

1) Finalità dell'insegnamento e Obiettivi di Apprendimento (BIENNIO)

Fornire un campo reale laboratoriale (in linea con le normative di sicurezza ed igienico sanitarie) di applicazione delle conoscenze teoriche rudimentali, delle varie abilità, diverse tra gli allievi e competenze acquisite man mano durante i primi due anni 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 (quest'anno le lingue straniere). In modo da preparare l'allievo al mondo variegato e mutevole dell'enogastronomia nel proprio territorio e nei paesi anglofoni e Germania.

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. (Il laboratorio di prima e seconda classe si svolge in contemporanea per permettere di sviluppare questa capacità).

Motivarsi ed essere motivatori di una realtà gastronomica comprendendo la realtà in maniera dinamica con un inizio ed uno scopo finale a cui tendere.

Obiettivi di apprendimento specifici della materia sono:

- Applicare correttamente il sistema h.a.c.c.p. la normativa sulla sicurezza e sulla salute sui luoghi di lavoro
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali ed innovative

2) Modalità d'insegnamento e metodologie didattiche

Lezioni frontali per la comprensione delle nozioni di base

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 (prevalentemente da svolgere a casa)

Partecipazione ad avvenimenti all'interno e al di fuori dell'Istituto

Lavori di gruppo e lezioni tra pari

Degustazioni guidate di prodotti e loro valorizzazione

Piano di lavoro individuale di: laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	Pagina 1/11	Rev. 0000
--	-------------	-----------



Anno scolastico: 2022-23
ISTITUTO PROFESSIONALE
INDIRIZZO: SERVIZI PER L' ENOGASTROMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA
Classe: PRIMA
MATERIA: laboratorio dei servizi enogastronomici SETTORE
CUCINA
DOCENTE: CAZZIN PIERANGELO

3) Materiali didattici e libri di testo

Divisa da cucina completa e in ordine

Blocco notes/quaderno per gli appunti in laboratorio

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

Classroom App di Google: classe virtuale per seguire gli argomenti teorici.

Google drive per l'allestimento di un quaderno di classe condiviso

4) 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)

5) Attività 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

Piano di lavoro individuale di: laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	Pagina 2/11	Rev. 0000
--	-------------	-----------

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

MACROAREA 01 LO CHEF E LA CUCINA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
Unità 01 Lo chef e la brigata di cucina	Chi è e cosa fa lo chef di cucina Cos'è la brigata di cucina Chi sono il FB manager e il banqueting manager	Padroneggiare il linguaggio enogastronomico tecnico relativo all'organizzazione del lavoro	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 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.	settembre
Unità 02 La cucina e le altre aree operative	Come è strutturata un'impresa ristorativa Come va progettata la cucina Come devono essere i locali per la vendita e la somministrazione Come devono essere i locali per il deposito		Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	ottobre
Unità 03 La batteria di	Cos'è la batteria di cucina Quali sono i principali	Utilizzare le attrezzature di		novembre

cucina	coltelli Quali sono le caratteristiche dei taglieri -le macchine di preparazione -i principali utensili -le macchine per la cottura -le caratteristiche del pentolame -le macchine per la refrigeranti -le macchine per il lavaggio	cucina per lo scopo a cui sono state destinate Accendere montare, smontare, pulire e riconoscere eventuali anomalie nelle principali attrezzature del laboratorio		
Unità 04 L'H.A.C.C.P. e l'igiene	Cos'è l'H.A.C.C.P. Cos'è l'igiene	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	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	dicembre

Unità 05 La prevenzione della contaminazione alimentare	Cosa sono i contaminanti Come si previene la contaminazione La conservazione alimentare			Gennaio
Unità 06 La salute e la sicurezza sul lavoro	Quali sono gli obiettivi del sistema di sicurezza			Febbraio
MACROAREA 02				
Unità 01 Le tecniche di taglio	Come tagliare a regola d'arte	Saper tagliare i principali alimenti organizzando in modo sicuro e ordinato l'area di lavoro		Marzo
Unità 02 Le tecniche di cottura	Cos'è la cottura Come si trasmette il calore Da che cosa dipendono la temperatura ed il tempo di cottura	Riconoscere la cottura impiegata nella ricetta, eseguire alcune semplici cotture		Aprile
Unità 03 I fondi di cucina	Che cosa sono i fondi di cucina	Essere in grado di eseguire le ricetta della salsa di pomodoro e della besciamella		Maggio

7) Obiettivi minimi

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

Piano di lavoro individuale di: laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	Pagina 5/11	Rev. 0000
--	-------------	-----------



Anno scolastico: 2022-23
ISTITUTO PROFESSIONALE
INDIRIZZO: SERVIZI PER L' ENOGASTROMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA
Classe: PRIMA
MATERIA: laboratorio dei servizi enogastronomici SETTORE
CUCINA
DOCENTE: CAZZIN PIERANGELO

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

Noventa Padovana (PD), 31/10/2022

Il Docente

Cazzin Pierangelo

Piano di lavoro individuale di:
laboratorio dei servizi enogastronomici
settore cucina

