



**Istituto Professionale Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera**



**"E Mattei" Vieste (FG)**



*Tecnica dei Servizi ed Esercitazioni Pratiche di Enogastronomia*

*La Programmazione*

*Settore Cucina e Pasticceria*

PROGRAMMAZIONE PRIMO BIENNIO

PROGRAMMAZIONE SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

PROGRAMMAZIONE ARTICOLAZIONE SALA-VENDITA

**PROFESSIONISTI IN CUCINA**

*Tecniche e pratiche per i futuri Chef*

*HOEPLI edizione OPEN SCHOOL*

RD prof. Giuseppe Azzarone

a.s. 2020\_/2021\_\_

## ISTRUZIONE PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI

### Indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

L’indirizzo “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.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita” e “Accoglienza turistica”. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell’alimentazione) sono presenti come filo conduttore in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Nell’articolazione “Enogastronomia” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

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.



PROGRAMMAZIONE MODULARE PROFESSIONISTI IN CUCINA  
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina **Primo Biennio**  
Tavola delle competenze

<b>MODULO 1 • Professione cuoco</b>		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico.</li> <li>• Comprendere la suddivisione dei compiti all'interno di una cucina.</li> <li>• Essere consapevoli dell'importanza di un corretto comportamento nel luogo di lavoro.</li> <li>• Acquisire un adeguato atteggiamento nei confronti della professione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le figure professionali della ristorazione.</li> <li>• La brigata di cucina.</li> <li>• La figura del cuoco.</li> <li>• Le opportunità di lavoro nel settore.</li> </ul>
<b>MODULO 2 • La cucina: i settori e le attrezzature</b>		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le principali caratteristiche strutturali e impiantistiche di una cucina.</li> <li>• Conoscere la suddivisione della cucina in reparti e capirne le funzioni.</li> <li>• Acquisire consapevolezza riguardo all'importanza delle corrette sequenze temporali operative all'interno di una cucina.</li> <li>• Acquisire un lessico adeguato e conoscere la terminologia tecnica professionale.</li> <li>• Conoscere le funzioni delle principali attrezzature e degli utensili.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le caratteristiche strutturali di una cucina.</li> <li>• 1 reparti di cucina.</li> <li>• Le attrezzature di cucina.</li> <li>• L'utensileria di cucina.</li> </ul>

<b>MODULO 3 • Igiene, qualità alimentare e sicurezza</b>		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire competenze professionali atte a prevenire casi di contaminazioni microbiche e incidenti sul lavoro.</li> <li>• Mantenere pulito e ordinato il laboratorio di cucina.</li> <li>• Leggere e interpretare le etichette alimentari.</li> <li>• Riconoscere le diverse qualità degli alimenti.</li> <li>• Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti.</li> <li>• Conoscere i fondamenti base del primo soccorso in cucina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'igiene e la salute in cucina.</li> <li>• Il piano di autocontrollo HACCP</li> <li>• La legislazione specifica di settore.</li> <li>• Le buone pratiche igieniche e di sicurezza sul lavoro.</li> <li>• La qualità alimentare.</li> <li>• I marchi di tutela alimentare.</li> </ul>
<b>MODULO 4 • L'organizzazione del lavoro</b>		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• 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.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper operare in un contesto operativo volto a raggiungere i massimi livelli qualitativi del settore.</li> <li>• Compilare la modulistica di reparto.</li> <li>• Redigere ricette nel rispetto delle regole.</li> <li>• Saper organizzare e gestire, a livello basilare, il processo produttivo orientato alla soddisfazione del cliente.</li> <li>• Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo.</li> <li>• Presentare i piatti e i prodotti enogastronomici nel rispetto delle regole tecniche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il concetto di qualità della ristorazione.</li> <li>• La modulistica di reparto: la ricetta e la comanda.</li> <li>• I software applicativi di settore.</li> <li>• Il ciclo cliente e le sue fasi.</li> <li>• I principali menu e la successione delle portate.</li> <li>• Modulistica e metodi di comunicazione in presenza e a distanza.</li> <li>• L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie.</li> <li>• La disposizione delle vivande nei piatti.</li> <li>• Il servizio dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>
<b>MODULO 5 • Cottura, conservazione e condimenti</b>		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare correttamente ai diversi alimenti le principali tecniche di cottura e di conservazione.</li> <li>• Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici.</li> <li>• Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le tecniche di cottura degli alimenti.</li> <li>• Le tecniche di base di cucina e di pasticceria.</li> <li>• Le tecniche di conservazione degli alimenti.</li> <li>• L'influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione</li> </ul>

<p>internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<p>alimenti conseguenti alle varie manipolazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e nella cottura degli alimenti.</li> </ul>	<p>enogastronomica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le modalità fisiche di trasmissione del calore.</li> <li>• I condimenti, gli oli e i grassi in cucina.</li> </ul>
<b>MODULO 6 • I vegetali in cucina. Ortaggi, legumi e funghi</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici di origine vegetale.</li> <li>• Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici.</li> <li>• Elaborare con buona autonomia operativa piatti a base di vegetali.</li> <li>• Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di vegetali.</li> <li>• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione e le caratteristiche dei vegetali.</li> <li>• Le tecniche di preparazione e cottura dei vegetali.</li> <li>• Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche nella preparazione dei vegetali.</li> <li>• Le tecniche di conservazione dei vegetali.</li> <li>• La presentazione e il servizio dei vegetali.</li> </ul>
<b>MODULO 7 • I fondi e le salse</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione <i>di servizi e prodotti</i> enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le principali tecniche di cottura.</li> <li>• Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei fondi e delle salse.</li> <li>• Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici.</li> <li>• Elaborare con buona autonomia operativa piatti a base di fondi e salse.</li> <li>• Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di fondi e salse.</li> <li>• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione e le caratteristiche dei fondi, delle salse e dei leganti.</li> <li>• Le tecniche di preparazione e cottura di fondi, salse e relativi leganti.</li> <li>• Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche nella preparazione dei fondi e delle salse.</li> <li>• Le tecniche di conservazione dei fondi e delle salse.</li> <li>• La presentazione e il servizio dei fondi e delle salse.</li> </ul>

<b>MODULO 8 • I primi piatti</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei primi piatti.</li> <li>• Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori.</li> <li>• Rispettare le fasi di lavorazione del piatto.</li> <li>• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.</li> <li>• Realizzare primi piatti in abbinamento a farce e salse.</li> <li>• Presentare e servire i piatti nel rispetto delle regole tecniche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione dei primi piatti all'italiana.</li> <li>• Le tecniche di preparazione e cottura dei primi piatti all'italiana.</li> <li>• L'abbinamento gastronomico con le salse e le farce.</li> <li>• Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione dei primi piatti.</li> <li>• La presentazione e il servizio dei primi piatti.</li> </ul>
<b>MODULO 9 • Le uova</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori.</li> <li>• Rispettare le fasi di lavorazione del piatto.</li> <li>• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.</li> <li>• Realizzare piatti a base di uova.</li> <li>• Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione delle uova.</li> <li>• Le caratteristiche organolettiche delle uova.</li> <li>• Le tecniche di cottura delle uova.</li> <li>• Le regole igieniche e la corretta conservazione degli alimenti.</li> <li>• Il servizio e la presentazione dei piatti a base di uova.</li> </ul>
<b>MODULO 10 • Le carni: preparazioni e cotture</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione delle carni.</li> <li>• Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori.</li> <li>• Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di carne.</li> <li>• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.</li> <li>• Realizzare piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni.</li> <li>• Presentare e servire piatti a base di carne nel rispetto delle regole tecniche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione e le caratteristiche delle carni.</li> <li>• Le tecniche di preparazione e cottura delle carni,</li> <li>• Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione delle carni.</li> <li>• La presentazione e il servizio delle carni.</li> </ul>

<b>MODULO 11 • La pasticceria le basi</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione della pasticceria di base.</li> <li>• Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori.</li> <li>• Rispettare le fasi di lavorazione del piatto.</li> <li>• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.</li> <li>• Realizzare preparazioni di pasticceria di base.</li> <li>• Presentare e servire dolci nel rispetto delle regole tecniche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione delle preparazioni di pasticceria di base.</li> <li>• Le tecniche di preparazione e cottura delle preparazioni di pasticceria.</li> <li>• Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche e la corretta conservazione delle preparazioni di pasticceria.</li> <li>• La presentazione e il servizio dei dolci.</li> </ul>



Enrico Mattei  
Gargano - Italy



Programmazione modulare primo biennio **classi prime** enogastronomia settore cucina e pasticceria

<b>MODULO 1 PROFESSIONE CUOCO</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
Unità 1 La ristorazione e la gastronomia	<p>1 <i>Food &amp; beverage: un settore in crescita</i></p> <p>2 <i>Diventare cuoco</i></p> <p>3 <i>Il contesto operativo</i></p> <p>4 <i>La struttura ristorativa e l'organizzazione del personale</i></p> <p>5 <i>I requisiti professionali e personali del cuoco</i></p>	
Unità 2 Cucina e sostenibilità	<p>6 <i>Le regole di comportamento</i></p>	
Unità 3 Il team di cucina	<p>1 <i>Il cuoco di fronte a nuove sfide</i></p> <p>2 <i>La ristorazione sostenibile</i></p>	
Approfondimenti video-web	<p>1 <i>Lavorare in team: una necessità</i></p> <p>2 <i>La brigata di cucina</i></p> <p>3 <i>Le figura professionali</i></p>	
Test di verifica		
<b>MODULO 2. LA CUCINA: I SETTORI E LE ATTREZZATURE</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
Unità 1 La cucina: ambiente, spazi e percorsi	<p>1 <i>Il progetto della cucina</i></p> <p>2 <i>Le caratteristiche della cucina</i></p> <p>3 <i>Il layout e il diagramma dei flussi</i></p>	<p>1 <i>Visita ai laboratori di cucina</i></p>
Unità 2 I reparti di cucina e le attrezzature	<p>1 <i>Il Magazzino</i></p> <p>2 <i>I reparti</i></p> <p>3 <i>Le attrezzature</i></p>	<p>2 <i>Laboratorio: spazi e aree di lavoro</i></p>
Unità 3 <ul style="list-style-type: none"> <li>L'utensileria di cucina</li> </ul>	<p>1 <i>La batteria di cucina</i></p> <p>2 <i>Gli utensili e la coltelleria</i></p>	<p>3 <i>Uso idoneo della batteria di cucina, della coltelleria, dell'utensileria, dell'attrezzatura da banco e della grande attrezzatura</i></p>
Approfondimento libro-		

web Test di verifica		
<b>MODULO 3. IGIENE, QUALITA' ALIMENTARE E SICUREZZA</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
Unità 1 L'igiene in cucina	1 Igiene, salute e sicurezza 2 Igiene e le buone pratiche 3 I microrganismi e contaminazioni 5 Haccp	1 Uso pratico delle attrezzature disponibili nei vari laboratori dell'Istituto
Unità 2 La qualità in cucina	1 La scelta degli alimenti 2 L'etichetta 3 I prodotti biologici 4 Le allergie e le intolleranze	2 Uso pratico delle attrezzature da banco e utensili disponibili nei vari laboratori dell'Istituto
Unità 3 La sicurezza in cucina	1 La sicurezza sul lavoro 2 Gli infortuni: prevenzione e primo soccorso	
Approfondimento libro-web Test di verifica		
<b>MODULO 4. L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
Unità 1 Le fasi di lavoro	1 Le fasi di lavoro 2 Organizzazione	1 I reparti di cucina e la brigata ruoli e mansioni 2 Il posto di lavoro la mise en place fissa e del giorno. La mise en place della macchina
Unità 2 La ricetta: redazione e interpretazione	1 La scheda tecnica ricetta	3 L'uso del trinciante, spelucchino, pelapatate, scavino, mandolina 4 La scheda di produzione ricetta
Unità 3 Il servizio in cucina	1 Suddivisione dei pasti della giornata 2. Le principali regole per stilare il menu	Esercitazione proposta La mise en place fissa e del giorno. I tagli più comuni; tritare, julienne, macedonia, paesana, mirepoix, brunoise, mazzetto aromatico.
Approfondimento libro-web Test di verifica		Tagli più comuni di patate e metodi di cottura cenni Pommes de terre Parmentier, mignonette, fritte, naturali, castello, mascotte, parigine, ecc. Servizio di sala se programmato
<b>MODULO 5. COTTURA, CONSERVAZIONE E CONDIMENTI</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>

