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 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 e trasmettere conoscenze ai 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:

- 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.

2) Modalità d'insegnamento e metodologie didattiche

Lezioni frontali per la comprensione delle nozioni di base
Lezioni laboratoriali anche con classi di allievi di prima 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 &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 **LE MATERIE PRIME IN CUCINA E PASTICCERIA**	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi	Educazione Civica
I cereali	Cosa sono i cereali Conservazione e controlli Gli sfarinati L'impiego in cucina	Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei primi piatti. Rispettare le fasi di lavorazione del piatto. Operare nel rispetto delle norme igieniche e di	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera	Capacità di valutazione della realtà	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turisticoalberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione	SETT	

		sicurezza. • Realizzare primi piatti in abbinamento a farce e salse. • Presentare e servire i piatti nel rispetto delle regole tecniche.					
Ortaggi legumi e frutta	Cosa sono ortaggi e legumi Cosa è la frutta Valore nutrizionale Loro conservazione	Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici di origine	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	capacità di comprendere le leggi naturali di base che regolano la vita sulla terra.	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	OTT	

		vegetale. • Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici. • Elaborare con buona autonomia operativa piatti a base di vegetali. • Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di vegetali. • Operare nel					

		rispetto delle norme igieniche e di sicurezza					
I condimenti	Cosa sono i condimenti Cos'è il sale Cos'è l'aceto Zucchero/miele Erbe aromatiche e spezie	Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e nella cottura degli alimenti.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turisticoalberghiera.		Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.	NOV DIC	
Il latte e i prodotti lattiero caseari	Cos'è il latte I prodotti lattiero caseari Valore nutrizionale Conservazione/controlli	Utilizzare i prodotti caseari negli impieghi enogastronomici	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	La competenza imprenditoriale si traduce nella capacità creativa di chi sa analizzare la realtà e trovare	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di	GEN FEB	Il cittadino diritti e doveri

				soluzioni per problemi	comunicazione		
Le uova	Cos'è l'uovo Conservazione Controlli	Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare piatti a base di uova. • Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	spinta a inserire il proprio contributo nei contesti in cui si è chiamati ad intervenire	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	MAR	Il lavoro come possibilità di concorrere al progresso materiale e spirituale della società
Le carni	Cosa sono le carni Cosa sono i salumi	Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparaz	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	capacità creativa di chi sa analizzare la realtà e trovare soluzioni per	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e	APR	

		ione delle carni e salumi Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di carne. Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. Realizzare piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni. Presentare e servire		problemi complessi, utilizzando l'immaginazione, il pensiero strategico, la riflessione critica	culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.		

		piatti a base di carne nel rispetto delle regole tecniche.					
I pesci	Cosa sono i pesci Classificazione Valori nutrizionali Impieghi in cucina Conservazione/ Controlli	Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione di molluschi, pesci e crostacei Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di pesce. • Operare nel rispetto	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	capacità di comprendere le leggi naturali di base che regolano la vita sulla terra.	Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche	MAG GIU	Essere parte di un collettivo. Individuo e società

		delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare piatti a base di pesce in abbinamento a guarnizioni e contorni. • Presentare e servire piatti a base di pesce nel rispetto delle regole tecniche.					

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.
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

8) MACRO - UdA: TITOLO

Micro - UdA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi
Il BAR REALE	Il servizio snack bar Prodotti classici fodd&beverage La tostatura dei sandwich Come fare i caffè Lo sbarazzo ai tavoli	Saper partecipare al servizio di bar dando un contributo fattivo alle esigenze dell'operatore	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	capacità creativa di chi sa analizzare la realtà e trovare soluzioni per problemi complessi, utilizzando l'immaginazione, il pensiero strategico, la riflessione critica.	Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze	NOV DIC

					della clientela.	