1) Finalità dell'insegnamento e Obiettivi di Apprendimento

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 T.I.C.).
L'obiettivo è preparare l'allievo al mondo variegato e mutevole dell'enogastronomia nel proprio territorio e come i device e le conoscenze digitali possono supportare gli operatori dell'enogastronomia contemporanea.
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 cucina si svolge durante il laboratorio di sala bar di seconda classe 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 piatti/prodotti enogastronomici 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

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: Percorsi di cucina e pasticceria BIENNIO
ALMA PLAN 978-88-94988-78-9
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

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

Micro-UdA LO CHEF E LA CUCINA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi	Educazione Civica
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.	Valutare la realtà organizzativa Riflettere sul proprio percorso professionale	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	Le opportunità di lavoro figure professionali nel food&beverage

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	Riconoscere le diverse aree operative	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	Analizzare la realtà e trovare soluzioni	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	ottobre	Come si diventa cuoco
La batteria di cucina	Cos'è la batteria di cucina Quali sono i principali coltelli Quali sono le caratteristiche dei taglieri -le macchine di preparazione -i principali utensili -le macchine per la cottura -le caratteristiche del pentolame	Utilizzare le attrezzature di cucina per lo scopo a cui sono state destinate Accendere montare, smontare, pulire e	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	Competenza tecnologica ed ingegneristica riguardo i materiali e le tecnologie impiegate	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	novembre	Lo stewarting

	-le macchine per la refrigeranti -le macchine per il lavaggio	riconoscere eventuali anomalie nelle principali attrezzature del laboratorio					
Rafforzamento e approfondimeto dei contenuti	Ripasso -chef e brigata -aree operative -batteria di cucina	Rispondere ai test e saper colloquiare sugli argomenti trattati	Acquisire i contenuti degli argomenti trattati	Alfabetica funzionale Capacità di imparare ad imparare	n.d.s.	dicembre	Capi partita e commis
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	Utilizzare le conoscenze igieniche e di sicurezza durante le lezioni di laboratorio	Pensiero critico e valutazione della realtà	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	gennaio	Un occhio al mondo del lavoro

		sicurezza e igienicità sul posto di lavoro					
La prevenzione della contaminazione alimentare	Cosa sono i contaminanti Come si previene la contaminazione La conservazione alimentare	Essere in grado di riconoscere ed usare i principali sistemi di conservazione alimentare	Utilizzare le conoscenze per gestire la disinfezione delle attrezzature e la conservazione dei cibi	Competenza in scienze	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	febbraio	
La salute e la sicurezza sul lavoro	Quali sono gli obiettivi del sistema di sicurezza	Applicare le normative relative a salute e sicurezza sul posto di lavoro	Individuare i rischi e adottare il sistema per renderli minimi o prevedibili	Competenza sociale	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di Lavoro	marzo	

Micro-Uda LE TECNICHE E LE PREPARAZIONI DI BASE	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi	Educazione Civica
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	Applicare tecniche di base di lavorazione, dei prodotti enogastronomici, ristorativi secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	Capacità di imparare ad imparare	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di Lavoro	April e	
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	Applicare tecniche di base di lavorazione, dei prodotti enogastronomici, ristorativi secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	Capacità di imparare ad imparare	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di Lavoro	Maggio	

Rafforzamento e approfondimeto dei contenuti	Ripasso - tecniche di taglio -tecniche di cottura	Rispondere ai test e saper colloquiare sugli argomenti trattati	Acquisire i contenuti degli argomenti trattati	Alfabetica funzionale Capacità di imparare ad imparare		Giugno	

7) Obiettivi minimi

Capacità di indossare in autonomia la divisa in maniera corretta e completa
Saper riconoscere i settori (zone) 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
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

8) MACRO - UdA: TITOLO

Micro - UdA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi
La spaghetteria i primi piatti	-i cereali e le farine, loro impiego -le salse classiche dei primi piatti	Saper impastare, forgiare e cuocere la pasta Saper comporre una ricetta	Eseguire un primo piatto seguendo la ricetta in conformità delle regole di igiene e sicurezza	Capacità di imparare ad imparare	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e	gennaio

		Saper impiattare un primo piatto			sulla salute nei luoghi di lavoro	