Unità 1 I metodi di cottura	1 La cottura e i suoi effetti 2 I metodi di cottura 3 La cottura a bassa temperatura	<i>Esercitazione proposta</i> <i>La mise en place fissa e del giorno.</i>  <i>Servizio di sala se programmato</i>
Unità 2 I metodi di conservazione	1 Classificazione e metodi di conservazione	
Unità 3 I condimenti, le erbe e le spezie	1 I condimenti in cucina	
Approfondimento libro-web Test di verifica		
<b>MODULO 6.I VEGETALI IN CUCINA: ORTAGGI, LEGUMI E FUNGHI</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
Unità 1 Preparazioni preliminari degli ortaggi	1 Ortaggi e legumi 2 Freschezza e conservazione	<i>Esercitazione proposta</i> <i>La mise en place fissa e del giorno.</i>  <i>Servizio di sala se programmato</i>
Unità 2 Tecniche di taglio dei vegetali	1 Taglio dei vegetali	
Unità 3 Metodi di cottura	1 Le ricette	
Approfondimento libro-web Test di verifica		
<b>e-book +</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Approfondimenti</li> <li>2. Ricette dei mastri CAST Alimenti</li> <li>3. Ricette e approfondimenti tecnici e culturali in lingua inglese</li> <li>4. Ricette regionali e internazionali</li> <li>5. Video CAST Alimenti</li> <li>6. Esercizi interattivi</li> <li>7. Attività di laboratorio di alternanza scuola-lavoro</li> <li>8. Attività con maestri del settore</li> </ol>		



Programmazione modulare primo biennio **classi seconde** enogastronomia settore cucina e pasticceria

<b>MODULO DI RIPETIZIONE PROFESSIONE CUOCO</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
UNITA' DI RIPETIZIONE  L'etica professionale  La divisa e gli accessori	<i>Le regole del buon cuoco</i>    <i>La divisa del cuoco</i>	<i>La mise en place fissa e del giorno</i> <i>La coltelleria e i tagli</i> <i>La grande attrezzatura, da banco, utensili</i> <i>Gli spazi e i reparti</i> <i>I fondi di cottura e di cucina</i>
<b>MODULO DI RIPETIZIONE LA SICUREZZA</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
1 La sicurezza sul lavoro	<i>Rischi e norme</i> <i>Principali cause di infortuni sul lavoro</i> <i>Obblighi dei lavoratori</i> <i>Altri consigli generale</i>	<i>Laboratorio: spazi e aree di lavoro</i> <i>Uso idoneo dei coltelli, utensili, batteria di cucina e macchinari.</i> <i>Preparazioni di alcuni primi piatti programmati</i>
<b>MODULO DI RIPETIZIONE IGIENE E SALUTE</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
1 Il ruolo dell'operatore in cucina 2 Lavorare in modo igienicamente corretto  <b>Test verifica ingresso</b>	<i>Conservazione e manipolazione degli alimenti</i> <i>Garanzie di igiene</i> <i>Igiene del personale</i> <i>Igiene degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti</i> <i>Le procedure di pulizia</i> <i>L'igiene degli utensili</i> <i>La contaminazione degli alimenti</i> <i>Curare la propria persona</i> <i>Nemici insidiosi</i>	<i>Pulizia e igiene degli utensili e delle attrezzature, regole igieniche degli spazi di cucina.</i> <i>Il posto di lavoro e mice en place</i> <i>Pulitura e tali di alcuni vegetali</i> <i>Preparazione di alcune pietanze</i> <i>Preparazione, cottura e servizio di sala se programmato</i>
<b>MODULO 7 I FONDI E LE SALSE</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
Unità 1 I fondi e i leganti	<i>1 I fondi</i> <i>2 Le basi addensanti</i>	<i>Esercitazione proposta</i> <i>Focaccia classica</i> <i>Fondo bianco pollo</i> <i>Vellutata regina con crostini</i> <i>Timballo di maccheroncini au gratin</i> <i>Servizio di sala se programmato</i>

Unità 2 Le salse  Approfondimento libro-web Test di verifica	1 <i>L'universo delle salse</i> 2 <i>Le salse madri</i>	<i>Esercitazione proposta</i> <i>Focaccia classica</i> <i>Tagliatelle alla bolognese</i> <i>Lasagne pasticciate</i> <i>Servizio di sala se programmato</i>
<b>MODULO 8 I PRIMI PIATTI</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
Unità 1 I primi piatti in brodo	1 <i>Le minestre</i> 2 <i>Le minestre chiare</i> 3 <i>Le creme e le Minestre legate</i> 4 <i>Le zuppe</i>	<i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina</i> <i>Minestrone alla milanese</i> <i>Zuppa di verdure con crostoni</i> <i>Passato di verdure con crostini</i>
Unità 2 I primi piatti a base di riso	1 <i>Il riso in cucina</i> 2 <i>Le principali tecniche di cottura del riso</i>	<i>Pasta e fagioli alla toscana (regionale)</i> <i>Soffritto di verdure (territorio)</i> <i>Pan cotto (territorio)</i> <i>Servizio di sala se programmato</i>
Unità 3 Le paste alimentari  Approfondimento libro-web Test di verifica	1 <i>Le paste alimentari</i> 2 <i>La pasta e le cotture</i> 3 <i>Le paste ripiene</i> 4 <i>Le paste gratinate</i>	<i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina</i> <i>Arancini di riso con salsa pomodoro</i> <i>Risotto mantecato .....</i> <i>Riso parboiled .....</i> <i>Riso basmati .....</i>  <i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina</i> <i>Tagliatelle alla moda dello chef (Salsa besciamella e salsa bolognese)</i> <i>Mezze maniche rigate alla norma</i> <i>Servizio di sala se programmato</i>  <i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina</i> <i>Panciotti con ricotta e spinaci salsa pomodoro</i> <i>Ravioli di carne alla bolognese</i> <i>Cannelloni alla napoletana</i> <i>Servizio di sala se programmato</i>  <i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina</i> <i>Gnocchi di semolino alla romana</i> <i>Gnocchi di patate al pomodoro e</i>

		<p><i>parmigiano</i> <i>Servizio di sala se programmato</i></p> <p><i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina</i> <i>Crespella delicata con ricotta e spinaci in salsa Mornay</i> <i>Penne rigate mantecate con salsa tonno</i> <i>Servizio di sala se programmato</i></p>
<b>MODULO 9 LE UOVA</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
<p>Unità 1 Le uova in cucina</p> <p>Unità 2 I metodi di cottura delle uova</p> <p>Approfondimento libro-web Test di verifica</p>	<p><i>1 La classificazione delle uova</i> <i>2 La quantità nelle ricette</i> <i>3 La corretta manipolazione</i> <i>4 L'impiego in cucina</i></p> <p><i>1 I principali metodi di cottura</i> <i>2 Le ricette</i></p>	<p><i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina</i> <i>Servizio di prima colazione o breakfast</i> <i>Uova alla coque</i> <i>Uova al tegamino con bacon</i> <i>Uova strapazzate sul toast</i> <i>Uova strapazzate al prosciutto cotto</i> <i>Omelette al prosciutto</i> <i>Frittata .....</i> <i>Servizio di sala se programmato</i></p>
<b>MODULO 10 LE CARNI: PREPARAZIONI E COTTURE DI BASE</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
<p>Unità 1 Le caratteristiche e tagli</p> <p>Unità 2 Lavorazioni delle carni</p> <p>Unità 3 I metodi di cotture delle carni: ricette di base</p> <p>Approfondimento libro-web Test di verifica</p>	<p><i>1 Le carni: composizione e qualità</i> <i>2 La classificazione e i tagli</i></p> <p><i>1 Lavorazioni e preparazioni</i></p> <p><i>1 Cotture e metodi</i> <i>2 Ricette</i></p>	<p><i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise in place del posto di lavoro e della macchina</i> <i>IL VITELLO: noce o scamone</i> <i>Scaloppe, scaloppine, rosette, straccetti, matignon. I metodi di cottura e guarnizioni.</i> <i>Abbinamento contorni</i> <i>Servizio di sala se programmato</i></p> <p><i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise in place del posto di lavoro e della macchina</i> <i>IL POLLO E TACCHINO</i> <i>Pollo al forno, alla diavola, in casseruola, in padella, pastellati</i> <i>Abbinamento contorni</i> <i>Servizio di sala se programmato</i></p>

		<p><i>Esercitazione proposta</i>  <i>Mise in place del posto di lavoro e della macchina</i>  <b>IL MAIALE</b>  <i>Arista di maiale alla toscana (forno)</i>  <i>Costolette di maiale alla Sassy (padella)</i>  <i>Fagottino di maiale al vino bianco e demi glace (padella)</i>  <i>Spiedini, bocconcini, scaloppine, rosette</i>  <i>Abbinamento contorni</i>  <i>Servizio di sala se programmato</i></p>
<b>MODULO 12 I PESCI</b>		
<b>UNITA'</b>	<b>CONTENUTI teorici</b>	<b>LABORATORIO CONTENUTI pratici</b>
<p>Unità 1            Classificazione e caratteristiche dei prodotti ittici</p> <p>Unità 2            Le preparazioni e le cotture di base dei prodotti ittici</p> <p>Approfondimento libro-web            Test di verifica</p>	<p><i>1 Classificazione dei prodotti ittici</i>  <i>2 Acquisto, freschezza, conservazione</i></p> <p><i>1 Pulizia, taglio, preparazione</i>  <i>2 Metodi di preparazione</i>  <i>3 Ricette</i></p>	<p><i>Esercitazione proposta</i>  <i>Mise en place del posto di lavoro e della macchina</i>  <i>Spigola o orata alla griglia, al forno, al cartoccio, al sale</i>  <i>Scaloppa di branzino al vino bianco</i>  <i>Sogliola alla mugnaia</i>  <i>Sogliola al court bouillon</i>  <i>Abbinamento contorni</i>  <i>Servizio di sala se programmato</i></p> <p><i>Esercitazione proposta</i>  <i>Mise en place del posto di lavoro e della macchina</i>  <i>Fondo bianco di pesce e vellutata</i>  <i>Risotto superfino mantecato con gamberi e zucchine</i>  <i>Troccoli ai frutti di mare</i>  <i>Polpo alla Luciana</i>  <i>Abbinamento contorni</i>  <i>Servizio di sala se programmato</i></p> <p><i>Esercitazione proposta</i>  <i>Mise en place del posto di lavoro e della macchina</i>  <i>Cucina del territorio</i>  <i>Troccoli con seppie</i>  <i>Seppie ripiene alla viestana</i>  <i>Frittura di calamari e gamberi</i>  <i>Servizio di sala se programmato</i></p> <p><i>Esercitazione proposta</i>  <i>Mise en place del posto di lavoro e della macchina</i>  <i>Cucina del territorio</i>  <i>Cozze au gratin</i></p>

		<i>Lajaned' con patate, cozze e rucola di campo</i> <i>Fettuccine con cozze ripiene alla viestana (piatto unico)</i> <i>Tiella barese</i> <i>Servizio di sala se programmato</i>
<b>MODULO 11 LA PASTICCERIA DI BASE L'ESSENZIALE</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
Unità 1 Le salse e le creme: ricette di base	1 <i>Le salse e le creme</i> 2 <i>I sciroppi e le bagne</i>	<i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise in place del posto di lavoro e della macchina</i> <i>Pan di spagna</i> <i>Pasta sfoglia</i>
Unità 2 Gli impasti e le torte: ricette di base	1 <i>Gli impasti di base: classificazione</i> 2 <i>Gli impasti montati</i> 3 <i>Gli impasti friabili</i> 4 <i>Gli impasti per choux</i>	<i>Pasta choux</i> <i>Paste frolla</i> <i>Pasta brisée</i> <i>Crema pasticciera</i> <i>Crema al cioccolato</i>
Approfondimento libro-web Test di verifica	5 <i>Gli impasti lievitati</i> 6 <i>Le ricette</i>	<i>Crema diplomatica</i> <i>Panna montata</i> <i>Bagna alchermes, maraschino, alla frutta</i> <i>Sciroppo e frutta sciroppata</i> <i>Servizio di sala se programmato</i>  <i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise in place del posto di lavoro e della macchina</i> <i>Pasticceria tipica del territorio</i>
<b>e-book +</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Approfondimenti</li> <li>2. Ricette dei mastri CAST Alimenti</li> <li>3. Ricette e approfondimenti tecnici e culturali in lingua inglese</li> <li>4. Ricette regionali e internazionali</li> <li>5. Video CAST Alimenti</li> <li>6. Esercizi interattivi</li> <li>7. Attività di laboratorio di alternanza scuola-lavoro</li> <li>8. Attività con maestri del settore</li> </ol>		



