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 altre materie di studio, 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 enogastronomica comprendendo la realtà in maniera dinamica con un inizio ed uno scopo finale, un risultato a cui tendere.

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

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.
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.
La personalizzazione avviene e si concretizza nella scelta della sede di P.C.T.O.

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

Micro-UdA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi	Educazione Civica
Materie prime e preparazioni di cucina e pasticceria							
RIPASSO: **Gli sfarinati** **I funghi** **Gli animali da cortile**	Cosa sono gli sfarinati Quali sono le sostanze che caratterizzano	Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenz	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le	pensiero critico e la capacità di valutazione della realtà.	Intervenire nella realizzazione di attività in	SET OTT	Da svolger nella seconda parte dell'anno

	gli impasti di farine Come si impastano i prodotti lievitati	a per i compiti assegnati. • Eseguire con sicurezza le principali preparazioni lievitate, salate e di pasticceria. • Elaborare prodotti di gastronomia e pasticceria lievitati. • Selezionare la tecnica di lavoro più efficace	nuove tendenze di filiera		contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.		

		per il raggiungimento del risultato prefissato.					
La ristorazione Approfondimenti sul beverage	Caratteristiche generali Nutrizionali L'impiego in sala bar Criteri di elaborazione di menù e carte	Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menù Progettare un	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	'abilità di inserirsi in contesti socio-culturali diversi dal proprio.	Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	NOV DIC	

		catalogo di menù Elaborare menù e carte in funzione di tipicità, stagionalità, necessità dietologiche e nutrizionali della clientela					
Le alghe le meduse, il granchio blu e il novel food	Conoscenza delle specie bio invasive, alloctone e delle circostanze che ne determinano la diffusione Studio degli impieghi enogastronomici resilienti	utilizzare gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base novel food. • Rispettare le fasi di lavorazio	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	capacità di comprendere le leggi naturali di base che regolano la vita sulla terra.	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro	GEN FEB	Il mondo del lavoro

		ne dei piatti. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare piatti a base di prodotti ittici in abbinamento a guarnizioni e contorni. • Presentare e servire piatti a base di prodotti ittici particolari nel rispetto			aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento		

		delle regole tecniche					
I prodotti ittici	Cosa sono Uso in cucina	• 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	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	capacità di comprendere le leggi naturali di base che regolano la vita sulla terra.	Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	MAR	Le figure professionali nel settore enogastronomico
Il cacao, semifreddi mousse bavaresi	Utilizzo in pasticceria. Impieghi e produzione	Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione della	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici di pasticceria	utilizzare con dimestichezza le nuove tecnologie, con finalità di istruzione,	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base	APR	

		pasticceria di base. • Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori. • Rispettare le fasi di lavorazione del piatto. • Operare nel rispetto delle norme		formazione e lavoro	delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.		
P.T.C.O.	Secondo la sede individuata personalizzata per ogni allievo	• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	capacità di organizzare le informazioni e il tempo, di gestire il proprio percorso di	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri	MAG GIU	Accompagnamento al lavoro

		sicurezza. • Comprendere la suddivisione dei compiti all'interno di una cucina. • Essere consapevoli dell'importanza di un corretto comportamento nel luogo di lavoro. • Acquisire un adeguato atteggiamento nei confronti della professione.		formazione e carriera	comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di 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: IL GRANCHIO BLU un esempio di risposta alla bio invasione

Micro - UdA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi
Specie invasive il caso granchio blu	Come è avvenuta l'invasione Come attuare la resilienza nei vari comparti di filiera In che modo valorizzare le conoscenze acquisite	Allestire una mostra sul granchio blu Rispondere alle esigenze di comunicazione su un argomento interessante ai mezzi di	Lavorare in gruppo Dare un contributo spendibile nel raggiungimento di un obiettivo determinato	analizzare la realtà e trovare soluzioni per problemi complessi, utilizzando l'immaginazione, il pensiero strategico, la riflessione critica.	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e	nov

		comunicazione			commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento	