

## ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

*INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"*

*Sede Centrale Via Mantova s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136597 Fax 095 – 6136599  
Sede Coord. Via dei Mirtili s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719*

### PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE ASSE SCIENTIFICO – TECNOLOGICO

#### INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

#### DISCIPLINA LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

#### SETTORE CUCINA

**Classe 5° Sez. \_\_\_\_\_ LSE Cucina**



**Prof.**

ANNO SCOLASTICO 2016/2017



## ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

### *INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"*

*Sede Centrale Via Mantova s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136597 Fax 095 – 6136599  
Sede Coord. Via dei Mirtili s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719*

### **1. IDENTITA' DELL'INDIRIZZO**

L'indirizzo professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nel primo biennio, i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale) dell'obbligo di istruzione e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di indirizzo. La presenza di saperi scientifici e tecnologici, tra loro interagenti, permette, infatti, un più solido rapporto, nel metodo e nei contenuti, tra scienza, tecnologia e cultura umanistica.

Il peso dell'area di istruzione generale è maggiore nel primo biennio ove, in raccordo con l'area di indirizzo, esplica una funzione orientativa in vista delle scelte future, mentre decresce nel secondo biennio e nel quinto anno, dove svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici, per consentire, nell'ultimo anno, una scelta responsabile per l'inserimento nel mondo del lavoro o il prosieguo degli studi.

### **2. FINALITA' DELLA DISCIPLINA – LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA – ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

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;



## ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

### INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via Mantova s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136597 Fax 095 – 6136599  
Sede Coord. Via dei Mirtili s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719

- ✓ 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.

### 3. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE (caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interessi, partecipazione..)

La classe si è presentata abbastanza omogenea sia per quanto riguarda gli aspetti motivazionali diffusi e di qualità, sia per quelle caratteristiche di base e trasversali che vengono caratterizzate da una buona partecipazione ed attenzione durante lo svolgimento delle lezioni. Restano ancora da approfondire e conseguire le competenze di conoscenza, con uno studio più attento e partecipato.

La preparazione di base, risulta abbastanza uniforme e sufficiente per realizzare con profitto la messa in opera della programmazione relativa al 3° anno di corso anche se permangono in alcuni studenti lacune di base.

La partecipazione alle lezioni risulta in questa fase di inizio anno discretamente partecipata. Fin dalle prime fasi di contatto con gli allievi, si è cercato di infondere gli aspetti prettamente motivazionali nei confronti di una professione particolare quale quella dello "chef" che richiede una notevole dose di interesse e passione. Si è reimpostato il lavoro gettando le premesse per l'acquisizione delle cosiddette "Competenze Tecnico Professionali di Base", utilizzando una metodologia formativa di tipo "associativo", iniziando da quelle abilità e conoscenze che da piccole e semplici diventeranno lungo il percorso sempre più articolate.

Oltre alle lezioni pratiche di Laboratorio di cucina, si utilizzano diapositive, filmati, film tematici e legati al mondo della ristorazione e alla professione.

Come attività di lavoro personale, vengono affidati lavori di rielaborazione delle preparazioni che man mano si realizzano in laboratorio, si richiede la replicazione a casa di quelle preparazioni a basso costo che possono agevolmente essere affrontate anche privatamente e con l'attrezzatura di una cucina casalinga.

FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:

- ✓ tecniche di osservazione **Autonomia organizzativa e operativa** **Organizzazione** **Manualità**
- ✓ colloqui con gli alunni **Completamento compilazione Portfolio**
- ✓ colloqui con le famiglie **Consiglio di classe** **Ricevimento Parenti** **Elezione Rappresentanti**

PROVE UTILIZZATE PER LA RILEVAZIONE DEI REQUISITI INIZIALI:

- ✓ test ingresso **Attrezzatura, utensili, metodi di cottura, ricettario**



## ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

**INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"**

Sede Centrale Via Mantova s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136597 Fax 095 – 6136599  
Sede Coord. Via dei Mirtili s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719

Semplice test di ingresso di tipo conoscitivo relativo alla programmazione dello scorso anno sull'utilizzo degli ortaggi, minestre, pasticceria di base, il riso, le uova

### 4. PROGRAMMAZIONE CURRICOLARE VERTICALE

Le linee guida che definiscono il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti professionali sanciscono il passaggio dall'apprendimento per discipline all'apprendimento per competenze. Pertanto i risultati di apprendimento vengono declinati in competenze, abilità e conoscenze secondo il Quadro europeo dei titoli e delle qualifiche (EQF)