## PROGRAMMAZIONE - PRATICA OPERATIVA

### CLASSI PRIMO BIENNIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA

GLI ALLIEVI AL TERMINE DEL PRIMO BIENNIO DEL SETTORE ENOGASTRONOMIA DI CUCINA E PASTICCERIA DEVONO: CONOSCERE/SAPERE/METTERE IN ATTO/TEORIA E PRATICA OPERATIVA

#### 1. L'ESSENZIALE

- A) Ambiente cucina e reparti
- B) Ambiente di magazzino e stoccaggio
- C) La grande attrezzatura e da banco
- D) L'utensileria e la coltelleria (uso specifico)
- E) Le figure professionali
- F) Etica professionale e HACCP
- G) La storia della cucina e la cucina regionale italiana

#### 2. I PRIMI LAVORI

- A) Il menu e i vari servizi
- B) Le fasi di lavoro e la mise en place
- C) I primi lavori di base
- D) Gli alimenti: verdure, frutta, legumi, paste, prodotti ittici, le carni.
- E) I grassi animali e vegetali
- F) Acquisti, conservazione, cottura, presentazione

#### 3. LE BASI DI CUCINA

- A) I fondi di cucina e i fondi di cottura
- B) I roux, le salse madri e le salse derivate
- C) Salse brune e salse bianche
- D) Le salse fredde e calde
- E) Le salse emulsionate fredde e calde
- F) Le farce a freddo e a caldo

#### 4. LA PASTICCERIA LE BASI SEMPLICI

- A) Crema pasticciera, panna montata, crema diplomatica
- B) Pan di spagna, pasta frolla, pasta brisée, pasta choux
- C) Composto di base per pane, pizza e altri impasti lievitati

#### 5. I PRIMI PATTI LE BASI PRINCIPALI

- A) Le paste fresche all'uovo e non
- B) Zuppe, minestrone, creme, vellutate, brodi e consommé
- C) I primi patti asciutti e pronti
- D) Crespelle, gnocchi e timballi
- E) Il riso e i risotti
- F) I primi piatti tipici del territorio

#### 6. I SECONDI PIATTI

- A) I prodotti ittici: pesci, crostacei e molluschi (principali)
- B) Le carni: bianche e rosse (cenni)

#### 7. I CONTORNI

- A) I contorni freddi e caldi
- B) Le patate e le verdure in genere



## PROGRAMMAZIONE MINIMA

### CLASSI PRIMO BIENNIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA

GLI ALLIEVI AL TERMINE DEL PRIMO BIENNIO DEL SETTORE ENOGASTRONOMIA DI CUCINA E PASTICCERIA

DEVONO: CONOSCERE/SAPERE/METTERE IN ATTO/TEORIA E PRATICA OPERATIVA

#### 1. L'ESSENZIALE

- A. Ambiente cucina e reparti
- B. La grande attrezzatura e da banco
- C. L'utensileria e la coltelleria (uso specifico)
- D. HACCP e l'etica professionale

#### 2. I PRIMI LAVORI

- A. Il menu e i momenti di servizio principali
- B. Le fasi di lavoro
- C. I primi lavori di base
- D. Acquisti, conservazione, cottura, presentazione

#### 3. LE BASI DI CUCINA

- A. I fondi di cucina e i fondi di cottura
- B. I roux e le salse madri
- C. I grassi animali e vegetali
- D. Le erbe e le spezie più comuni

#### 4. LE BASI DI PASTICCERIA

- A. Crema pasticciera, panna montata
- B. Pan di spagna, pasta frolla
- C. Composto di base per pane e pizza
- D. La biscotteria locale

#### 5. I PRIMI PATTI LE BASI

- A. Le paste fresche all'uovo e non
- B. Zuppe, minestrone, creme, vellutate
- C. I primi piatti asciutti, pronti
- D. Crespelle, gnocchi e timballi

#### 6. I SECONDI PATTI I PESCI

- A. I prodotti ittici: classificazione
- B. Pulizia del pesce e conservazione

#### 7. I SECONDI PIATTI LE CARNI

- A. Le carni da macello: classificazione
- B. Il pollo, sezionatura e l'impiego più comune

#### 8. I CONTORNI

- A. I contorni: classificazione (freddi e caldi)
- B. Le insalate e le patate





## PROGRAMMAZIONE MODULARE PROFESSIONISTI IN CUCINA

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina **Secondo Biennio e Quinto Anno**

### Tavola delle competenze

<b>MODULO 1 • Gastronomia, cultura e ristorazione</b>		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.</li> <li>• Identificare i principali personaggi della gastronomia.</li> <li>• Riconoscere gli stili di cucina attuali.</li> <li>• Riconoscere i fondamenti della cucina innovativa, della cucina molecolare e della cucina salutistica.</li> <li>• Saper individuare le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia e cultura gastronomica.</li> <li>• Le scelte e le abitudini alimentari.</li> <li>• L'offerta gastronomica contemporanea e le tipologie di ristorazione.</li> <li>• Le scelte alimentari in funzione delle religioni.</li> <li>• La ristorazione commerciale e collettiva.</li> <li>• La produzione dei pasti nella ristorazione.</li> <li>• Il catering e la ristorazione viaggiante.</li> </ul>
<b>MODULO 2 • Il banqueting, il buffet e le decorazioni</b>		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione.</li> <li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione.</li> <li>• Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborare prodotti di pasticceria, guarnizioni e decorazioni.</li> <li>• Proporre ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze.</li> <li>• Acquisire una mentalità orientata al marketing.</li> <li>• Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting.</li> <li>• Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</li> <li>• Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il catering e il banqueting.</li> <li>• Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi.</li> <li>• Le nuove figure professionali.</li> <li>• L'organizzazione di un banchetto, di un buffet o di un evento.</li> <li>• La presentazione dei piatti, le guarnizioni e le decorazioni.</li> <li>• Le preparazioni enogastronomiche complesse: cioccolato, zucchero, piatti da buffet.</li> </ul>
<b>MODULO 3 • Gli alimenti e la qualità alimentare</b>		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.</li> <li>• Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti.</li> <li>• Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico.</li> <li>• Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli.</li> <li>• Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.</li> <li>• Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede.</li> </ul>	<p>Le certificazioni di qualità.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La legislazione di settore.</li> <li>• Il cibo come alimento e prodotto culturale.</li> <li>• I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.</li> <li>• Il "Pacchetto igiene" e il sistema HACCP.</li> <li>• La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.</li> <li>• Gli alimenti e la qualità.</li> <li>• L'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo-vino.</li> <li>• Le gamme dei prodotti.</li> <li>• I nuovi prodotti alimentari.</li> </ul>
<b>MODULO 4 • Marketing e menu</b>		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente.</li> <li>• Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing.</li> <li>• Costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela.</li> <li>• Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu.</li> <li>• Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti.</li> <li>• Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente.</li> <li>• I menu e la successione delle portate.</li> <li>• Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte.</li> <li>• Analisi e strategie nella gestione del menu e delle carte.</li> <li>• Le allergie e le intolleranze alimentari.</li> </ul>
<b>MODULO 5 • Organizzazione e gestione dell'impresa</b>		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</li> <li>• Attuare strategie di pianificazione, compensazione e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e bevande.</li> <li>• Classificare i costi e analizzare il rapporto con i ricavi.</li> <li>• Calcolare il costo-piatto e il costo-menu.</li> <li>• Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole".</li> <li>• Principi di organizzazione del lavoro.</li> <li>• La gestione delle merci, dell'impresa ristorativa e dei servizi offerti.</li> <li>• I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti</li> </ul>

<p>monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</li> <li>• Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</li> </ul>	<p>enogastronomici.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi).</li> <li>• I concetti di qualità, standard, schede tecniche di produzione.</li> <li>• La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione.</li> <li>• La sicurezza sul lavoro.</li> </ul>
<b>MODULO 6 • I prodotti ittici</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base di pesce.</li> <li>• Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di pesce.</li> <li>• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.</li> <li>• Realizzare piatti a base di pesce in abbinamento a guarnizioni e contorni.</li> <li>• Presentare e servire piatti a base di pesce nel rispetto delle regole tecniche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione e le caratteristiche dei pesci.</li> <li>• Le tecniche di preparazione e cottura dei pesci.</li> <li>• Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione dei pesci.</li> <li>• La presentazione e il servizio dei pesci.</li> </ul>
<b>MODULO WEB • Gli animali da macello, da cortile e da selvaggina</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base di carne.</li> <li>• Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di carne.</li> <li>• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.</li> <li>• Realizzare piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni.</li> <li>• Presentare e servire piatti a base di carne nel rispetto delle regole tecniche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione e le caratteristiche delle carni da macello, selvaggina e da cortile.</li> <li>• Le tecniche di disosso, sezionatura, tagli, preparazione, cottura delle carni.</li> <li>• Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione delle carni.</li> <li>• La presentazione e il servizio dei secondi a base di carne</li> </ul>
<b>MODULO 7 • La cucina regionale italiana</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le principali preparazioni gastronomiche regionali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale.</li> </ul>

<p>servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborare prodotti di pasticceria e dessert a carattere regionale.</li> <li>• Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni.</li> <li>• Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.</li> <li>• Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La valorizzazione dei prodotti enogastronomici.</li> <li>• I principali piatti della tradizione.</li> <li>• Le caratteristiche della cucina regionale.</li> </ul>
<b>MODULO 8 • La cucina internazionale</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le principali preparazioni gastronomiche internazionali ed etniche.</li> <li>• Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina internazionale.</li> <li>• Elaborare prodotti di pasticceria e dessert a carattere internazionale.</li> <li>• Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere, adattandoli ai gusti dell'utenza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria internazionale ed etnica.</li> <li>• La valorizzazione dei prodotti enogastronomici internazionali.</li> <li>• I principali piatti della tradizione etnica.</li> <li>• Le caratteristiche della cucina internazionale ed etnica.</li> <li>• Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche.</li> </ul>
<b>MODULO 9 • Il pane e gli impasti lievitati</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.</li> <li>• Eseguire con sicurezza le principali preparazioni lievitate, salate e di pasticceria.</li> <li>• Elaborare prodotti di gastronomia e pasticceria lievitati.</li> <li>• Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La valorizzazione dei prodotti lievitati di gastronomia e di pasticceria.</li> <li>• Le preparazioni di cucina e pasticceria lievitate, anche in lavorazioni evolute.</li> <li>• La presentazione delle preparazioni lievitate.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.</li> </ul>	
<b>MODULO 10 • La pasticceria, livello avanzato</b>		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.</li> <li>• Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di pasticceria.</li> <li>• Elaborare prodotti di pasticceria e di gelateria e dessert a carattere regionale, nazionale e internazionale.</li> <li>• Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.</li> <li>• Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La valorizzazione dei prodotti di pasticceria, gelateria e cioccolateria.</li> <li>• Le preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria, le lavorazioni evolute come quelle del cioccolato e dello zucchero.</li> <li>• Le decorazioni e la presentazione dei piatti.</li> </ul>

### MODULI SUDDIVISI PER CLASSI

Dalla teoria alla pratica Professionisti in Cucina

MODULO N 1	GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE	CLASSI 3 <sup>^</sup> e (4 <sup>^</sup> rip.)
MODULO N 2	IL BANQUETING, IL BUFFET E LE DECORAZIONI	CLASSI 5 <sup>^</sup>
MODULO N 3	GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE	CLASSI 5 <sup>^</sup>
MODULO N 4	MARKETING E MENU (cenni al quarto anno)	CLASSI 5 <sup>^</sup>
MODULO N 5	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA	CLASSI 4 <sup>^</sup> e 5 <sup>^</sup>
MODULO N 6	I PRODOTTI ITTICI	CLASSI 3 <sup>^</sup> e (5 <sup>^</sup> app.)
MODULO WEB	LE CARNI DA MACELLO	CLASSI 3 <sup>^</sup> e (4 <sup>^</sup> app.)
MODULO N 7	LA CUCINA REGIONALE ITALIANA	CLASSI 3 <sup>^</sup> -4 <sup>^</sup> -5 <sup>^</sup>
MODULO N 8	LA CUCINA INTERNAZIONALE	CLASSI 3 <sup>^</sup> -4 <sup>^</sup> -5 <sup>^</sup>
MODULO N 9	IL PANE E GLI IMPASTI LIEVITATI	CLASSI 3 <sup>^</sup> -4 <sup>^</sup> -5 <sup>^</sup>
MODULO WEB	LA PASTICCERIA DI BASE	CLASSI 3 <sup>^</sup> e 4 <sup>^</sup>
MODULO N 10	LA PASTICCERIA, LIVELLO AVANZATO	CLASSI 4 <sup>^</sup> e 5 <sup>^</sup>



