

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 della classe terza

Conoscenze

1. Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
2. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.
3. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
4. Criteri di elaborazioni di menu e carte.
5. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
6. Costi di produzione del settore cucina.
7. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.

Abilità

1. Individuare le componenti culturali della gastronomia.
2. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.
3. Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali.
4. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.
5. Organizzare degustazioni di prodotti.
6. Riconoscere il ruolo del menu.
7. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu.
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

Letture 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 dove mettere a frutto le competenze acquisite

Lavori di gruppo e relazioni 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 B* ALMA Plan (secondo biennio)

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

8) Pianificazione temporale delle unità didattiche (conoscenze, abilità, competenze) del terzo anno

Piano di lavoro individuale di: laboratorio enogastronomia cucina	Pagina 3/10	Rev. 0001 Del 15 sett 2021
--	-------------	-------------------------------

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
RIPASSO DEI CONTENUTI PROGRAMMA DEL SECONDO ANNO				
<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"> - Ripasso primi piatti, panificati, salse base, taglio delle verdure e loro cottura. - Dalla ricetta al piatto - Dal prodotto alla sua valorizzazione 	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>La batteria di cucina</p> <p>Tecniche di taglio</p> <p>Cottura degli alimenti</p> <p>Le preparazioni di base</p>	-	<p>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</p>		novembre
LE CULTURE ALIMENTARI				
<p>Il cibo come esperienza culturale</p> <p>Il territorio</p> <p>La cucina nel mondo</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Il comportamento alimentare -Modelli e tendenze alimentari -L'alimentazione per la salute -La cultura alimentare italiana -Le cucine nel mondo 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le componenti culturali della gastronomia - Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina 	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Novembre dicembre</p>

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
LA QUALITA'				
Gli alimenti La qualità alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Prodotti enogastronomici e tutela del marchi di qualità - Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione 	Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati	Dicembre gennaio
IL MENU' E LE CARTE				
La ristorazione L'elaborazione di menù e carte	<ul style="list-style-type: none"> - Criteri di elaborazione di menù e carte - Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva 	Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menù Progettare un catalogo di menù Elaborare menù e carte in funzione di tipicità, stagionalità, necessità dietologiche e nutrizionali della clientela		Febbraio

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
ORGANIZZAZIONE E GESTIONE				
Il servizio e le imprese di servizio La Gestione degli acquisti Tipologie di produzione e innovazione in cucina	- Organizzazione del personale del settore cucina - Costi di produzione del settore cucina	Calcolare i costi di produzione specifici di settore Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food & beverage cost)	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico chimico fisico	Marzo/ aprile
Recuperi e approfondimenti	Secondo le esigenze della classe			Maggio/giu

Obiettivi minimi per il passaggio alla classe quarta:

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 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 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 dell'elaborato.

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.

MODULO GEOGRAFIA DEL GUSTO

1) Finalità dell'insegnamento e Obiettivi di Apprendimento

Sviluppare un senso critico rivolto alla scelta degli alimenti e bevande attraverso la loro analisi organolettica e riconoscere le risorse enogastronomiche del proprio territorio.

2) Modalità d'insegnamento e metodologie didattiche

Il metodo di insegnamento alterna lezioni frontali e laboratoriali. Sono favorite le degustazioni guidate e nel corso dell'anno scolastico vengono organizzati lavori di gruppo con esposizione e condivisione del materiale creato con la classe.

3) Materiali didattici e libri di testo

Materiale didattico fornito dal docente. In forma cartacea e attraverso l'utilizzo della piattaforma Google Classroom.

4) Tipologia e numero di verifiche

6 verifiche scritte con domande a crocette, vero/falso, aperte.
 Verifiche orali individuali/di gruppo in numero variabile.

5) Attività di recupero / individualizzazione e personalizzazione

Viene data la possibilità di recuperare e/o potenziare le conoscenze acquisite attraverso verifiche o interrogazioni aggiuntive in base alle necessità.