### ASSE CULTURALE: Tecnologico Area Tecnico Professionale **LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

<p><b>Competenze disciplinari del Quinto anno</b> <i>Obiettivi generali di competenza della disciplina definiti all'interno dei Dipartimenti</i></p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</li><li>2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso</li><li>3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria</li><li>4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali</li><li>5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie</li><li>6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</li><li>7. Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</li><li>8. Rielaborare le informazioni sui prodotti del territorio nella cucina dei localismi e dell'alimentazione globalizzata secondo gli stili attuali</li><li>9. Definire e pianificare le fasi riguardanti la sicurezza del processo produttivo dei piatti, con particolare attenzione alla sicurezza e tutela nel luogo di lavoro ed alla sicurezza alimentare, con la finalità di tutelare la salute del consumatore e dell'operatore.</li></ol>
--	--



## ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

### INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via Mantova s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136597 Fax 095 – 6136599  
Sede Coord. Via dei Mirtili s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719

### COMPETENZE

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:

- ✓ 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;
- ✓ cogliere criticamente i mutamenti sociali ed economici che stanno alla base nell'esigenza di consumare pasti fuori casa e spesso nel luogo di lavoro.

### ABILITA'

- ✓ Individuare le componenti culturali della gastronomia.
- ✓ Individuare i prodotti del territorio tenendo conto dei localismi e della globalizzazione.
- ✓ Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela con particolare attenzione all'uso di prodotti certificati (DIP, IGP, STG, PAT).
- ✓ Elaborare menu e 'carte', in funzione della tipicità, delle qualità, della stagionalità e target dei clienti.
- ✓ Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).
- ✓ Elaborare un piano di sicurezza alimentare approntato sul manuale HACCP.
- ✓ Simulare l'organizzazione di sicurezza dei lavoratori tenendo conto della normativa vigente.
- ✓ Garantire la sicurezza della salute applicando una corretta prassi igienica.



## ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

### INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via Mantova s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136597 Fax 095 – 6136599  
Sede Coord. Via dei Mirtili s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719

- ✓ Pianificare l'organizzazione delle varie tipologie di ristorazione collettiva con particolare riferimento al catering e banqueting

### CONOSCENZE

- ✓ I prodotti del territorio
- ✓ Globalizzazione
- ✓ Concetto di qualità oggettiva e soggettiva
- ✓ I Marchi di qualità
- ✓ Le certificazioni non ufficiali
- ✓ La qualità organolettica e sensoriale
- ✓ La sicurezza nel luogo di lavoro
- ✓ La sicurezza alimentare
- ✓ HACCP
- ✓ Tutela della salute
- ✓ Catering e banqueting
- ✓ Ristorazione collettiva

### 5. COMPETENZE DI CITTADINANZA

Contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, al termine del biennio, indicando attività e metodologie didattiche.

#### 1. IMPARARE A IMPARARE:

La predisposizione di un piano di studio ottimale Individuare le parole chiave, costruire mappe e schemi a partire da un testo scritto, decodificare una mappa e/o una schema, prendere appunti. *Realizzazione di un semplice programma di studio e lavoro per organizzare al meglio il lavoro domestico.*

#### 2. PROGETTARE:

a partire da una richiesta specifica (ricerca, relazione, lavoro di gruppo, ecc.), rispondere in maniera coerente utilizzando gli strumenti adeguati seguendo uno schema organizzato. *Utilizzando apposito strumento scheda di progettazione, definire ruoli, mansioni e responsabilità all'interno del gruppo di lavoro. Redigere un semplice piano di lavoro per il riordino di attrezzatura e macchine.*

#### 3. RISOLVERE PROBLEMI:



## ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

### INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via Mantova s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136597 Fax 095 – 6136599  
Sede Coord. Via dei Mirtili s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719

Definire il problema, analizzare il problema, ricercare una o più soluzioni, attuare le soluzioni. *Come affrontare e risolvere eventuali problemi di tipo operativo o organizzativo di semplice comprensione: accendere le macchine di cucina Impostare correttamente le temperature con strumentazione elettromeccanica, fare pesi e misure degli ingredienti. Gestire i momenti di stress nella attività professionale: il momento del servizio e i conflitti all'interno del gruppo. Praticare i concetti di etica, tolleranza, disponibilità*