**PROGRAMMAZIONE MODULARE PROFESSIONISTI IN CUCINA VOL. 2**  
**SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO**

<b>MODULO 1</b> Gastronomia, cultura e ristorazione	CLASSI 3 <sup>^</sup> (4 <sup>^</sup> ripetizione)
---	--

UD.1. EVOLUZIONI E ABITUDINI ALIMENTARI

1. Gastronomia e storia
2. La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe
3. Scelte e abitudini alimentari

UD. 2. GLI STILI GASTRONOMICI

1. L'offerta gastronomica
2. L'offerta tradizionale
3. L'offerta delle cucine globali
4. Le cucine scientifiche e sperimentali
5. Le cucine etiche e dietetiche
6. Le scelte alimentari in funzione delle religioni

UD. 3. LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

1. La nascita dei ristoranti moderni
2. Le diverse tipologie di ristorazione
3. La ristorazione commerciale
4. La ristorazione collettiva o servizio catering
5. Le tipologie di ristorazione collettiva

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>MODULO 2</b> IL BANQUETING, IL BUFFET E LE DECORAZIONI	CLASSI 5 <sup>^</sup>
---	-----------------------

UD. 1. IL BANQUETING

1. Il catering e il banqueting
2. Le tipologie di banchetto
3. Le nuove figure professionali
4. Organizzare un banchetto o un evento

UD. 2. IL BUFFET

1. Il servizio a buffet
2. Classificazione e caratteristiche
3. Il buffet nei diversi momenti ristorativi

UD. 3. IL PIATTO E LE DECORAZIONI

1. Le guarnizioni e le decorazioni
2. Il piatto e le sue guarnizioni
3. La presentazione dei piatti
4. Le decorazioni

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>MODULO 3 GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE</b>	CLASSI 5 <sup>^</sup>
---	-----------------------

## UD. 1. GLI ALIMENTI

1. Gli alimenti: definizione
2. La classificazione nutrizionale degli alimenti
3. La classificazione merceologica degli alimenti
4. Gli alimenti dietetici
5. Gli alimenti e la produzione biologica
6. Gli OGM, organismi geneticamente modificati

## UD. 2. LA QUALITA' ALIMENTARE

1. Le scelte alimentari
2. La scelta degli alimenti: le diverse qualità
3. L'etichetta alimentare
4. I marchi di tutela
5. I marchi di tutela internazionali e italiani
6. I marchi di tutela dei vini

## La tracciabilità alimentare di filiera

7. La sicurezza alimentare
8. L'igiene e il sistema HACCP

## UD. 3. LA DEGUASTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE

1. Il gusto
2. La degustazione e l'analisi sensoriale
3. L'analisi organolettica e la degustazione

IN PRATICA

4. Gli abbinamenti gastronomici
5. Le combinazioni di sapori
6. Le tipologie di abbinamento
7. Gli abbinamenti impossibili
8. L'abbinamento della birra
9. La degustazione de formaggio
10. La degustazione dell'olio evo

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>MODULO 4 MARKETING E MENU (cenni al quarto anno)</b>	CLASSI 5 <sup>^</sup>
---	-----------------------

## UD. 1. IL MARKETING E LE TIPOLOGIE DI CLIENTELA

1. Che cos'è il marketing
2. Il marketing mix
3. Il marketing plan o piano di marketing
4. Le tipologie di clientela
5. Il portafoglio clienti
6. La promozione aziendale
7. I social food

## UD. 2. IL MENU

1. Il menu: dalle origini a oggi
2. Le principali tipologie di menu  
*IN PRATICA*
3. La stesura del menu
4. Gli stili di servizio e il ruolo dello chef
5. Il servizio self service a buffet
6. I menu per le diete specifiche

## UD. 3. ESIGENZE SPECIALI: ALLERGIE E INTOLLERANZE

1. Definizione di allergie e intolleranze alimentari
2. La legislazione a tutela delle persone allergiche
3. Allergie ad alimenti di origine animale
4. Allergie ad alimenti di origine vegetale
5. L'intolleranza al lattosio
6. L'intolleranza al glutine

*IN PRATICA*

Preparazione di piatti per celiaci

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>MODULO 5 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA</b>	CLASSI 4 <sup>^</sup> e 5 <sup>^</sup>
--	--

## UD. 1. L'IMPRESA RISTORATIVA

1. L'impresa e la gestione per regole
2. L'efficienza gestionale
3. Le risorse umane
4. Il business plan: pianificazione e programmazione del lavoro
5. La sicurezza sul lavoro e la prevenzione

## UD. 2. L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI E I COSTI DI GESTIONE

1. L'approvvigionamento e le politiche di acquisto
2. I fornitori
3. Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte
4. La valorizzazione del magazzino
5. I costi di gestione nella ristorazione
6. Il prezzo di vendita e il food costo

## UD. 3. L'INNOVAZIONE E LE TECNOLOGIE IN CUCINA

1. Le innovazioni tecnologiche in cucina
2. I nuovi modelli organizzativi
3. La cottura a bassa temperatura (CBT)
4. L'informatica in cucina e in sala

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>MODULO 6 I PRODOTTI ITTICI</b>	CLASSI 3 <sup>^</sup> e (5 <sup>^</sup> approfondimento)
-----------------------------------	--

## UD. 1 CLASSIFICAZIONE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ITTICI

1. La classificazione dei prodotti ittici
2. Il mercato dei prodotti ittici e l'acquisto del pesce
3. L'etichetta e la tracciabilità dei prodotti ittici

4. L'indice di freschezza del pesce
5. La stagionalità dei prodotti ittici e la pesca sostenibile
6. L'itticoltura e acquacoltura

#### UD. 2. LE PREPARAZIONI E LE COTTURE DI BASE DEI PRODOTTI ITTICI

1. Le principali preparazioni preliminari del pesce

##### IN PRATICA

- a. Il magazzino: acquistare, conservare, pulire, sezionare il pesce
- b. Le cotture di base dei pesci
- c. Le schede tecniche di produzione

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>MODULO WEB. LE CARNI DA MACELLO</b>	CLASSI 3 <sup>^</sup> e (4 <sup>^</sup> approfondimento)
--	--

#### UD. 1 LE CARNI: CARATTERISTICHE E TAGLI

1. Le carni: composizione e qualità
2. Composizione in base al colore
3. La filiera produttiva
4. I tagli delle carni: i bovini
5. I tagli delle carni: i suini
6. I tagli delle carni: gli ovini e caprini
7. I tagli delle carni: i gallinacci

#### UD. 2. LA LAVORAZIONE DELLE CARNI

1. Le carni lavorazione e sicurezza

##### IN PRATICA

- a. Il mercato delle carni: filiera, tracciabilità e rintracciabilità
- b. L'acquisto, valutazione della freschezza
- c. Il magazzino e metodi di conservazione
- d. Disosso e tagli
- e. Preparazioni diverse
- f. La cucina del territorio e regionale
- g. Le schede tecniche di produzione

#### UD.3. I METODI DI COTTURA DELLE CARNI E LE RICETTE DI BASE

1. La cottura delle carni
2. I metodi di cottura
3. Schede tecniche di produzione

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>MODULO 7 LA CUCINA REGIONALE ITALIANA</b>	CLASSI 3 <sup>^</sup> -4 <sup>^</sup> -5 <sup>^</sup>
--	---

#### UD. 1. L'ITALIA SETTENTRIONALE

1. Le caratteristiche della cucina regionale italiana
2. La valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali
3. Val d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino, Veneto, Friuli

## UD. 2. L'ITALIA CENTRALE

1. Emilia, Toscana, Umbria, Marche, Lazio

## UD. 3. L'ITALIA MERIDIONALE E LE ISOLE

1. Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata; Calabria, Sicilia, Sardegna

IN PRATICA

- a. Preparazione di piatti della cucina del territorio e regionale
- b. Schede tecniche di produzione

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

**MODULO 8 LA CUCINA INTERNAZIONALE**CLASSI 3<sup>^</sup>-4<sup>^</sup>-5<sup>^</sup>

## UD. 1. LA CUCINA EUROPEA

1. Le culture gastronomiche
2. L'Europa in cucina
3. La cucina portoghese
4. La cucina spagnola
5. La cucina della Gran Bretagna
6. La cucina della Francia
7. La cucina dell'Europa centrale
8. La cucina dei paesi nordici e scandinavi
9. La cucina russa e dell'area slava

## UD. 2. LA CUCINA ARABA, NORDAFRICA E MEDITERRANEA

1. La cucina dell'area mediterranea

## UD. 3. LA CUCINA ORIENTALE

1. La cucina cinese
2. La cucina giapponese
3. La cucina indiana

## UD. 4. LA CUCINA AMERICANA

1. La cucina nordamericana
2. La cucina latino-americana

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

**MODULO 9 IL PANE E GLI IMPASTI LIEVITATI**CLASSI 3<sup>^</sup>-4<sup>^</sup>-5<sup>^</sup>

## UD. 1 IL PANE E LE FARINE

1. Il pane
2. Le farine
3. Il glutine

IN PRATICA

Le ricette di base per il pane, focacce e pizze

La lievitazione e i lieviti

La cottura

## UD. 2. GLI IMPASTI DOLCI LIEVITATI

1. L'impasto diretto e indiretto
2. Le principali ricette di dolci lievitati
3. Gli impasti dolci lievitati fritti
4. I dolci lievitati tradizionali
5. I dolci del territorio
6. Biscotteria

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>MODULO WEB LA PASTICCERIA DI BASE</b>	CLASSI 3 <sup>^</sup> e 4 <sup>^</sup>
--	--

## UD. 1 LE SALSE E LE CREME DI BASE

1. Le salse e le creme di pasticceria

IN PRATICA

Salse, sciroppi, bagne

Le creme all'uovo

Le creme derivate

## UD. 2. GLI IMPASTI E LE TORTE DI BASE

1. Gli impasti di base: classificazione
2. Gli impasti montati
3. Gli impasti montati al burro
4. Gli impasti friabili
5. Gli impasti per choux
6. Gli impasti lievitati

## UD. 3 LA GELATERIA

1. Il gelato
2. Le miscele di base
3. Gelato alla crema e alla frutta
4. Le ricette

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>MODULO 10 LA PASTICCERIA, LIVELLO AVANZATO</b>	CLASSI 4 <sup>^</sup> e 5 <sup>^</sup>
---	--

## UD. 1 LA PASTICCERIA

1. I prodotti di pasticceria
2. Le tipologie di impasto
3. Le tipologie di servizio e la collocazione nel menu
4. Lo zucchero e le preparazioni di base di zucchero

## UD. 2. GLI IMPASTI DI PASTICCERIA E LA PASTICCERIA CLASSICA

1. Gli impasti montati
2. Gli impasti montati al burro
3. Gli impasti sfogliati

4. Le torte classiche internazionali
5. Le torte classiche italiane

#### UD.3. IL CIOCCOLATO

1. Il cioccolato
2. I derivati del cioccolato
3. Il temperaggio

#### UD. 4 LA GELATERIA

5. Il gelato
6. La produzione dei gelati e il loro bilanciamento
7. I nuovi metodi di produzione del gelato
8. Le miscele di base
9. Le ricette

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' PRATICHE SECONDO BIENNIO **CLASSI TERZE**

<b>ATTIVITA N 1</b>	L'ESSENZIALE CUCINA-ATTREZZATURE E MISE EN PLACE
---------------------	--

1. Le fasi di lavoro in cucina
2. Gli utensili, le attrezzature e la grande attrezzatura
3. I reparti e il servizio in cucina
4. La mise en place
5. La scheda ricetta

<b>ATTIVITA N 2</b>	L'ESSENZIALE I FONDI E LE MINESTRE
---------------------	------------------------------------

1. I principali tagli
  2. I fondi di cucina
  3. Brodi e consommé
  4. Le zuppe e le vellutate
  5. Le creme e i passati
  6. Le zuppe del territorio
  7. Altri piatti
- Schede tecniche di produzione
  - Servizio di sala se programmato
  - Test verifica

<b>ATTIVITA N 3</b>	LE PASTE FRESCHE, I PRIMI PIATTI RIPIENI, LE SALSE SEMPLICI
---------------------	---

1. Le farine e le uova
  2. Gli impasti di base per paste fresche all'uovo e non
  3. I formati e tradizioni Nord e Sud
  4. Cucina di territorio e regionale
  5. Le farce a freddo e a caldo
  6. Le paste ripiene
- Schede tecniche di produzione
  - Servizio di sala se programmato
  - Test verifica