6) Pianificazione temporale delle unità didattiche (conoscenze, abilità, competenze)

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
I 5 SENSI E L'ANALISI SENSORIALE				
I 5 sensi	Come funzionano i 5 sensi: -Vista -Olfatto -Gusto -Tatto -Udito	Conoscere l'importanza e la modalità con cui operano i 5 sensi durante una degustazione	Utilizzare i 5 sensi per valutare un alimento/bevanda	Settembre Ottobre
L'analisi sensoriale	-Definizione di analisi	Riconoscere le diverse schede di		

Piano di lavoro individuale di: laboratorio enogastronomia cucina	Pagina 7/10	Rev. 0001 Del 15 sett 2021
--	-------------	-------------------------------

	sensoriale -Differenza tra analisi sensoriale e degustazione -Le schede di analisi sensoriale	analisi sensoriale e utilizzare un linguaggio tecnico		
Tecniche di degustazione	Prove pratiche di degustazione	Essere in grado di degustare correttamente un alimento/bevanda e di compilare la relativa scheda		
I FORMAGGI				
Formaggi vaccini	-Parmigiano Reggiano DOP -Grana Padano DOP -Gorgonzola DOP -Asiago DOP	Conoscere la storia e il metodo di produzione dei formaggi trattati e saperne compilare le relative schede di analisi sensoriale	Utilizzare i 5 sensi e la tecnica di degustazione per saper riconoscere i diversi tipi di formaggio	Novembre Dicembre
Formaggi caprini, pecorini, bufalini	-Formaggio caprino -Formaggio pecorino -Mozzarella di bufala			
Formaggi affinati, europei	-Formaggio ubriaco -Roquefort -Blue Stilton -Feta			
IL MIELE				
Il miele	-Storia del miele -La vita delle api -Mielì Dop italiani	Conoscere la storia e il metodo di produzione del miele e saperne compilare la relativa scheda di	Utilizzare i 5 sensi e la tecnica di degustazione per saper riconoscere i diversi tipi di	Gennaio
Piano di lavoro individuale di: laboratorio enogastronomia cucina		Pagina 8/10	Rev. 0001 Del 15 sett 2021	

		analisi sensoriale	miele	
I SALUMI				
Salumi di maiale	-Speck AA IGP -Sopressa Vicentina DOP -Prosciutto di Parma DOP -Prosciutto San Daniele DOP	Conoscere la storia e il metodo di produzione dei salumi e saperne compilare le relative schede di analisi sensoriale	Utilizzare i 5 sensi e la tecnica di degustazione per saper riconoscere i diversi tipi di salumi	Febbraio
Salumi equini, bovini, d'oca	-Sfilacci di cavallo -Bresaola della Valtellina IGP -Falso Parsuto			
CIOCCOLATO				
Il Cioccolato	-Cioccolato di Modica IGP -Cioccolato fondente -Pasta di cacao -Burro di cacao	Conoscere la storia e il metodo di produzione del cioccolato e saperne compilare le relative schede di analisi sensoriale	Utilizzare i 5 sensi e la tecnica di degustazione per saper riconoscere i diversi tipi di cioccolato	Marzo
FRUTTA E ORTAGGI				
Frutta e Ortaggi	-Piselli di Lumignano -Fagiolo di Lamona -Carciofo violetto di Sant'Erasmo -Ciliegia di Marostica IGP -Mela Val di Non DOP	Conoscere la storia e il metodo di produzione della frutta e ortaggi trattati e saperne compilare le relative schede di analisi sensoriale	Utilizzare i 5 sensi e la tecnica di degustazione per saper riconoscere i diversi tipi di frutta e ortaggi	Aprile
CEREALI E PANIFICATI				
Cereali e panificati	-Mais marano -Mais	Conoscere la storia e il metodo	Utilizzare i 5 sensi e la tecnica	Maggio
Piano di lavoro individuale di: laboratorio enogastronomia cucina		Pagina 9/10		Rev. 0001 Del 15 sett 2021

	biancoperla -Mais di Storo -Pane con lievito di birra -Pane con lievito madre -Coppia ferrarese IGP -Pane Altamura DOP -Pane toscano	di produzione delle diverse tipologie di panificati e saperne compilare le relative schede di analisi sensoriale	di degustazione per saper riconoscere i diversi tipi di panificati	
--	--	--	--	--

7) Obiettivi minimi

Saper utilizzare i 5 sensi per degustare un alimento o bevanda.
 Saper compilare correttamente una scheda di analisi sensoriale.
 Conoscere i principali prodotti tipici delle regioni italiane.

30/10/2021
 Il Docente
 Pierangelo Cazzin