#### 4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:

Fare collegamenti fra livelli di conoscenza diversi con particolare attenzione ai moduli delle discipline che caratterizzano l'area/asse Tecnico Professionale. *Partendo da una semplice ricetta o procedura operativa creare un piccolo "albero dei collegamenti" con le discipline tecnico pratiche mettendo in risalto gli argomenti correlati e gli eventuali contenuti da sviluppare*

#### 5. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI:

Impostare una ricerca (internet, biblioteca, laboratorio, ecc.) individuando le parole chiave, organizzando le informazioni e personalizzandole. *Con l'utilizzo di pc realizzare alcune ricette di cucina con abbinamento dei vini.*

#### 6. COMUNICARE:

Gestire la comunicazione fra pari e con gli adulti utilizzando un linguaggio e dei comportamenti adeguati alla situazione. *Le tecniche di comunicazione e gli strumenti a disposizione nell'ambito del lavoro di cucina: comunicare in modo corretto verbalmente una ricetta o procedimento di una preparazione semplice con una o più tecniche di cottura Le tecniche*

#### 7. COLLABORARE E PARTECIPARE:

Sviluppare e attuare le capacità di partecipazione ai valori della cultura, della convivenza civile e della cittadinanza attiva *Praticare le esercitazioni di laboratorio di cucina con i concetti di brigata stabilendo un clima di collaborazione e di reciproco aiuto in funzione delle lavorazioni da realizzare ed applicando il concetto dell'organizzazione aziendale per responsabilità*

#### 8. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:

Utilizzare le capacità di autonomia e autocontrollo valorizzando le potenzialità e capacità personali e lo spirito critico. *La regola tecnico organizzativa del servizio di cucina: predisporre*



## ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

**INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"**

Sede Centrale Via Mantova s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136597 Fax 095 – 6136599  
Sede Coord. Via dei Mirtili s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719

*un semplice piano di lavoro con mise en place di strumenti e corretta gestione delle merci*

### 6. COMPETENZE PROFESSIONALI

Specificare quale contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze professionali, al termine del biennio, indicando attività e metodologie didattiche.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

***Gli aspetti legati alla qualità di un prodotto verranno analizzati sotto ogni aspetto che conduce alla cosiddetta qualità totale: partendo dalla qualità oggettiva delle materie prime si procederà a verificare e a far verificare la qualità percepita e messa a confronto con i criteri di qualità operativa gastronomica e la qualità igienico nutrizionale.***

*Esempio: Patata: tipo e varietà; potenzialità culinarie; eventuali difetti; percezione personale; tecniche di lavorazione; metodi di cottura approntamento e presentazione; verifica assaggio; valutazione. I farinacei: potenzialità, difetti, tecniche di lavorazione, metodi di cottura, verifica assaggio. Le insalate composte e le salse di base fredde: maionese, aurora*

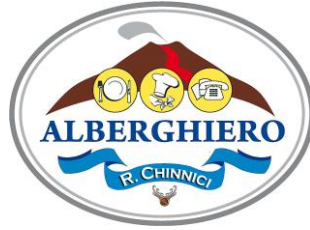
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

***Attraverso le esercitazioni pratiche di Laboratorio di cucina verranno sperimentate metodologie e tecniche culinarie di varia natura e con caratteristiche proprie e particolari nel valorizzare al meglio le caratteristiche nutrizionali e merceologiche degli alimenti utilizzati, rispettandone l'integrità e salubrità.***

3. 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.

***La buona comunicazione e l'ottimale gestione del clima di lavoro saranno i mezzi con cui verranno sviluppate le competenze professionali legate agli aspetti linguistici e comunicativi orientati al cliente. Tolleranza, corresponsabilità, correttezza nei rapporti, l'etica professionale, potranno far assumere atteggiamenti positivi ed***





## ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

**INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"**

Sede Centrale Via Mantova s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136597 Fax 095 – 6136599

Sede Coord. Via dei Mirti s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719

***improntati ad un apprendimento costruttivo da parte degli allievi diventando disponibili, tolleranti, corretti senza vivere ed estremizzare atteggiamenti di conflitto, utilizzando la forza nascosta nel gruppo per affrontare produttivamente il percorso formativo e scolastico***

4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

***Partendo dal concetto di piatti regionali si attuerà l'utilizzo di materie prime legate al territorio siciliano, della provincia di Catania e delle province limitrofe in preparazioni della cucina classica locale e regionale, salata e dolce. Attenzione particolare viene data alle problematiche di tipo salutistico nutrizionale con una rivisitazione nell'utilizzo dei grassi di origine animale che, seppur mantenuta nel rispetto del gusto e dei profumi originari, sarà ricalibrata per la realizzazione di una cucina più sana e di benessere***