<b>ATTIVITA N 4</b>	ALTRI PRIMI PIATTI, LE SALSE MADRI E DERIVATE
---------------------	---

1. Composto di base per crespelle
2. Altri primi piatti: gnocchi di semolino, patate e ricotta
3. I timballi
4. I primi piatti a base di pesce
5. I primi piatti a base di carne
6. I primi piatti a base di verdure e legumi
7. Cucina di territorio e regionale
8. Le salse calde
9. I roux

## 10. Le salse fredde emulsionate

- *Schede tecniche di produzione*
- *Servizio di sala se programmato*
- *Test verifica*

<b>ATTIVITA N 5</b>	<b>ALTRI PRIMI PIATTI I RISOTTI</b>
---------------------	-------------------------------------

1. I fondi bianchi
2. Le vellutate e le salse alternative
3. Riso e risotti vari tipi di riso
4. Cultura e tradizioni del riso
5. Riso, risotti, sformatini, timballi, parboiled, basmati
6. Riso e risotti a base di: pesce, carni e verdure
7. Cucina di territorio e regionale

- *Schede tecniche di produzione*
- *Servizio di sala se programmato*
- *Test verifica*

<b>ATTIVITA N 6</b>	<b>APERITIVI E ANTIPASTI CALDI E FREDDI</b>
---------------------	---

1. Pasta sfoglia, mezza sfoglia
2. Pasta brisée
3. Pasta per pane e pizza
4. Salse fredde emulsionate
5. Gli antipasti freddi a base di verdure, carni, pesci, uova
6. Gli antipasti caldi a base di verdure, carni, pesci uova
7. Decorazione e presentazione a vassoio e a piatto

- *Schede tecniche di produzione*
- *Servizio di sala se programmato*
- *Test verifica*

<b>ATTIVITA N 7</b>	<b>I PRODOTTI ITTICI</b>
---------------------	--------------------------

1. Classificazione e caratteristiche dei pesci
2. HACCP e comportamenti nelle procedure di conservazione e manipolazione
3. Preparazioni e le cotture di base dei prodotti ittici
4. Attività pratiche: i primi e i secondi piatti a base di pesce
5. Cucina di territorio e regionale
6. Contorni di abbinamento

- *Schede tecniche di produzione*
- *Servizio di sala se programmato*
- *Test verifica*

<b>ATTIVITA N 8</b>	<b>LE CARNI DA MACELLO-DA CORTILE-DI SELVAGGINA</b>
---------------------	---

1. Classificazione e caratteristiche delle carni da macello, da cortile, selvaggina
2. Disosso, tagli, conservazione
3. HACCP
4. I contorni di abbinamento
5. Preparazioni e cotture di base delle carni da macello, da cortile, di selvaggina

## 6. Cucina di territorio e regionale

- *Schede tecniche di produzione*
- *Servizio di sala se programmato*
- *Test verifica*

<b>ATTIVITA N 9</b>	<b>I PIATTI DI MEZZO SECONDI A BASE DI PESCE E CARNE E ALTRI SECONDI PIATTI</b>
---------------------	---

1. Piatti di mezzo e le uova
2. Piatti a base di verdure
3. Portata unica e la cucina del territorio

- *Schede tecniche di produzione*
- *Servizio di sala se programmato*
- *Test verifica*

<b>ATTIVITA N 10</b>	<b>LA PASTICCERIA</b>
----------------------	-----------------------

1. Le farine e i lieviti
2. Gli impasti lievitati per pane e pizze
3. Gli impasti, le creme e le salse di base, le bagne
4. Pasta sfoglia e mezza sfoglia
5. La pasta brisée
6. La pasta frolla e le varianti
7. La pasta choux
8. Il pan di spagna
9. La pasticceria tipica
10. Biscotteria e tradizioni
11. Dessert per occasioni speciali
12. Dessert a piatto
13. La gelateria
14. Gli impasti lievitati
15. Le conserve a base di frutta e alcool

- *Schede tecniche di produzione*
- *Servizio di sala se programmato*
- *Test verifica*

<b>e-book +</b>
-----------------

1. Approfondimenti
2. Ricette dei mastri CAST Alimenti
3. Ricette e approfondimenti tecnici e culturali in lingua inglese
4. Ricette regionali e internazionali
5. Video CAST Alimenti
6. Esercizi interattivi
7. Attività di laboratorio di alternanza scuola-lavoro
8. Attività con maestri del settore



## PROGRAMMAZIONE MINIMA TERZO ANNO

### CLASSI SECONDO BIENNIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA

GLI ALLIEVI CON AL TERMINE DEL PRIMO BIENNIO DEL SETTORE ENOGASTRONOMIA DI CUCINA E PASTICCERIA DEVONO: CONOSCERE/SAPERE/METTERE IN ATTO/TEORIA E PRATICA OPERATIVA

#### MODULO 1 Gastronomia, cultura e ristorazione

1. La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe
2. Scelte e abitudini alimentari
3. L'offerta gastronomica
4. Le diverse tipologie di ristorazione

*Test verifica*

#### LA PRATICA IN CUCINA

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I fondi di cucina</li> <li>2. Brodi</li> <li>3. Le zuppe</li> <li>4. I passati</li> <li>5. Alcune zuppe del territorio</li> </ol> <p><i>Test verifica</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le farine e le uova</li> <li>2. Gli impasti di base per paste fresche all'uovo e non</li> <li>3. I formati e tradizioni Nord e Sud</li> <li>4. Le farce a freddo e a caldo</li> <li>5. Alcune paste ripiene</li> </ol> <p><i>Test verifica</i></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Composto di base per crespelle</li> <li>2. Altri primi piatti: gnocchi di semolino e di patate</li> <li>3. Alcuni primi piatti a base di pesce</li> <li>4. Alcuni primi piatti a base di carne</li> <li>5. Alcuni primi piatti a base di verdure e legumi</li> <li>6. Le salse calde essenziale</li> <li>7. I roux</li> </ol> <p><i>Test verifica</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riso e risotti vari tipi di riso</li> <li>2. Cultura e tradizioni del riso</li> <li>3. Alcuni risotti a base di: pesce, carni, verdure</li> </ol> <p><i>Test verifica</i></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le farine e i lieviti</li> <li>2. Gli impasti lievitati per pane e pizze</li> <li>3. Gli impasti, le creme e le salse di base, le bagne l'essenziale</li> <li>4. Pasta sfoglia e mezza sfoglia</li> <li>5. La pasta brisée</li> <li>6. La pasta frolla e le varianti</li> <li>7. La pasta choux</li> <li>8. Il pan di Spagna</li> <li>9. La pasticceria tipica</li> <li>10. Biscotteria e tradizioni</li> </ol> <p><i>Test verifica</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Classificazione e caratteristiche dei pesci</li> <li>2. HACCP e comportamenti nelle procedure di conservazione e manipolazione</li> <li>3. Alcune preparazioni e le cotture di base dei prodotti ittici</li> <li>4. Contorni di abbinamento</li> </ol> <p><i>Test verifica</i></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Classificazione e caratteristiche delle carni da macello, da cortile, selvaggina</li> <li>2. Disosso, tagli, conservazione</li> <li>3. HACCP</li> </ol> <p><i>Test verifica</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le caratteristiche della cucina regionale italiana</li> <li>2. La valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali</li> <li>3. La cucina di alcune regioni italiane</li> <li>4. Schede tecniche delle ricette</li> <li>5. <i>Test verifica</i></li> </ol>



Enrico Mattei  
Gargano - Italy



## PROGRAMMAZIONE MINIMA QUARTO E QUINTO ANNO

### CLASSI SECONDO BIENNIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA

GLI ALLIEVI CON AL TERMINE DEL PRIMO BIENNIO DEL SETTORE ENOGASTRONOMIA DI CUCINA E PASTICCERIA DEVONO: CONOSCERE/SAPERE/METTERE IN ATTO/TEORIA E PRATICA OPERATIVA

<b>MODULO 1</b> Gastronomia, cultura e ristorazione	CLASSI 4 <sup>^</sup>
---	-----------------------

#### UD.1. EVOLUZIONI E ABITUDINI ALIMENTARI

1. La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe
2. Scelte e abitudini alimentari

#### UD. 2. GLI STILI GASTRONOMICI

1. L'offerta gastronomica
2. L'offerta tradizionale
3. L'offerta delle cucine globali

#### UD. 3. LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

1. Le diverse tipologie di ristorazione
  2. La ristorazione commerciale
  3. La ristorazione collettiva o servizio catering
  4. Le tipologie di ristorazione collettiva
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO 2</b> IL BANQUETING, IL BUFFET E LE DECORAZIONI	CLASSI 5 <sup>^</sup>
---	-----------------------

#### UD. 1. IL BANQUETING

1. Il catering e il banqueting
2. Le tipologie di banchetto
3. Le nuove figure professionali

#### UD. 2. IL BUFFET

1. Il servizio a buffet
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO 3</b> GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE	CLASSI 4 <sup>^</sup> e 5 <sup>^</sup>
---	--

#### UD. 1. GLI ALIMENTI

1. Gli alimenti: definizione
2. La classificazione nutrizionale degli alimenti
3. La classificazione merceologica degli alimenti
4. Gli alimenti dietetici

#### UD. 2. LA QUALITA' ALIMENTARE

1. Le scelte alimentari
2. La scelta degli alimenti: le diverse qualità
3. L'etichetta alimentare
4. I marchi di tutela
5. I marchi di tutela internazionali e italiani
6. I marchi di tutela dei vini
7. La tracciabilità alimentare di filiera

8. La sicurezza alimentare
9. L'igiene e il sistema HACCP
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO 4</b> MARKETING E MENU
----------------------------------

CLASSI 4 <sup>^</sup> e 5 <sup>^</sup>
--

UD. 1. IL MARKETING E LE TIPOLOGIE DI CLIENTELA

1. Che cos'è il marketing
2. Il marketing mix
3. Il marketing plan o piano di marketing
4. Le tipologie di clientela

UD. 2. IL MENU

1. Il menu: dalle origini a oggi
2. Le principali tipologie di menu
3. La stesura del menu
4. Il servizio self service a buffet
5. I menu per le diete specifiche

UD. 3. ESIGENZE SPECIALI: ALLERGIE E INTOLLERANZE

1. Definizione di allergie e intolleranze alimentari
2. Allergie ad alimenti di origine animale
3. Allergie ad alimenti di origine vegetale
4. L'intolleranza al lattosio
5. L'intolleranza al glutine
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO 5</b> ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA
--

CLASSI 4 <sup>^</sup> e 5 <sup>^</sup>
--

UD. 1. L'IMPRESA RISTORATIVA

1. L'impresa e la gestione per regole
2. L'efficienza gestionale
3. Le risorse umane
4. Il business plan: pianificazione e programmazione del lavoro
5. La sicurezza sul lavoro e la prevenzione

UD. 2. L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI E I COSTI DI GESTIONE

1. L'approvvigionamento e le politiche di acquisto
2. I fornitori
3. Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte

UD. 3. L'INNOVAZIONE E LE TECNOLOGIE IN CUCINA

1. Le innovazioni tecnologiche in cucina
2. I nuovi modelli organizzativi
3. La cottura a bassa temperatura (CBT)
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO 6</b> I PRODOTTI ITTICI
-----------------------------------

CLASSI 5 <sup>^</sup>
-----------------------

UD. 1 CLASSIFICAZIONE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ITTICI

7. La classificazione dei prodotti ittici
8. Il mercato dei prodotti ittici e l'acquisto del pesce
9. L'etichetta e la tracciabilità dei prodotti ittici
10. L'indice di freschezza del pesce
11. La stagionalità dei prodotti ittici e la pesca sostenibile
12. L'itticoltura e acquacoltura
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO WEB. LE CARNI DA MACELLO</b>	CLASSI 4 <sup>^</sup>
--	-----------------------

## UD. 1 LE CARNI: CARATTERISTICHE E TAGLI

1. Le carni: composizione e qualità
  2. Composizione in base al colore
  3. La filiera produttiva
  4. I tagli delle carni: i bovini
  5. I tagli delle carni: i suini
  6. I tagli delle carni: gli ovini e caprini
  7. I tagli delle carni: i gallinacci
  8. Il mercato delle carni: filiera, tracciabilità e rintracciabilità
  9. L'acquisto, valutazione della freschezza
  10. Il magazzino e metodi di conservazione
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO 7 LA CUCINA REGIONALE ITALIANA</b>	CLASSI 4 <sup>^</sup> -5 <sup>^</sup>
--	---------------------------------------

## UD. 1. L'ITALIA SETTENTRIONALE

4. Le caratteristiche della cucina regionale italiana
5. La valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali
6. Val d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino, Veneto, Friuli