Pagina 6/11

Rev. 0000

PROVA SCRITTA CLASSE _____
 GRIGLIA DI VALUTAZIONE ENOGASTRONOMIA settore CUCINA

Indicatori di valutazione	Descrittori di misurazione	Punteggio Domande chiuse	Punteggio Domande aperte	Punteggio Terzo test
1	Conoscenze nulle <i>(la conoscenza dell'argomento risulta assente)</i>	0,5	1	1
2	Conoscenze frammentarie e confuse <i>(la conoscenza è fortemente lacunosa e/o gravemente scorretta)</i>	1	2	2
3	Conoscenze manualistiche e generiche <i>(la conoscenza pur se lacunosa e superficiale e/o parzialmente errata; alcuni aspetti sono stati individuati)</i>	1,5	3	4
4	Conoscenze sufficienti <i>(conoscenza essenziale, pur con qualche imprecisione, gli aspetti nodali sono stati individuati)</i>	2	4	6
5	Conoscenze esaurienti <i>(conoscenza ampia e corretta)</i>	2,5	5	8
6	Conoscenze ampie e approfondite <i>(conoscenza approfondita, rielaborata in modo personale ed esauriente)</i>	5	7	9

0	Competenza del linguaggio nulla <i>(assenza di termini tecnici e gravi errori lessicali)</i>	0,5	0,5	0,5
1	Competenza del linguaggio scarsa <i>(errori rilevanti nell'uso di termini tecnici che rende difficile la comprensione e il significato)</i>	1	1	1
2	Competenza del linguaggio sufficiente <i>(la risposta risulta comprensibile)</i>	1,5	1,5	1,5
3	Competenza del linguaggio approfondita <i>(con pochi non rilevanti errori)</i>	3	3	3
Totale/10				

PROVA COLLOQUIO ORALE CLASSE
 GRIGLIA DI VALUTAZIONE ENOGASTRONOMIA settore CUCINA

allievo _____

DATA _____

argomento proposto dal candidato: _____

primo quesito argomento recente e/o semplice:

secondo quesito complesso e possibilmente di argomento pregresso:

Indicatori di valutazione	Descrittori di misurazione	Punteggio argomento	Punteggio primo quesito	Punteggio secondo quesito
1	Conoscenze inadeguate limitate (la conoscenza dell'argomento risulta superficiale)	1	1	1
2	Conoscenze frammentarie e confuse (la conoscenza è lacunosa, guidata)	1,5	1,5	1,5
3	Conoscenze sufficienti (conoscenza essenziale, pur con qualche imprecisione, gli aspetti nodali sono stati individuati)	2	2	2
4	Conoscenze esaurienti (conoscenza ampia e corretta)	2,5	2,5	3
5	Conoscenze ampie e approfondite (conoscenza approfondita,	3	3	4



Anno scolastico: 2022-23
ISTITUTO PROFESSIONALE
INDIRIZZO: SERVIZI PER L' ENOGASTROMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA
Classe: PRIMA
MATERIA: laboratorio dei servizi enogastronomici SETTORE
CUCINA
DOCENTE: CAZZIN PIERANGELO

	<i>rielaborata in modo personale ed esauriente collegando gli argomenti)</i>			
Totale				
...../10				

Piano di lavoro individuale di: laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	Pagina 10/11	Rev. 0000
--	--------------	-----------

PROVA PRATICA CLASSE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE pratica di laboratorio ENOGASTRONOMIA settore CUCINA

Elementi valutati	Descrittori di misurazione	Alli	Alli	Alli	Alli	Alli	Alli	Alli	Alli	Alli	Alli
		evo 1	evo 2	evo 3	evo 4	evo 5	evo 6	evo 7	evo 8	evo 9	evo 10
DIVISA ED IGIENE PERSONALE	<i>Incompleta/inadeguata</i>										
	<i>sufficiente ma incompleta</i>										
	<i>adeguata</i>										
	<i>completa adeguata ottimale</i>										
POSTAZIONE DI LAVORO	<i>Scelta delle attrezzature e spazi inadeguata</i>										
	<i>scelta delle attrezzature e spazi sufficiente</i>										
	<i>scelta delle attrezzature e spazi adeguata</i>										
	<i>scelta delle attrezzature e spazi ottimale</i>										
MISE EN PLACE SEMILAVORATI	<i>Lavorazione lenta e inadeguata</i>										
	<i>lavorazione sufficiente</i>										
	<i>lavorazione adeguata</i>										
	<i>lavorazione adeguata veloce ottimale</i>										
IL PIATTO	<i>Non eseguito</i>										
	<i>eseguito con molti errori</i>										
	<i>eseguito in modo sufficiente</i>										
	<i>eseguito a regola d'arte</i>										
CONOSCENZA DEI PRODOTTI DESCRIZIONE DEL PIATTO	<i>Insufficiente</i>										
	<i>Descrittiva ma vaga</i>										
	<i>Sufficiente e descrittiva</i>										
	<i>Ottima e completa</i>										
IGIENE e SICUREZZA	<i>Inapplicata</i>										
	<i>parziale</i>										
	<i>sufficiente</i>										
	<i>secondo la normativa</i>										
TOTALE	TOT 100										