

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, delle varie abilità, diverse tra gli allievi e competenze acquisite 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 nei paesi esteri.

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. (Alcuni progetti si svolgono in contemporanea con altre classi 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, un risultato a cui tendere analizzando la realtà.

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.

Obiettivi di apprendimento specifici della materia sono:

- 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



Anno scolastico: 2023/24
ISTITUTO PROFESSIONALE
INDIRIZZO: SERVIZI PER L' ENOGASTROMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA
Classe: TERZA
MATERIA: laboratorio enogastronomia cucina
DOCENTE: Pierangelo Cazzin

coordinamento con i colleghi;

- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- 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
- 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 altre classi di allievi 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

Progetti che presuppongano un risultato finale determinato in progettazione

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: Chef e pastry chef TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA triennio

ALMA PLAN 9788894988314

Laboratori scolastici di cucina, panificazione, pasticceria

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



Anno scolastico: 2023/24
ISTITUTO PROFESSIONALE
INDIRIZZO: SERVIZI PER L' ENOGASTROMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA
Classe: TERZA
MATERIA: laboratorio enogastronomia cucina
DOCENTE: Pierangelo Cazzin

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.

L'individualizzazione e la personalizzazione si concretizzano soprattutto nella scelta della sede P.T.C.O. che si svolge durante l'ultimo mese di scuola.

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

Micro-UdA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenz e chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi	Educazione Civica
Materie prime e preparazioni di cucina e pasticceria							
Gli sfarinati	Cosa sono gli sfarinati Quali sono le sostanze che caratterizzano gli impasti di farine Come si impastano i prodotti lievitati	Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati. <ul style="list-style-type: none"> Eseguire con sicurezza le principali preparazioni lievitate, salate e di pasticceria. Elaborar 	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	capacità di comprendere e le leggi naturali di base	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali , individuando le nuove tendenze di filiera	SETT	Viene svolta nel secondo periodo scolastico

e prodotti di gastronomia e pasticceria lievitati.

- Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.

		e prodotti di gastronomia e pasticceria lievitati. • Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.					
I funghi	Caratteristiche generali Nutrizionali L'impiego in cucina	Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastr	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.	capacità di comprendere le leggi naturali di base	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti	OTT	

		<p>onomici di origine vegetale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 			enogastronomici.		
--	--	--	--	--	------------------	--	--

Novel Food alghe e meduse	Caratteristiche indicazioni impieghi	Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza .	Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.	la conoscenza del patrimonio culturale (a diversi livelli) sia la capacità di mettere in connessione i singoli elementi che lo compongono, rintracciando le influenze reciproche.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turisticoalberghiera.	NOV DIC	
Gli animali da cortile	Quali sono Caratteristiche gli impieghi in cucina	Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base di carne. • Rispettare le fasi di	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	capacità di comprendere e le leggi naturali di base che regolano la vita sulla terra.	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione e dei prodotti enogastronomici.	GEN FEB	Il mondo del lavoro

		<p>lavorazione dei piatti a base di carne.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza • Realizzare piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni. • Presentare e servire piatti a base di carne nel rispetto delle 					
--	--	--	--	--	--	--	--

		regole tecniche					
Molluschi e crostacei	Cosa sono Uso in cucina	<p>Conoscere e gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base di pesce.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di pesce. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza • Realizzare 	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>capacità di comprendere e le leggi naturali di base che regolano la vita sulla terra.</p>	<p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</p>	MAR	<p>Le principali figure professionali nel settore enogastronomico</p>

		<p>e piatti a base di pesce in abbinamento a guarnizioni e contorni.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentare e servire piatti a base di pesce nel rispetto delle regole tecniche 					
Il cacao, semifreddi mousse bavaresi	<p>Caratteristiche della materia prima</p> <p>Impieghi in pasticceria e nella produzione di piatti</p>	<p>Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione della pasticceria di base.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavorare in 	<p>Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p>	<p>capacità di comprendere le leggi naturali di base</p>	<p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</p>	APR	I contratti di lavoro

		collabora zione con colleghi e superiori . • Rispettar e le fasi di lavorazio ne del piatto. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza . • Realizzar e preparaz ioni di pasticcer ia di base. • Presenta re e					
--	--	--	--	--	--	--	--

		servire dolci nel rispetto delle regole tecniche					
IL P.C.T.O.	Conoscenze relative alla sede di destinazione secondo una personalizzazione che avviene dopo un percorso di orientamento ed auto valutazione	Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza . Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori .	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.	agire da "lavoratore" consapevole e responsabile, partecipando appieno alla vita sociale del proprio paese. - capacità di valutazione della realtà - spinta a inserire il proprio contributo nei contesti in cui si è chiamati ad intervenire	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	MAG	Accompagnamento al lavoro

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 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
PROGETTO MEDUSE	Le bio invasioni, analisi conoscenza e resilienza. Nuovi ingredienti per il futuro La conservazione e alimentare	Applicare le tecniche di cottura e conservazione ai nuovi prodotti. Definire un campo enogastronomico possibile all'utilizzo di ingredienti nuovi o desueti	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che	-pensiero critico e la capacità di valutazione della realtà. - comprendere le leggi naturali di base che regolano la vita sulla terra -creazione di contenuti digitali	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,	Nov dic



Anno scolastico: 2023/24
ISTITUTO PROFESSIONALE
INDIRIZZO: SERVIZI PER L' ENOGASTROMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA
Classe: TERZA
MATERIA: laboratorio enogastronomia cucina
DOCENTE: Pierangelo Cazzin

			contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento		promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	
--	--	--	--	--	---	--