## UD. 2. L'ITALIA CENTRALE

2. Emilia, Toscana, Umbria, Marche, Lazio

## UD. 3. L'ITALIA MERIDIONALE E LE ISOLE

2. Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata; Calabria, Sicilia, Sardegna

IN PRATICA

- c. Preparazione di piatti della cucina del territorio e regionale
  - d. Schede tecniche di produzione
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO 8 LA CUCINA INTERNAZIONALE</b>	CLASSI 5 <sup>^</sup>
--	-----------------------

## UD. 1. LA CUCINA EUROPEA

1. Le culture gastronomiche
2. L'Europa in cucina
3. La cucina portoghese
4. La cucina spagnola
5. La cucina della Gran Bretagna
6. La cucina della Francia

## UD. 2. LA CUCINA ARABA, NORDAFRICA E MEDITERRANEA

1. La cucina dell'area mediterranea

## UD. 3. LA CUCINA ORIENTALE

1. La cucina cinese
  2. La cucina giapponese
  3. La cucina indiana
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO 9 IL PANE E GLI IMPASTI LIEVITATI</b>	<b>CLASSI 4<sup>^</sup></b>
---	-----------------------------

## UD. 1 IL PANE E LE FARINE

1. Il pane
  2. Le farine
  3. Il glutine
  4. L'impasto diretto e indiretto
  5. Le principali ricette di dolci lievitati
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO WEB LA PASTICCERIA DI BASE</b>	<b>CLASSI 4<sup>^</sup></b>
--	-----------------------------

## UD. 1 LE SALSE E LE CREME DI BASE

1. Le salse e le creme di pasticceria

## UD. 2. GLI IMPASTI E LE TORTE DI BASE

1. Gli impasti di base: classificazione
2. Gli impasti montati
3. Gli impasti per choux

## UD. 3 LA GELATERIA

1. Il gelato
  2. Le miscele di base
  3. Gelato alla crema e alla frutta
  4. Le ricette
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO 10 LA PASTICCERIA, LIVELLO AVANZATO</b>	<b>CLASSI 5<sup>^</sup></b>
---	-----------------------------

## UD. 1 LA PASTICCERIA

1. I prodotti di pasticceria
2. Le tipologie di impasto
3. Le tipologie di servizio e la collocazione nel menu

## UD. 2. GLI IMPASTI DI PASTICCERIA E LA PASTICCERIA CLASSICA

6. Gli impasti montati
  7. Gli impasti montati al burro
  8. Gli impasti sfogliati
  9. Le torte classiche internazionali
  10. Le torte classiche italiane
- ✓ *Test verifica*



## PROGRAMMAZIONE MODULARE PROFESSIONISTI IN CUCINA

### Servizi di SALA-VENDITA QUARTO E QUINTO ANNO

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Settore Cucina Articolazione sala-vendita

#### Tavola delle competenze per moduli

<b>Modulo 1 Gastronomia, Cultura e Ristorazione</b>			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABITITÀ
1 L'evoluzione delle abitudini alimentari	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	Storia e cultura gastronomica.	Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.
2 Gli stili gastronomici		Le scelte e le abitudini alimentari.	Identificare i principali personaggi della gastronomia.
3 La ristorazione contemporanea		Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.	L'offerta gastronomica contemporanea e le tipologie di ristorazione.
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera	Le scelte alimentari in funzione delle religioni.	Riconoscere i fondamenti della cucina innovativa, della cucina molecolare e della cucina salutistica.
		La ristorazione commerciale e collettiva.	Saper individuare le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante,
		La produzione dei pasti nella ristorazione.	
		Il catering e la ristorazione viaggiante..	
<b>Modulo 2 Il buffet e le decorazioni</b>			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABITITÀ
1 Il Banqueting	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione.	Il catering e il banqueting.	Conoscere i prodotti di pasticceria, le guarnizioni e le decorazioni.
1 Il Buffet		Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi.	Proporre accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze.
2 Il piatto e decorazioni			
		Le nuove figure	

	<p>con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazioni.</p> <p>Attuare strategie di pianificazioni, compensazioni e monitoraggio.</p> <p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione presentazione dei prodotti enogastronomici.</p>	<p>professionali.</p> <p>L'organizzazione di un banchetto, di un buffet o di un evento.</p> <p>La presentazione ei piatti, le guarnizioni e le decorazioni.</p> <p>Le preparazioni enogastronomiche complesse: cioccolato, zucchero, piatti da buffet.</p>	<p>Acquisire una mentalità orientata al marketing.</p> <p>Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting.</p> <p>Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</p> <p>Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</p>
--	--	--	--

### Modulo 3 Gli Alimenti e la qualità alimentare

UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABITITÀ
<p>1 Gli alimenti</p> <p>2 La qualità alimentare</p> <p>3 La degustazione e l'analisi sensoriale</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico,</p>	<p>Le certificazioni di qualità.</p> <p>La legislazione di settore.</p> <p>Il cibo come alimento e prodotto culturale.</p> <p>I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.</p> <p>Il "Pacchetto igiene" e il sistema HACCP.</p> <p>La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.</p> <p>Gli alimenti e la qualità.</p> <p>L'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo-vino.</p> <p>Le gamme dei</p>	<p>Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.</p> <p>Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti.</p> <p>Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico.</p> <p>Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli.</p> <p>Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.</p> <p>Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di</p>

	chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	prodotti8. I nuovi prodotti alimentari.	schede.
<b>Modulo 4 Marketing e Menu</b>			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABITITÀ
1 Il marketing e le tipologie di clientela	Integrare le competenze professionali orientate al cliente	Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti.	Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente.
2 Il menu	con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente. I menu e la successione delle portate.	Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing.  Costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela.
3 Esigenze speciali: allergie e intolleranze	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Le funzioni. I tipi e le regole di costruzione di menu e carte.  Analisi e strategie nella gestione del menu e delle carte.  Le allergie e le intolleranze alimentari.	Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu.  Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari.
<b>Modulo 5 Organizzazione e Gestione dell'Impresa</b>			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABITITÀ
1 L'impresa ristorativa	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	L'organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole".	Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e bevande.
2 L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.	Principi di organizzazione del lavoro.	Classificare i costi e analizzare il rapporto con i ricavi.
3 L'innovazione e le tecnologie in cucina		La gestione delle merci, dell'impresa ristorativa e dei	Calcolare il costo-piatto e il costo-menu.  Individuare i fattori che

	<p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>servizi offerti.</p> <p>I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi).</p> <p>I concetti di qualità, standard, schede tecniche di produzione.</p> <p>La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione.</p> <p>La sicurezza sul lavoro.</p>	<p>intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.</p> <p>Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</p> <p>Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</p>
--	--	---	--

### Modulo 6 La cucina Regionale Italiana

UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABITITÀ
1 L'Italia Settentrionale	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	<p>Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale.</p> <p>La valorizzazione dei prodotti enogastronomici.</p>	<p>Conoscere le principali preparazioni gastronomiche regionali.</p> <p>Riconoscere i principali prodotti di pasticceria e dessert a carattere regionale.</p>
2 L'Italia Centrale	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	I principali piatti della tradizione.	Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni.
3 L'Italia Meridionale e le Isole	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti	<p>Le caratteristiche della cucina regionale.</p> <p>Le tecniche di trancio di carni e pesci in sala.</p>	Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi, le componenti

	enogastronomici.		tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. Conoscere le tecniche di trancio di carni e pesce in sala.
<b>Modulo 7 La cucina Internazionale</b>			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABITITÀ
1 La cucina Europea	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. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria internazionale ed etnica.	Conoscere le principali preparazioni gastronomiche internazionali ed etniche.
2 La cucina araba, nordafricana e mediterranea		La valorizzazione dei prodotti enogastronomici internazionale.	Riconoscere i principali prodotti di pasticceria e dessert a carattere internazionale.
3 La cucina orientale		I principali piatti della tradizione etnica. Le caratteristiche della cucina internazionale ed etnica.	Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere, adattandoli ai gusti dell'utenza.
4 La cucina americana		Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche.	



**PROGRAMMAZIONE MODULARE ARTICOLAZIONE SALA VENDITA**  
**CLASSI QUARTE E QUINTE SALA VENDITA**

**Modulo 1** Gastronomia, Cultura e Ristorazione

UD. 1. L'EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI

1. Gastronomia e storia
2. La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe
3. Scelte e abitudini alimentari

UD. 2. GLI STILI GASTRONOMICI

1. L'offerta gastronomica
2. L'offerta tradizionale
3. L'offerta delle cucine globali
4. Le cucine scientifiche e sperimentali
5. Le cucine etiche e dietetiche
6. Le scelte alimentari in funzione delle religioni

UD. 3. LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

1. La nascita dei ristoranti moderni
2. Le diverse tipologie di ristorazione
3. La ristorazione commerciale
4. La ristorazione collettiva o servizio catering
5. Le tipologie di ristorazione collettiva

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

**Modulo 2** IL BANQUETING, IL BUFFET E LE DECORAZIONI

UD. 1. IL BANQUETING

1. Il catering e il banqueting
2. Le tipologie di banchetto
3. Le nuove figure professionali
4. Organizzare un banchetto o un evento

UD. 2. IL BUFFET

1. Il servizio a buffet
2. Classificazione e caratteristiche
3. Il buffet nei diversi momenti ristorativi

UD. 3. IL PIATTO E LE DECORAZIONI

1. Le guarnizioni e le decorazioni
2. Il piatto e le sue guarnizioni
3. La presentazione dei piatti
4. Le decorazioni

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>Modulo 3 GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE</b>
---

## UD. 1. GLI ALIMENTI

1. Gli alimenti: definizione
2. La classificazione nutrizionale degli alimenti
3. La classificazione merceologica degli alimenti
4. Gli alimenti dietetici
5. Gli alimenti e la produzione biologica
6. Gli OGM, organismi geneticamente modificati

## UD. 2. LA QUALITA' ALIMENTARE

1. Le scelte alimentari
2. La scelta degli alimenti: le diverse qualità
3. L'etichetta alimentare
4. I marchi di tutela
5. I marchi di tutela internazionali e italiani
6. I marchi di tutela dei vini
7. La tracciabilità alimentare di filiera
8. La sicurezza alimentare
9. L'igiene e il sistema HACCP

## UD. 3. LA DEGUASTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE

1. Il gusto
2. La degustazione e l'analisi sensoriale
3. L'analisi organolettica e la degustazione

IN PRATICA

4. Gli abbinamenti gastronomici
5. Le combinazioni di sapori
6. Le tipologie di abbinamento
7. Gli abbinamenti impossibili
8. L'abbinamento della birra
9. La degustazione de formaggio
10. La degustazione dell'olio evo

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>Modulo 4 MARKETING E MENU</b>	5° anno
----------------------------------	---------

## UD. 1. IL MARKETING E LE TIPOLOGIE DI CLIENTELA

1. Che cos'è il marketing
2. Il marketing mix
3. Il marketing plan o piano di marketing
4. Le tipologie di clientela
5. Il portafoglio clienti
6. La promozione aziendale
7. I social food

## UD. 2. IL MENU

1. Il menu: dalle origini a oggi
2. Le caratteristiche del menu
3. Le principali tipologie di menu

IN PRATICA

4. La stesura del menu
5. Gli stili di servizio e il ruolo dello chef
6. Il servizio self service a buffet
7. I menu per le diete specifiche

## UD. 3. ESIGENZE SPECIALI: ALLERGIE E INTOLLERANZE

1. Definizione di allergie e intolleranze alimentari
2. La legislazione a tutela delle persone allergiche
3. Allergie ad alimenti di origine animale
4. Allergie ad alimenti di origine vegetale
5. L'intolleranza al lattosio
6. L'intolleranza al glutine

IN PRATICA

Preparazione di piatti per celiaci

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

**Modulo 5 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA**

## UD. 1. L'IMPRESA RISTORATIVA

1. L'impresa e la gestione per regole
2. L'efficienza gestionale
3. Le risorse umane
4. Il business plan: pianificazione e programmazione del lavoro
5. La sicurezza sul lavoro e la prevenzione

## UD. 2. L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI E I COSTI DI GESTIONE

1. L'approvvigionamento e le politiche di acquisto
2. I fornitori
3. Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte
4. La valorizzazione del magazzino
5. I costi di gestione nella ristorazione
6. Il prezzo di vendita e il food costo

## UD. 3. L'INNOVAZIONE E LE TECNOLOGIE IN CUCINA

1. Le innovazioni tecnologiche in cucina
2. I nuovi modelli organizzativi
3. La cottura a bassa temperatura (CBT)
4. L'informatica in cucina e in sala
- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

