
Le carni	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche generali - La conservazione - I controlli prima dell'uso - Gli impieghi in cucina - Gli animali da cortile - Gli animali e le carni da macello 	Riconoscere le carni impiegata nella ricetta, eseguire alcune semplici lavorazioni e cotture delle carni		febbraio
I prodotti ittici	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche generali - I pesci - I molluschi - I crostacei - La conservazione - L'impiego in cucina - La preparazione 	<p>Riconoscere pesci, molluschi e crostacei e saperne indicare l'utilizzo ottimale.</p> <p>Riuscire a compiere semplici lavorazioni di preparazione alla cottura</p>		Marzo

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
TECNICHE DI BASE DI PASTICCERIA				
Gli impasti base	<ul style="list-style-type: none"> - La pasta frolla - Diversi metodi di preparazione - La pasta sfoglia - Il pan di spagna - La pasta per bigné - Gli impasti lievitati 	<p>Produrre alcuni tipi di pane, morbido croccante, grissini</p> <p>Produrre semilavorati di pasticceria</p> <p>Proporre il loro impiego per dolci conosciuti</p>	Utilizzare le tecniche e le procedure del settore di appartenenza	aprile
Le meringhe e le creme	<ul style="list-style-type: none"> - Le meringhe - La crema pasticceria - La crema inglese - La crema al burro - Le creme leggere 	Riuscire partendo dagli ingredienti ad ottenere la crema seguendo la ricetta		maggio
Recuperi E approfondimenti	Secondo le esigenze della classe			giugno

Obiettivi minimi per il passaggio alla classe successiva (terza):

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 colleghi

Riconoscere i principali ingredienti della cucina nazionale e saperli impiegare in semplici piatti.

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 all'interno di un team di lavoro

30/10/2021

Il Docente

Pierangelo Cazzin