



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO
TEL: 0163.51.753

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA
TEL: 0163.826.552

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA - CUCINA PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

1. PROGRAMMAZIONE ANNUALE DI DIPARTIMENTO: OBIETTIVI E FINALITÀ, LIVELLI MINIMI DI CONOSCENZA E COMPETENZE PER IL PASSAGGIO ALL'ANNO SUCCESSIVO

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

- ✓ Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- ✓ 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.

2. PRIMO BIENNIO PER CLASSI PARALLELE (CLASSI I E II)

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le Competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- ✓ Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali;
- ✓ Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Le conoscenze e le abilità indicate si sviluppano nello stretto raccordo tra questa disciplina e le altre dell'area di indirizzo, in particolar modo "**Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita**" e "**Scienza degli Alimenti**".

Un efficace processo di insegnamento-apprendimento richiede una didattica finalizzata alla attuazione di progetti definiti con la partecipazione dei docenti dell'area generale e di indirizzo.

Conoscenze

- ✓ Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni;
- ✓ Ruoli e gerarchia della brigata di cucina;
- ✓ Elementi di deontologia professionale;
- ✓ Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili;
- ✓ Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente;

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA - CUCINA
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

- ✓ Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso;
- ✓ Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime;
- ✓ Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera;
- ✓ Principali tipi di menu e successione dei piatti;
- ✓ Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura;
- ✓ Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti;
- ✓ Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.

Abilità

- ✓ Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale;
- ✓ Identificare attrezzature e utensili di uso comune;
- ✓ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature;
- ✓ Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio;
- ✓ Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente;
- ✓ Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera;
- ✓ Distinguere il menu dalla carta;
- ✓ Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria;
- ✓ Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.

3. SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- ✓ Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- ✓ Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- ✓ Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- ✓ Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- ✓ Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- ✓ Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina del secondo biennio e quinto anno.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA - CUCINA
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di **competenze**:

- ✓ 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.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuiscono all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

4. SECONDO BIENNIO

Conoscenze

- ✓ Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società;
- ✓ Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale;
- ✓ Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità;
- ✓ Criteri di elaborazioni di menu e carte;
- ✓ Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva;
- ✓ Costi di produzione del settore cucina;
- ✓ Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.

Abilità

- ✓ Individuare le componenti culturali della gastronomia;
- ✓ Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale;
- ✓ Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali;
- ✓ Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità;
- ✓ Organizzare degustazioni di prodotti;

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA - CUCINA
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

- ✓ Riconoscere il ruolo del menu;
- ✓ Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu;
- ✓ Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti;
- ✓ Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.

5. QUINTO ANNO

Conoscenze

- ✓ Tecniche di cottura e presentazione del piatto;
- ✓ Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale;
- ✓ Programmazione e organizzazione della produzione;
- ✓ Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro;
- ✓ La qualità alimentare e l'identità merceologica;
- ✓ Le culture alimentari;
- ✓ Concetto di marketing alimentare.

Abilità

- ✓ Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica;
- ✓ Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione;
- ✓ Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food.

6. OBIETTIVI MINIMI

Ammissione alla classe seconda:

- ✓ Corretto utilizzo e manutenzione delle attrezzature ed utensili di cucina
- ✓ Le figure professionali e le gerarchie
- ✓ Codice deontologico
- ✓ Conoscere e saper applicare la normativa riguardante l'igiene personale, degli ambienti e delle attrezzature
- ✓ Conoscere le principali norme della sicurezza sul lavoro
- ✓ Corretto utilizzo e manutenzione degli utensili e delle attrezzature
- ✓ Conoscere ed applicare le procedure igieniche per la pulizia e riordino degli spazi di lavoro
- ✓ Saper riconoscere gli ortaggi, le verdure e i legumi
- ✓ Le principali tecniche di preparazione
- ✓ Conoscere e saper utilizzare le principali preparazioni

Ammissione alla classe terza:

- ✓ Conoscere le principali tecniche di cottura
- ✓ Saper riconoscere le carni e le prime fasi di lavorazione
- ✓ Conoscere le principali salse madri, fondi di cucina e utilizzo delle uova
- ✓ Primo approccio alla presentazione del piatto
- ✓ Le diverse tipologie di servizio durante la giornata
- ✓ Distinguere e riconoscere i principali prodotti della propria regione
- ✓ Saper realizzare piatti del territorio
- ✓ Principali impasti e tecniche della pasticceria

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA - CUCINA
PROGRAMMAZIONE UNICA A.S. 2022-2023

Ammissione alla classe quarta

- ✓ Saper identificare le principali tipologie di pesci, molluschi e crostacei e provvedere alle più frequenti operazioni di preparazione, cottura e conservazione. Applicare i criteri di selezione di qualità (freschezza della materia prima)
- ✓ Saper identificare le materie prime e i principali elementi di qualità
- ✓ Applicare tecniche di cottura e conservazione maggiormente ricorrenti delle materie prime più utilizzate in laboratorio
- ✓ Applicare tecniche di lavorazione di base delle materie prime. Adottare tecniche di conservazione e stoccaggio
- ✓ Conoscere le principali forme di cucina, in particolare la cucina mediterranea • Saper progettare menu semplificati nel rispetto delle regole di elaborazione

Ammissione alla classe quinta

- ✓ Tipologie dei servizi e classificazione dei pubblici esercizi
- ✓ Le caratteristiche della cucina regionale
- ✓ I piatti tipici delle principali cucine nel mondo
- ✓ La classificazione dei prodotti in base al livello di lavorazione
- ✓ Marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici
- ✓ I congelati e i surgelati nella ristorazione
- ✓ Gli elementi del servizio di approvvigionamento
- ✓ Le funzioni dell'economista