**Modulo 6 LA CUCINA REGIONALE ITALIANA**

4 e 5 anno

## UD. 1. L'ITALIA SETTENTRIONALE

1. Le caratteristiche della cucina regionale italiana
2. La valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali
3. Val d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino, Veneto, Friuli

## UD. 2. L'ITALIA CENTRALE

1. Emilia, Toscana, Umbria, Marche, Lazio

## UD. 3. L'ITALIA MERIDIONALE E LE ISOLE

1. Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata; Calabria, Sicilia, Sardegna
- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*
- ✓ *Ricette e vini regione per regione*

**Modulo 7** LA CUCINA INTERNAZIONALE

## UD. 1. LA CUCINA EUROPEA

- 1 Le culture gastronomiche
- 2 L'Europa in cucina
- 3 La cucina portoghese
- 4 La cucina spagnola
- 5 La cucina della Gran Bretagna
- 6 La cucina della Francia
- 7 La cucina dell'Europa centrale
- 8 La cucina dei paesi nordici e scandinavi
- 9 La cucina russa e dell'area slava

## UD. 2. LA CUCINA ARABA, NORDAFRICA E MEDITERRANEA

- 1 La cucina dell'area mediterranea

## UD. 3. LA CUCINA ORIENTALE

1. La cucina cinese
2. La cucina giapponese
3. La cucina indiana

## UD. 4. LA CUCINA AMERICANA

1. La cucina nordamericana
2. La cucina latino-americana

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*



**PROGRAMMAZIONE MINIMA ARTICOLAZIONE SALA VENDITA**

**CLASSI SECONDO BIENNIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA**

GLI ALLIEVI CON AL TERMINE DEL PRIMO BIENNIO DEL SETTORE ENOGASTRONOMIA DI CUCINA E PASTICCERIA DEVONO: CONOSCERE/SAPERE/METTERE IN ATTO/TEORIA E PRATICA OPERATIVA

**Modulo 1** Gastronomia, Cultura e Ristorazione

UD. 1. L'EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI

1. La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe
2. Scelte e abitudini alimentari

UD. 2. GLI STILI GASTRONOMICI

1. L'offerta gastronomica
2. L'offerta tradizionale

UD. 3. LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

1. La nascita dei ristoranti moderni
2. Le diverse tipologie di ristorazione
3. La ristorazione commerciale
4. La ristorazione collettiva o servizio catering

✓ *Test verifica*

**Modulo 2** IL BANQUETING, IL BUFFET E LE DEORAZIONI

UD. 1. IL BANQUETING

1. Il catering e il banqueting
2. Le tipologie di banchetto
3. Le nuove figure professionali

UD. 2. IL BUFFET

1. Il servizio a buffet
2. Classificazione e caratteristiche
3. Il buffet nei diversi momenti ristorativi

✓ *Test verifica*

**Modulo 3** GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE

UD. 1. GLI ALIMENTI

1. Gli alimenti: definizione
2. La classificazione nutrizionale degli alimenti
3. La classificazione merceologica degli alimenti

UD. 2. LA QUALITA' ALIMENTARE

1. Le scelte alimentari
2. La scelta degli alimenti: le diverse qualità
3. L'etichetta alimentare
4. I marchi di tutela
5. I marchi di tutela internazionali e italiani

6. I marchi di tutela dei vini
7. La tracciabilità alimentare di filiera
8. La sicurezza alimentare
9. L'igiene e il sistema HACCP

✓ *Test verifica*

#### **Modulo 4 MARKETING E MENU**

##### UD. 1. Il marketing e le tipologie di clientela

1. Che cos'è il marketing
2. Il marketing mix
3. Il marketing plan o piano di marketing

##### UD. 2. IL MENU

1. Il menu: dalle origini a oggi
2. Le principali tipologie di menu
3. La stesura del menu

##### UD. 3. ESIGENZE SPECIALI: ALLERGIE E INTOLLERANZE

1. Definizione di allergie e intolleranze alimentari
2. La legislazione a tutela delle persone allergiche
3. Allergie ad alimenti di origine animale
4. Allergie ad alimenti di origine vegetale
5. L'intolleranza al lattosio
6. L'intolleranza al glutine

✓ *Test verifica*

#### **Modulo 5 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA**

##### UD. 1. L'IMPRESA RISTORATIVA

1. L'impresa e la gestione per regole
2. L'efficienza gestionale
3. Le risorse umane
4. Il business plan: pianificazione e programmazione del lavoro
5. La sicurezza sul lavoro e la prevenzione

##### UD. 2. L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI E I COSTI DI GESTIONE

1. L'approvvigionamento e le politiche di acquisto
2. I fornitori
3. Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte
4. La valorizzazione del magazzino

✓ *Test verifica*

#### **Modulo 6 LA CUCINA REGIONALE ITALIANA**

##### UD. 1. L'ITALIA SETTENTRIONALE

1. Le caratteristiche della cucina regionale italiana
2. La valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali
3. Val d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino, Veneto, Friuli

##### UD. 2. L'ITALIA CENTRALE

1. Emilia, Toscana, Umbria, Marche, Lazio



Istituto Professionale Enogastronomia-Ospitalità-Alberghiera "E. Mattei" - Vieste (FG) ¶



Enrico Mattei  
Gargano - Italy



## Le 8 competenze chiave di cittadinanza europea

*Quando ci si trova inseriti in un contesto sociale, soprattutto adesso che ci confrontiamo con gli altri lavorando in una Europa unita, non basta sapere fare bene il proprio lavoro ma è necessario avere alcune competenze sociali di base che permettono di affrontare al meglio la vita quotidiana. Ricordiamo innanzitutto la differenza tra conoscenza, abilità e competenze.*

*Una **conoscenza** è una singola nozione: un dato, un fatto, una teoria o una procedura. Una **abilità** è la capacità di applicare le conoscenze per svolgere compiti e risolvere dei problemi.*

*La **competenza** rappresenta la capacità di utilizzare conoscenze, abilità e, in genere, tutto il proprio sapere, in situazioni reali di vita e lavoro.*

Quali sono le otto competenze chiave europee?

1. Comunicazione nella madrelingua
2. Comunicazione nelle lingue straniere
3. Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia
4. Competenza digitale
5. Imparare ad imparare
6. Competenze sociali e civiche
7. Spirito di iniziativa e imprenditorialità
8. Consapevolezza ed espressione culturale

### 1. Comunicazione nella madrelingua

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

### 2. Comunicazione nelle lingue straniere

Padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, al livello B2 di padronanza del quadro europeo di riferimento per le lingue (QCER). *Vedi tabella allegata*

### 3. Competenze matematiche

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

**4. Competenza digitale**

Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

**5. Imparare a imparare**

Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.

**6. Competenze sociali e civiche**

Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.

**7. Spirito di iniziativa e imprenditorialità**

Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.

**8. Consapevolezza ed espressione culturale**

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Comprendere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.

## **METODOLOGIE generali**

Alla tradizionale lezione frontale, articolata attraverso le fasi della definizione del tema, dall'esposizione dei contenuti e dall'esercitazione e/o della discussione di casi pratici, si affiancheranno altri metodi come:

- la lezione interattiva o partecipata, utilizzata per stimolare la partecipazione attiva e l'interesse degli studenti e per facilitarne la comprensione dei concetti teorici. Queste lezioni si terranno in laboratorio di cucina e in classe con l'ausilio della LIM, della SMAT TV e della piattaforma G-Suite for education sia in classe che in "DaD" per tutta la classe o per soli gruppi o singoli allievi richiedenti per gravi motivi di salute;
- libro di testo, quadernone per ricettario, notebook, tablet, telefonino, appunti e approfondimento, biblioteca, internet e siti specifici, e-book approfondimenti, libro web con l'app My bSmart, Classroom, website;
- il lavoro di gruppo svolto sotto la supervisione dell'insegnante allo scopo di abituare gli allievi ad interagire tra loro;
- il problem solving utilizzato per superare la tradizionale lezione frontale, ponendo l'argomento in chiave problematica e sollecitando proposte di soluzioni. Lo scopo del metodo è di creare negli studenti una forte tensione cognitiva che li coinvolga, li stimoli e li interessi. In questo modo si potenzia la capacità di analizzare i dati, di risolvere problemi, di pervenire al possesso di conoscenze, partendo da situazioni concrete non ancora organizzate né ordinate. In ogni caso sarà indispensabile: mantenere sempre viva l'attenzione degli allievi, coinvolgerli creando sempre un clima positivo e stimolante, effettuare riepiloghi all'inizio e alla fine di ogni modulo per verificare e consolidare l'apprendimento, favorire la discussione ed il confronto stimolando tutti gli allievi a dare il loro parere su un argomento senza condizionarne il pensiero.



## **STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

- Prove pratiche in laboratorio.
- Prove orali e scritte.
- I percorsi d'apprendimento (progresso rispetto al punto di partenza e livello reale delle conoscenze).
- Il grado di capacità di effettuare congrui collegamenti.
- Il modo di operare nella soluzione dei problemi.
- La qualità della comunicazione scritta e orale, schede di produzione con ricettario personale.
- La partecipazione e l'impegno.



### **TABELLA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE ACQUISITE**

LIVELLI	ESPLICITAZIONE	VOTO
<p><b>Livello avanzato</b></p> <p>Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando una padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.</p>	Esegue tutte le operazioni in modo corretto, efficace allo scopo e originale.	<b>10 – 9</b>
<p><b>Livello intermedio</b></p> <p>Lo studente svolge compiti complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.</p>	Esegue tutte le operazioni in modo corretto.	<b>8 – 7</b>
<p><b>Livello base</b></p> <p>Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.</p>	Coglie le informazioni principali.	<b>6 – 5</b>
<p><b>Livello base non raggiunto</b></p>	Coglie parzialmente le informazioni principali.	<b>4</b>
	Non coglie le informazioni principali.	<b>3-1</b>

## Griglia di valutazione Prove Pratiche

VOTO	CONOSCENZA	APPLICAZIONE	ABILITA' ESPRESSIVE	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE
<b>2-3</b> <b>Molto scarso</b>	Ha acquisito una conoscenza stentata e molto scadente su tutti i punti dell'unità didattica	Non riesce ad applicare le poche conoscenze acquisite dell'unità didattica	Si esprime in maniera molto limitata, quasi incomprensibile	Non partecipa al dialogo educativo, non svolge i compiti assegnati
<b>4</b> <b>Scarso</b>	Ha acquisito una conoscenza frammentaria, lacunosa e approssimativa sugli argomenti	Riesce ad applicare con difficoltà le conoscenze e commette errori gravi anche in compiti semplici	Si esprime in maniera stentata, con fusa e scorretta sui termini culinari	Partecipa al dialogo educativo in modo incostante, non sempre svolge i compiti assegnati sulle analisi organolettiche
<b>5</b> <b>Mediocre</b>	Ha acquisito una conoscenza non completa e superficiale dei contenuti minimi di base	Sa applicare meccanicamente le conoscenze ma non in situazioni nuove, commettendo errori non gravi	Si esprime in maniera comprensibile ma impacciata e non appropriata	Partecipa al dialogo educativo in modo incostante, non sempre svolge i compiti assegnati
<b>6</b> <b>Sufficiente</b>	Ha acquisito una conoscenza essenziale dei contenuti minimi di base dell'unità didattica	Riesce ad applicare le conoscenze acquisite, semplici situazioni nuove degli argomenti trattati	Si esprime in maniera lineare ed appropriato ma elementare	Partecipa regolarmente al dialogo educativo, svolge i compiti assegnati
<b>7</b> <b>Discreto</b>	Conoscenza completa, pertinente e abbastanza approfondita di tutti i punti, riguardante la materia	Conoscenze acquisite a situazioni nuove	Si esprime con chiarezza, usando un vocabolario adeguato	Dialogo educativo, svolge sempre i compiti assegnatigli
<b>8</b> <b>Buono</b>	Ha acquisito una conoscenza completa, approfondita e coordinata di tutta l'unità didattica	Applica le conoscenze acquisite, senza commettere errori anche in situazioni nuove	Si applica e si esprime con chiarezza, usando un vocabolario ricco e appropriato	Partecipa al dialogo educativo in modo costante, svolge sempre in modo preciso i compiti assegnatigli
<b>9-10</b> <b>Ottimo</b>	Ha acquisito una conoscenza ampia, completa, strutturata, integrata e molto approfondita di tutta l'unità didattica	Applica le conoscenze in maniera autonoma scientifica, creativa e senza errori, anche in situazioni nuove e complesse	Si esprime in maniera fluida, accurata e arricchita da concetti e termini specifici multidisciplinari	Partecipa al dialogo educativo in modo propositivo svolge sempre in modo preciso i compiti assegnati

