



**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

SECONDO BIENNIO

Classe 3° 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.

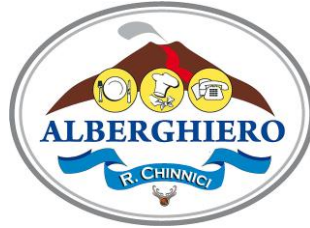
Nel primo biennio, i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale) dell'obbligo di istruzione e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di indirizzo. 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 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 Mirti 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

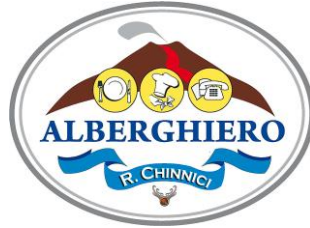
Le linee guida che definiscono il passaggio al nuovo ordinamento degli istituti professionali sanciscono il passaggio dall'apprendimento per discipline all'apprendimento per competenze. Pertanto i risultati di apprendimento vengono declinati in competenze, abilità e conoscenze secondo il Quadro europeo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

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

<p>Competenze disciplinari del Terzo anno <i>Obiettivi generali di competenza della disciplina definiti all'interno dei Dipartimenti</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni 2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso 3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria 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 5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie 6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti 7. Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
---	--

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:



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

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

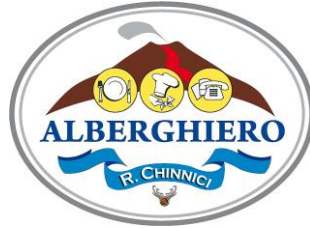
Sede Centrale Via Mantova s.n.c. 95030 Nicolosi (CT) – Codice CTRH05000N - TEL 095- 6136597 Fax 095 – 6136599

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

- ✓ 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.

ABILITA'

- ✓ Individuare le componenti culturali della gastronomia.
- ✓ Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu.
- ✓ Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.
- ✓ Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.
- ✓ Elaborare menu e 'carte', in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.
- ✓ Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.
- ✓ Calcolare i costi di produzione specifici del settore.
- ✓ Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.
- ✓ Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.
- ✓ Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.
- ✓ Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).
- ✓ Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.
- ✓ Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.
- ✓ Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.



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

CONOSCENZE

- ✓ Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
- ✓ Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e 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.
- ✓ Organizzazione del personale del settore cucina.
- ✓ Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.
- ✓ Programmazione e organizzazione della produzione.
- ✓ Tecniche di cucina.
- ✓ Tecniche di pasticceria.
- ✓ Software di settore.

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:

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*



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

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:

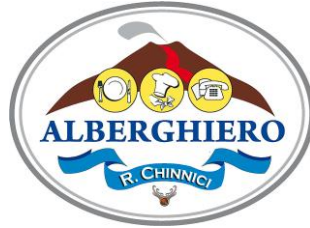
Gestire la comunicazione fra pari e con gli adulti utilizzando un linguaggio e dei comportamenti adeguati alla situazione. *Le tecniche di comunicazione e gli strumenti a disposizione nell'ambito del lavoro di cucina: comunicare in modo corretto verbalmente una ricetta o procedimento di una preparazione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



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

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.

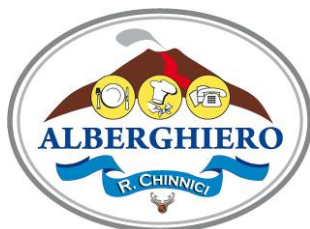
Esempio: Patata: tipo e varietà; potenzialità culinarie; eventuali difetti; percezione personale; tecniche di lavorazione; metodi di cottura approntamento e presentazione; verifica assaggio; valutazione. I farinacei: potenzialità, difetti, tecniche di lavorazione, metodi di cottura, verifica assaggio. 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 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



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

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">• Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività• Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo• Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore• Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro• Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato	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">• Individuare strumenti, attrezzature, macchine per	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 Mirti s.n. 95038 Santa Maria di Licodia (CT) – Codice CTRH05001P - TEL 095- 6136631 Fax 095-7972719

necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso	<p>le diverse attività sulla base delle procedure standard</p> <ul style="list-style-type: none">• Applicare procedure e tecniche di approntamento strumenti, attrezzature, macchine	<p>Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo</p> <p>Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo</p>
Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria	<ul style="list-style-type: none">• Applicare le tecniche di monitoraggio e verificare l'impostazione, lo stato di efficienza e il funzionamento di strumenti, attrezzature, macchine• Adottare modalità e comportamenti per la manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine• Utilizzare metodiche per individuare eventuali anomalie di funzionamento	<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>
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	<ul style="list-style-type: none">• Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro• Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia• Utilizzare strumenti e	<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>