5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

***Il comportamento, le modalità di lavoro, la gestione delle materie prime avranno come primo fine non tanto quello di sviluppare competenze prettamente operative ma anche competenze di valutazione e appropriata applicazione di tutte le buone prassi in materia di antinfortunismo nel senso più ampio possibile: strutturale, comportamentale, ambientale e igienico sanitario***

6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

***La progettazione, realizzazione, verifica e controllo nonché valutazione e autovalutazione sul prodotto gastronomico realizzato vedranno gli allievi in un esercizio continuo di pianificazione delle operazioni, linea di attrezzatura e posto personale di lavoro, gestione del riordino, applicazione di metodi e tecniche di approntamento e cottura, controllo delle temperature di servizio delle macchine, recupero di eventuali errori nella produzione e definitiva presentazione di quanto prodotto accompagnato ed arricchito da fotografie e momento di valutazione personale del lavoro svolto in termini di rispetto degli standard predefiniti.***



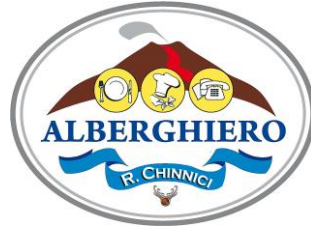
## ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

### INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via Mantova s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136597 Fax 095 – 6136599  
Sede Coord. Via dei Mirti s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719

### ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

COMPETENZE	ABILITA'*	CONOSCENZE*
Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività</li><li>• Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</li><li>• Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore</li><li>• Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro</li><li>• Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</li></ul>	Attrezzature di servizio  Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore  Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti  Principali terminologie tecniche  Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo  Tecniche di comunicazione organizzativa  Tecniche di pianificazione
Approntare strumenti, attrezzature e macchine	<ul style="list-style-type: none"><li>• Individuare strumenti, attrezzature, macchine per</li></ul>	Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar



## ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

### INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

*Sede Centrale Via Mantova s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136597 Fax 095 – 6136599  
Sede Coord. Via dei Mirtili s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719*

<p>necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso</p>	<p>le diverse attività sulla base delle procedure standard</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine</li> </ul>	<p>Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo</p> <p>Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo</p>
<p>Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine</li> <li>• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</li> <li>• Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento</li> </ul>	<p>Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine</p> <p>Procedure e tecniche di monitoraggio</p> <p>Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del funzionamento</p>
<p>Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro</li> <li>• Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia</li> <li>• Utilizzare strumenti e</li> </ul>	<p>Elementi di ergonomia</p> <p>Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino</p> <p>Prodotti per la sanificazione la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria</p>



## ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

### INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via Mantova s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136597 Fax 095 – 6136599  
Sede Coord. Via dei Mirtili s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719

	procedure di igiene personale	
Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adottare tecniche di trattamento e di conservazione</li><li>• Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino</li></ul>	Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari  Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti  Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare criteri di selezione delle materie prime</li><li>• Approntare materie prime per la preparazione di pasti</li><li>• Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime</li></ul>	Elementi di gastronomia  Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi  Standard di qualità dei prodotti alimentari  Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina  Utensili per la preparazione dei cibi
Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare le principali tecniche di cottura per la</li></ul>	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari,



## ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

### INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

*Sede Centrale Via Mantova s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136597 Fax 095 – 6136599  
Sede Coord. Via dei Mirtili s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719*

<p>nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</p>	<p>preparazione dei cibi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente</li> <li>• Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina</li> <li>• Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati</li> </ul>	<p>malattie metaboliche, la celiachia</p> <p>Protocolli di controllo relativi all'igiene e alla sicurezza</p> <p>Tecniche di cottura classica</p>
--	---	---

\* Indicare abilità e conoscenze previste nelle linee guida in riferimento alle specifiche competenze.

