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 gastronomica 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.
Esercizi sulla prova di maturità orale.
Esercizi sulla seconda prova di maturità
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.
Approfondimenti personalizzati su argomenti di interesse personale con ricerche particolari

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

Micro-UdA Ripasso iniziale	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi	Educazione Civica
-La cucina come insieme delle dotazioni tecnologiche -le preparazioni semplici -Le buone prassi igieniche	primi piatti, panificati, salse base, taglio delle verdure e loro cottura. Dalla ricetta al piatto Dal prodotto alla sua valorizzazione	Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati. • Eseguire con sicurezza le principali preparazioni lievitate, salate e di pasticceria. • Selezionare la tecnica di lavoro più	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera	il pensiero critico e la capacità di valutazione della realtà analizzare la realtà e trovare soluzioni per problemi complessi, utilizzando l'immaginazione, il pensiero strategico, la riflessione critica	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	SETT	Nel secondo periodo scolastico

		efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.					
Micro-UdA **LE TRADIZIONI CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE**	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi	Educazione Civica
Il territorio: la cultura alimentare italiana	Da cosa sono determinate le culture alimentari	Valorizzare i prodotti enogastronomici attraverso la conoscenza del territorio	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	la conoscenza del patrimonio culturale (a diversi livelli) sia la capacità di mettere in connessione i singoli elementi che lo compongono, rintracciando le	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	OTT	

				influenze reciproche.			
L'enogastronomia nel mondo	Alcune cucine europee Le caratteristiche principali della cucina ebraica La cucina americana La cucina araba	• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.	Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	abilità di inserirsi in contesti socio-culturali diversi dal proprio.	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.	NOV	
NOVEL FOOD	-Il caso pesce leone -Il merluzzo e analogie col pesce leone -le migrazioni di specie aliene	Valorizzare i prodotti enogastronomici attraverso la conoscenza del territorio	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	analizzare la realtà e trovare soluzioni per problemi complessi, utilizzando l'immaginazione, il pensiero strategico	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti	DIC	

					enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.		
Micro-UdA **LA RISTORAZIONE OGGI**	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi	Educazione Civica
La ristorazione	Come classificare le aziende ristorative Cos'è la ristorazione commerciale Cos'è la ristorazione collettiva Quali sono le tecniche di cottura più innovative	Riconoscere le diverse forme di ristorazione	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietoogiche	organizzare le informazioni e il tempo, di gestire il proprio percorso di formazione e carriera	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali	GEN FEB	Le opportunità di lavoro

					per la promozione del Made in Italy.		
Il catering e il banqueting	Cosa si intende per catering Cosa per banqueting Forme di catering L'organizzazione di un banchetto Il trasporto dei pasti	Simulare eventi di catering e banqueting Progettare menù per tipologia di eventi Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti mezzi e spazi	Utilizzare le tecniche e le procedure del settore di appartenenza	analizzare la realtà e trovare soluzioni per problemi complessi	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	MAR APR	L'ingresso nel mondo del lavoro
Organizzazione e gestione	Food cost Magazzino	Calcolare i costi Redigere i buoni di prelievo merci	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di	competenze matematiche considerate indispensabili sono	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigion	MAG	Lavorare con consapevolezza: le norme di settore

			servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	quelle che permettono di risolvere i problemi	amento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.		

7) Obiettivi minimi

Conoscere i contenuti da portare all'esame in maniera sufficiente
Saper esporre un argomento della materia collegandolo alle diverse materie di studio
Essere in grado di redigere una relazione riguardante aspetti tecnico pratico
Saper scegliere l'argomento svolto durante l'anno che meglio valorizza il proprio percorso P.C.T.O e il proprio curriculum ed esporlo in maniera esauriente

8) MACRO - UdA:

La specie aliena: il pesce leone

Micro - UdA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi
Il novel food Le bio invasioni E specie aliene	I concetti di base Storie cotrastive tra diversi	Saper utilizzare i prodotti nella valorizzazion	Creare un avvenimento per veicolare gli obiettivi raggiunti e le	analizzare la realtà e trovare soluzioni per problemi	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi	

Le azioni di resilienza al cambiamento climatiche	alimenti in epoche diverse e zone diverse	e di piatti e nella diffusione di una sensibilità per la cura del pianeta	conoscenze acquisite	complessi, utilizzando l'immaginazione, il pensiero strategico	enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	

La ristorazione viaggiante

Micro - UdA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi
La ristorazione in nave	I diversi prodotti e servizi in nave La gestione delle variabili ristorative Il cliente della crociera	Riconoscere i diversi stili di ristorazione all'interno di una crociera Riconoscere le diverse professionali	Partecipare ad una crociera utilizzando le conoscenze tecniche per analizzare criticamente l'offerta ristorativa di	il pensiero critico e la capacità di valutazione della realtà analizzare la realtà e trovare soluzioni per	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management,	

		tà all'interno della nave	una nave da crociera	problemi complessi, utilizzando l'immaginazione, il pensiero strategico, la riflessione critica	rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	