

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.

Piano di lavoro individuale di: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	Pagina 1/9	Rev. 0001 Del 15 sett 2021
--	------------	-------------------------------

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 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 (secondo biennio)

Laboratori scolastici di cucina, panificazione, pasticceria

Aule attrezzate con Apple tv

Piano di lavoro individuale di:
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA

Pagina 2/9

Rev. 0001
Del 15 sett 2021

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 svolto.

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

Piano di lavoro individuale di: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	Pagina 3/9	Rev. 0001 Del 15 sett 2021
--	------------	-------------------------------

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
RIPASSO DEI CONTENUTI PROGRAMMA DEL TERZO ANNO				
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		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 terzo anno	Utilizzare i contenuti dei programmi pregressi come fondamenta degli approfondimenti del quarto anno		novembre
La qualità				
I menù e le carte				
ORGANIZZAZIONE E GESTIONE			Utilizzare le tecniche e le procedure del settore di appartenenza	
Il servizio e le imprese di servizio	- Organizzazione del personale del settore cucina	Calcolare i costi di produzione specifici di settore		Novembre dicembre
La Gestione degli acquisti	-Costi di produzione del settore cucina	Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina		
Tipologie di produzione e innovazione in cucina		- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food & beverage cost)		

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA				
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				
IL MENU' E	LE CARTE			
La ristorazione	- 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		aprile
L'elaborazione di menù e carte				

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
APPROFONDIMENTI				
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

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, riconoscere e promuovere anche in lingua inglese 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, creazione di contenuti multimediali finalizzati alla promozione turistica.

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. Conoscenza della terminologia	Utilizzare i 5 sensi per valutare un alimento/bevanda	Settembre Ottobre
Piano di lavoro individuale di: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA		Pagina 7/9		Rev. 0001 Del 15 sett 2021

		specifica anche in lingua inglese.		
L'analisi sensoriale	-Definizione di analisi sensoriale -Differenza tra analisi sensoriale e degustazione -Le schede di analisi sensoriale	Riconoscere le diverse schede di analisi sensoriale e utilizzare un linguaggio tecnico anche in lingua inglese		
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	-Asiago DOP	Conoscere la storia e il metodo di produzione del formaggio trattato anche in lingua inglese	Utilizzare i 5 sensi e la tecnica di degustazione per saper riconoscere i diversi tipi di formaggio Asiago e promuoverlo sia oralmente che a livello multimediale in lingua inglese	Novembre Dicembre
IL MIELE				
Il miele	-Storia del miele -La vita delle api -Mieli Dop italiani	Conoscere la storia e il metodo di produzione del miele e saperne compilare la relativa scheda di analisi sensoriale	Utilizzare i 5 sensi e la tecnica di degustazione per saper riconoscere i diversi tipi di miele e promuoverlo sia oralmente che a livello	Dicembre Gennaio
Piano di lavoro individuale di: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA		Pagina 8/9		Rev. 0001 Del 15 sett 2021

			multimediale in lingua inglese	
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 e promuoverli sia oralmente che a livello multimediale in lingua inglese	Febbraio Marzo
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 e promuoverli sia oralmente che a livello multimediale in lingua inglese	Marzo Maggio

7) Obiettivi minimi

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

8) Ulteriori informazioni

Le lezioni si svolgeranno in compresenza con il docente di Inglese.

30/10/2021

Il Docente

Cazzin Pierangelo

Piano di lavoro individuale di: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	Pagina 9/9	Rev. 0001 Del 15 sett 2021
--	------------	-------------------------------