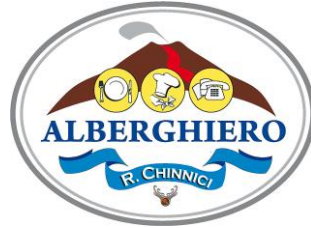


ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI 'ROCCO CHINNICI'

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">• Adottare tecniche di trattamento e di conservazione• Applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino	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">• Applicare criteri di selezione delle materie prime• Approntare materie prime per la preparazione di pasti• Applicare tecniche di lavorazione delle materie prime	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">• Utilizzare le principali tecniche di cottura per la	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"> • Utilizzare tecniche di preparazione pasti nel rispetto delle malattie specifiche del cliente • Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina • Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati 	<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	Modulo 0 (Modulo di riallineamento e ripetizione argomenti precedenti anni scolastici)	Argomenti precedenti anni scolastici: prodotti Ittici, Carni, Uova, Salse, Ortaggi, fasi di Lavorazione
1	Modulo 1: La cultura gastronomica tra nuove tendenze e tradizione.	<p>UD1 – il valore culturale del cibo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La cucina gastronomica 2. L'evoluzione della cucina 3. La cucina contemporanea: la Nouvelle Cuisine – la nuova cucina in Italia 4. La cucina del XXI secolo: globalizzazione, standardizzazione e micro territorialità 5. Le nuove tendenze culinarie <p>UD2 – il valore sociale del Cibo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il cibo come identità 2. L'evoluzione dello stare a tavola 3. Il pasto si destruttura 4. Il cibo ed i mass media <p>UD3 – Gli stili alimentari nella ristorazione commerciale</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Le nuove abitudini 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

		<ol style="list-style-type: none">2. Il pasto fuori casa3. La ristorazione commerciale - La ristorazione tradizionale - La ristorazione veloce – futuri scenari4. Le imprese di ristorazione collettiva e sociale5. Una scelta alimentare "guidata"
2	Modulo 2. La Dieta equilibrata	UD1 – la dieta equilibrata nella ristorazione. <ol style="list-style-type: none">1. Un'alimentazione sana e corretta2. I menu bilanciati nella ristorazione collettiva3. I menu bilanciati nella ristorazione commerciale4. Software di settore per la dieta equilibrata UD2 – Le diete e gli stili di vita <ol style="list-style-type: none">1. La dieta mediterranea e la cucina salutistica2. Le diete alternative3. Le allergie e le intolleranze alimentari
	Modulo 3. Il settore gastronomico tra identificazione e globalizzazione	UD1 – l'Italia e la gastronomia dei localismi. <ol style="list-style-type: none">1. Un Mosaico di culture e di sapori2. Le tre macro aree gastronomiche dell'Italia3. Le caratteristiche della cucina regionale4. La gastronomia nelle regioni d'Italia5. La cucina italiana all'estero. UD2 – La Gastronomia europea <ol style="list-style-type: none">1. Il patrimonio gastronomico europeo UD3 – La Gastronomia nel mondo <ol style="list-style-type: none">1. Le cucine nel mondo
4	Modulo 4. Gli aspetti gestionali nel settore cucina	UD1 Tecniche e canali di approvvigionamento. <ol style="list-style-type: none">1. L'economato2. L'economista3. I compiti del responsabile degli acquisti4. I Fornitori5. Scelta, valutazione dei canali di approvvigionamento e dei fornitori6. Il Magazzino7. La gestione dello stoccaggio8. La modulistica UD2 – I Costi di produzione e di vendita <ol style="list-style-type: none">1. I costi di produzione2. Il food cost3. Il costo della manodopera4. Determinazione del prezzo di vendita del piatto5. Determinazione del prezzo in base alla domanda di mercato ed alla concorrenza



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

8. UNITA' DI APPRENDIMENTO

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

9. ATTIVITA' DA SVOLGERE CON GLI STUDENTI

- 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:

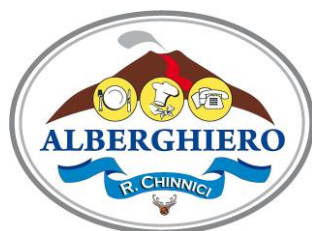
1. la valorizzazione dell'esperienza attiva dell'allievo, impegnato in "compiti significativi" che prevedono la soluzione di problemi, la gestione di situazioni ancorate alla vita reale o molto vicine ad essa;
2. l'apprendimento induttivo, dall'esperienza alla rappresentazione, alla generalizzazione, 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



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

11. MODALITA' DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

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