## 7. CONTENUTI DEL PROGRAMMA

	Moduli	Argomenti
0	<b>Modulo 0</b> (Modulo di riallineamento e ripetizione argomenti precedenti anni scolastici)	Argomenti precedenti anni scolastici: La cultura gastronomica, la dieta equilibrata, Il settore gastronomico tra identificazione e globalizzazione fasi di Lavorazione in laboratorio, I Prodotti enogastronomici la loro classificazione ed il loro impiego, Il Menu, La Pianificazione nel settore Cucina, Gli Aspetti gestionali del settore cucina.
1	<b>Modulo 1:</b> I prodotti enogastronomici, la loro classificazione ed il loro impiego. La qualità oggettiva e soggettiva.	<p><b>UD1 – Il settore food nelle forme ristorative</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gli alimenti</li> <li>2. La classificazione degli alimenti in gruppi alimentari</li> <li>3. La suddivisione degli alimenti in gamme</li> <li>4. L'impiego delle gamme alimentari nelle varie forme ristorative</li> <li>5. La qualità degli alimenti</li> <li>6. I prodotti vegetali</li> <li>7. I prodotti ittici</li> <li>8. Le carni</li> <li>9. I formaggi</li> </ol> <p><b>UD2 – Il settore food certificato</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gli alimenti di qualità</li> <li>2. Le certificazioni di qualità: i prodotti biologici, DOP, IGP,</li> </ol>



## ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

### INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via Mantova s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136597 Fax 095 – 6136599  
Sede Coord. Via dei Mirtili s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719

		<p>STG, PAT, le certificazioni non ufficiali slow food</p> <ol style="list-style-type: none"><li>3. Il disciplinare di produzione</li><li>4. La certificazione senza glutine</li><li>5. Analisi organolettica dei prodotti</li><li>6. Analisi sensoriale e la degustazione di un prodotto</li></ol>
		<p><b>UD3 – La qualità un connubio tra buono e bello</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. La presentazione dei piatti</li><li>2. Guarnire e decorare un piatto</li><li>3. Il Piatto tridimensionale</li><li>4. Il Colore nel piatto</li><li>5. Per ogni piatto la sua descrizione e presentazione</li></ol>
2	<p><b>Modulo 2.</b> I prodotti del territorio nella cucina dei localismi e dell'alimentazione globalizzata</p>	<p><b>UD1 – I Piatti del territorio italiano</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cucina e società</li><li>2. Fasi storico – evolutive delle ricette</li><li>3. Aspetto geografico e biodiversità</li><li>4. Il rischio di omologazione</li><li>5. Lo chef e le risorse del territorio</li></ol> <p><b>UD2 – La globalizzazione in cucina</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. La globalizzazione</li><li>2. I Prodotti tipici e la globalizzazione</li></ol>
	<p><b>Modulo 3.</b> La sicurezza nel processo produttivo dei piatti</p>	<p><b>UD1 – Sicurezza e tutela nel luogo di lavoro: Diritti e doveri.</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sicurezza a lavoro</li><li>2. Prevenire gli infortuni sul lavoro</li><li>3. Gli obblighi del datore di lavoro</li><li>4. I doveri dei lavoratori</li><li>5. Elaborazione del documento di sicurezza</li><li>6. Analisi e valutazione dei rischi nell'ambiente di lavoro</li><li>7. La sicurezza nell'ambiente di lavoro</li><li>8. La sicurezza nell'uso dei materiali ed attrezzature</li><li>9. Il rischio di incendi in cucina</li><li>10. Il Primo soccorso</li></ol> <p><b>UD2 – Sicurezza alimentare ed il piano HACCP</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. La contaminazione degli alimenti</li><li>2. Il Sistema HACCP</li><li>3. Il piano HACCP</li><li>4. Il gruppo di lavoro HACCP</li><li>5. Descrizione del prodotto e delle destinazioni d'uso</li><li>6. Il Diagramma di flusso</li></ol>



**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI  
'ROCCO CHINNICI'**

**INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"**

*Sede Centrale Via Mantova s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136597 Fax 095 – 6136599  
Sede Coord. Via dei Mirti s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719*

		<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Identificazione dei pericoli</li> <li>8. Individuazione dei CCP</li> <li>9. Definizione dei limiti critici e monitoraggio</li> <li>10. Le azioni correttive</li> <li>11. Raccolta e gestione della documentazione</li> </ol> <p><b>UD3 tutela della salute del cliente.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'intolleranza alimentare</li> <li>2. La gestione delle intolleranze</li> <li>3. Produzione di pasti senza glutine</li> </ol>
4	<p><b>Modulo 4.</b> Il Banqueting ed il catering</p>	<p><b>UD1 - Le tecniche di catering</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il Catering</li> <li>2. Soggetti e caratteristiche del catering</li> <li>3. Organizzazione del catering</li> <li>4. La ristorazione scolastica</li> <li>5. La ristorazione ospedaliera</li> <li>6. La ristorazione nelle comunità</li> <li>7. La ristorazione aziendale</li> <li>8. La ristorazione sui mezzi di trasporto</li> <li>9. Catering a domicilio</li> <li>10. Modalità del servizio di catering</li> <li>11. Distribuzione nella ristorazione collettiva</li> <li>12. I buoni pasto</li> <li>13. Il contratto di catering</li> </ol> <hr/> <p><b>UD2 – Il Banqueting</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caratteristiche del banqueting</li> <li>2. Adempimenti legislativi</li> <li>3. Il modello organizzativo</li> <li>4. Il banqueting manager</li> <li>5. Il contratto di banqueting</li> <li>6. Progettare il menu per ogni tipologia di banqueting</li> <li>7. La check list</li> </ol>

**8. UNITA' DI APPRENDIMENTO**

(redatta in concertazione con le componenti del c.d.c.)- Da allegare –

**9. ATTIVITA' DA SVOLGERE CON GLI STUDENTI**



## ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

### INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Sede Centrale Via Mantova s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136597 Fax 095 – 6136599  
Sede Coord. Via dei Mirtili s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719

- Lezioni frontali e conferenziali
- Esercitazioni di laboratorio di cucina
- Attività laboratoriale di classe
- Costruzione di un manuale ricettario ad uso interno
- Fotografare le preparazioni realizzate
- Redazione schede ricetta e schede food cost
- Calcolo del prezzo di vendita dei piatti

## 10. METODOLOGIE

La metodologia si baserà sul presupposto che gli studenti apprendono meglio quando costruiscono il loro sapere in modo attivo attraverso situazioni di apprendimento fondate sull'esperienza. Essa si baserà su alcuni assunti fondamentali:

1. la valorizzazione dell'esperienza attiva dell'allievo, impegnato in "compiti significativi" che prevedono la soluzione di problemi, la gestione di situazioni ancorate alla vita reale o molto vicine ad essa;
2. l'apprendimento induttivo, dall'esperienza alla rappresentazione, alla generalizzazione, fino al conseguimento del modello teorico;
3. la valorizzazione dell'apprendimento sociale, cooperativo e tra pari;
4. la riflessione continua, la ricostruzione dei propri percorsi attraverso comunicazioni scritte, orali e pratiche;
5. l'assunzione costante di responsabilità di fronte ai compiti da gestire in autonomia, individualmente ed in gruppo;
6. la centratura del processo di apprendimento insegnamento sull'azione degli allievi, piuttosto che su quella dei docenti, che più spesso assumono invece il ruolo di facilitatori, registi, tutor

**10. MEZZI DIDATTICI** (Testi adottati, eventuali sussidi didattici o testi di approfondimento, laboratori cucina, attrezzature e spazi didattici utilizzati, altro)

**Laboratori di cucina e pasticceria** Grande e piccola attrezzatura, materie prime

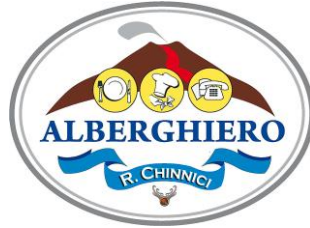
**Aula video** PC, proiettore, televisore

**Fotocopie e dispense** a cura dei docenti di Laboratorio di cucina

## 11. MODALITA' DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

- ✓ Prove tecnico pratiche di laboratorio di cucina
- ✓ *Autonomia operativa*
- ✓ *Manualità*





## **ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'**

### **INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"**

*Sede Centrale Via Mantova s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136597 Fax 095 – 6136599*

*Sede Coord. Via dei Mirtili s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719*

- ✓ *Applicazione delle buone prassi di sicurezza e igienico sanitarie*
- ✓ *Corretta applicazione metodi e tecniche di cottura*
- ✓ *Corretta gestione operazioni di riordino e sanificazione*

### **Prove scritte strutturate**

- ✓ *Semplici e immediate prove scritte con utilizzo di disegni, immagini relative ai processi produttivi*
- ✓ *Redazione delle schede progetto*

### **Interrogazioni**

- ✓ *Il confronto orale come strumento di verifica e ripasso per l'intero gruppo*

### **Osservazioni**

- ✓ *Autonomia organizzativa e di gestione del gruppo.*

### **Recupero**

- ✓ *Pausa didattica*
- ✓ *Sportello*
- ✓ *Corso di recupero*
- ✓ *Progetti didattici professionali*