## Griglia di valutazione Prove Scritte-Orali

VOTO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	PREPARAZIONE
10	<p>Applica le conoscenze in modo corretto e autonomo, anche a problemi complessi e trova da solo soluzioni migliori.</p> <p>Espone in modo fluido utilizzando un lessico ricco e appropriato.</p>	<p>Sa rielaborare correttamente e approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse con originalità e creatività.</p> <p>Ha attuato il processo di interiorizzazione.</p>	<p>Organiche, approfondite e ampie.</p>	<p>Approfondita, organica e originale</p>
9	<p>Applica le conoscenze in modo corretto e autonomo anche a problemi complessi.</p> <p>Espone il modo fluido e utilizza linguaggi specifici.</p> <p>Compie analisi approfondite e individua correlazioni precise.</p>	<p>Rielabora in modo corretto, critico ed esercita un controllo intelligente delle proprie acquisizioni.</p>	<p>Organiche, articolate e con approfondimenti autonomi.</p>	<p>Organica</p>
8	<p>Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi. Espone con proprietà linguistica e compie analisi corrette.</p>	<p>Rielabora in modo corretto e significativo.</p>	<p>Ha acquisito contenuti sostanziali con alcuni approfondimenti interdisciplinari o trasversali.</p>	<p>Completa</p>
7	<p>Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi ma con imperfezioni.</p> <p>Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato.</p> <p>Compie analisi coerenti.</p>	<p>Rielabora in modo corretto le informazioni e sa gestire le situazioni nuove.</p>	<p>Ha acquisito contenuti sostanziali con alcuni riferimenti interdisciplinari o trasversali.</p>	<p>Soddisfacente e coordinata</p>

<b>6</b>	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto. Sa individuare elementi di base e li sa mettere in relazione.	Rielabora sufficientemente le informazioni e gestisce situazioni semplici.	Sufficienti rispetto agli obiettivi minimi ma non approfondite.	Sufficiente – Limitata all'essenziale.
<b>5</b>	Applica le conoscenze con imperfezione, si esprime in modo impreciso, compie analisi parziali.	Gestisce con difficoltà situazioni semplici.	Limitate e superficiali.	Insufficienza lieve.
<b>4</b>	Applica le conoscenze minime se guidato. Si esprime in modo improprio.	Controllo poco razionale delle proprie acquisizioni.	Lacunose e parziali.	Insufficienza grave.
<b>3</b>	Non applica le conoscenze minime anche se guidato. Si esprime in modo scorretto e improprio.	Gravemente compromesse dalla scarsità delle informazioni.	Frammentario e piuttosto lacunose.	Insufficienza gravissima.
<b>2</b>	Non riesce a utilizzare le scarse conoscenze.	Non sa rielaborare.	Molto frammentarie.	Insufficienza gravissima.
<b>1</b>	Non evidenziate.	Non attivate.	Non espresse.	Insufficienza gravissima.



**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA – PRIMO BIENNIO**

NOME STUDENTE \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ SEZ. \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

RUOLO            REPARTO \_\_\_\_\_  CAPO PARTITA             COMMIS

PIATTO ASSEGNATO \_\_\_\_\_

GRUPPO DI LAVORO \_\_\_\_\_

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI diversi LIVELLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<b>Conoscenze tecnico – teoriche</b>	Complete e approfondite di tutti gli argomenti e/o Ricette (schede tecniche di produzione)	<u>3</u>	
	Complete e approfondite di quasi tutti gli argomenti e/o ricette	2	
	Conoscenze essenziali e/o poco corrette degli argomenti e/o ricette	1	
<b>Uso delle attrezzature</b>	Utilizza tutte le attrezzature correttamente	<u>1</u>	
	Utilizza alcune attrezzature con difficoltà	0,5	
<b>Procedura nell'esecuzione del piatto</b>	Esegue correttamente la procedura in tutte le fasi	<u>2</u>	
	Esegue alcuni errori nell'esecuzione delle procedure della ricetta	1	
<b>Utilizzo delle tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici</b>	Applica le tecniche di lavorazione in maniera precisa, sicura ed autonoma	<u>1</u>	
	Applica le tecniche di lavorazione con difficoltà e/o con errori	0,5	
<b>Impegno – partecipazione – collaborazione (lavoro in equipe)</b>	Lavora in modo cooperativo e crea un'ottima interdipendenza positiva tra i componenti del gruppo di lavoro	<u>2</u>	
	Lavora in modo cooperativo e raggiunge una buona interdipendenza positiva tra i suoi membri	1	
	Lavora in maniera cooperativa anche se non si è instaurata una piena interdipendenza positiva tra i suoi membri	0,5	
<b>Rispetto delle norme igieniche e del riordino delle attrezzature e del laboratorio</b>	Rispetta le norme igieniche e di riordino del laboratorio	<u>1</u>	
	Rispetta parzialmente le norme igieniche e di riordino del laboratorio	0,5	
<b>VOTO PROVA PRATICA</b> (somma dei punteggi attribuiti)			____ / 10



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA – SECONDO BIENNIO  
(terza e quarta) e QUINTO ANNO – prova individuale**

NOME STUDENTE \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ SEZ. \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

RUOLO \_\_\_\_\_ REPARTO \_\_\_\_\_  CAPO PARTITA  COMMIS

PIATTO ASSEGNATO \_\_\_\_\_

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI diversi LIVELLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<b>Procedura nell'esecuzione del piatto - Tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici - Uso delle attrezzature</b>	Esegue in modo preciso la ricetta, rispettando le tecniche di preparazione e cottura e utilizzando correttamente le attrezzature	<u><b>3</b></u>	
	Esegue in modo abbastanza preciso la ricetta, rispettando parzialmente le tecniche di preparazione e cottura ma utilizzando correttamente le attrezzature	2	
	Esegue in modo poco preciso la ricetta, rispettando parzialmente le tecniche di preparazione e cottura e utilizzando abbastanza correttamente le attrezzature	1	
<b>Rispetto delle norme igieniche e della propria postazione di lavoro - Riordino delle attrezzature e del Laboratorio</b>	Rispetta tutte le norme igieniche, tiene la propria postazione perfettamente in ordine e riordina correttamente le attrezzature e il laboratorio	<u><b>1</b></u>	
	Rispetta parzialmente le norme igieniche e lascia la propria postazione non adeguatamente in ordine; riordina le attrezzature e il laboratorio in modo non del tutto corretto	0,5	
<b>Rispetto dei tempi di consegna del piatto assegnato</b>	Rispetta i tempi di consegna e/o svolge le operazioni con velocità e precisione	<u><b>1</b></u>	
	Rispetta parzialmente i tempi di consegna e/o svolge le operazioni lentamente e con poca precisione	0,5	
<b>Originalità della ricetta e presentazione del piatto</b>	Ricetta originale presentata rispettando le regole tecniche di degustazione	<u><b>2</b></u>	
	Ricetta poco originale presentata in modo non del tutto appropriate	1	
	Ricetta per nulla originale presentata in modo inappropriato	0,5	
<b>Gusto del piatto</b>	Il gusto è perfetto e in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto	<u><b>3</b></u>	
	Il gusto è buono e piuttosto in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto	2	
	Il gusto del piatto è quasi in linea con le caratteristiche organolettiche del piatto	1	
	Il gusto non è in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto.	0,5	
<b>VOTO PROVA PRATICA</b> (somma dei punteggi attribuiti)			____/10

**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA**  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA – SECONDO**  
**BIENNIO (terza – quarta) e QUINTO ANNO – prova estrazione a gruppi**

NOME STUDENTE \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ SEZ. \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

RUOLO \_\_\_\_\_ REPARTO \_\_\_\_\_  CAPO PARTITA  COMMIS

PIATTO ASSEGNATO \_\_\_\_\_

GRUPPO DI LAVORO \_\_\_\_\_

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI diversi LIVELLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<b>Procedura nell'esecuzione del piatto - Tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici - Uso delle attrezzature</b>	Esegue in modo preciso la ricetta, rispettando le tecniche di preparazione e cottura e utilizzando correttamente le attrezzature	<u>3</u>	
	Esegue in modo abbastanza preciso la ricetta, rispettando parzialmente le tecniche di preparazione e cottura ma utilizzando correttamente le attrezzature	2	
	Esegue in modo poco preciso la ricetta, rispettando parzialmente le tecniche di preparazione e cottura e utilizzando abbastanza correttamente le attrezzature.	1	
<b>Rispetto delle norme igieniche e della propria postazione di lavoro - Riordino delle attrezzature e del laboratorio</b>	Rispetta tutte le norme igieniche, tiene la propria postazione perfettamente in ordine e riordina correttamente le attrezzature e il laboratorio	<u>1</u>	
	Rispetta parzialmente le norme igieniche e lascia la propria postazione non adeguatamente in ordine; riordina le attrezzature e il laboratorio in modo non del tutto corretto	0,5	
<b>Rispetto dei tempi di consegna del piatto assegnato</b>	Rispetta i tempi di consegna e/o svolge le operazioni con velocità e precisione.	<u>1</u>	
	Rispetta parzialmente i tempi di consegna e/o svolge le operazioni lentamente e con poca precisione.	0,5	
<b>Originalità della ricetta e presentazione del piatto</b>	Ricetta originale presentata rispettando le regole tecniche di degustazione	<u>1</u>	
	Ricetta per nulla originale o poco originale presentata in modo inappropriato	0,5	
<b>Lavoro in equipe</b>	Lavorano coordinati e in modo proficuo	<u>2</u>	
	Lavorano abbastanza coordinati ma in modo poco proficuo	1	
<b>Gusto del piatto</b>	Il gusto è perfetto e in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto	<u>2</u>	
	Il gusto è buono e piuttosto in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto	1	
	Il gusto non è del tutto in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto	0,5	
<b>VOTO PROVA PRATICA</b> <i>(somma dei punteggi attribuiti)</i>			<b>—/10</b>



**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE della PROVA ORALE – PRIMO BIENNIO**

NOME STUDENTE \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

ARGOMENTO/I:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI diversi LIVELLI
<b>Conoscenza</b>	Conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti	<b><u>3</u></b>
	Conosce gli aspetti essenziali dell'argomento, anche se con qualche incertezza o inesattezza	2
	Conosce poco l'argomento e in modo scorretto e/o frammentario	1
<b>Utilizzo del linguaggio tecnico di settore</b>	Espone con un linguaggio tecnico corretto e specifico	<b><u>3</u></b>
	Espone con un linguaggio tecnico semplice	2
	Espone con un linguaggio generico e/o poco adeguato	1
<b>Capacità di analizzare – approfondire</b>	È in grado di chiarire e approfondire	<b><u>2</u></b>
	Se guidato sa dare chiarimenti e/o spiegazioni	1
<b>Capacità di effettuare collegamenti</b>	Collega in modo autonomo gli aspetti principali dell'argomento	<b><u>2</u></b>
	Se guidato collega gli aspetti principali dell'argomento	1
		<b>VOTO PROVA ORALE _____/10</b> <i>(somma dei punteggi attribuiti)</i>



Enrico Mattei  
Gargano - Italy



**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA**  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE della PROVA ORALE SECONDO BIENNIO e QUINTO ANNO**

NOME STUDENTE \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

ARGOMENTO/I:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI diversi LIVELLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<b>Conoscenza</b>	Conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti	<u>3</u>	
	Conosce gli aspetti essenziali dell'argomento, anche se con qualche incertezza o inesattezza	2	
	Conosce poco e in modo scorretto e/o frammentario l'argomento	1	
<b>Utilizzo del linguaggio tecnico di settore</b>	Usa un lessico preciso e appropriato	<u>3</u>	
	Usa un linguaggio tecnico essenziale e sufficientemente corretto	2	
	Usa un lessico a tratti improprio e non sempre corretto: commette errori	1	
<b>Capacità di risolvere problemi</b>	Identifica autonomamente il problema e propone soluzioni pertinenti	<u>2</u>	
	Identifica con difficoltà il problema ma guidato propone semplici soluzioni	1	
<b>Capacità di effettuare collegamenti</b>	Collega in modo autonomo gli aspetti principali dell'argomento	<u>2</u>	
	Se guidato collega gli aspetti principali dell'argomento	1	
<b>VOTO PROVA ORALE</b> <i>(somma dei punteggi attribuiti)</i>			_____/10


**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA**
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE della PROVA ORALE- classe QUARTA e  
QUINTA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

NOME STUDENTE \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

ARGOMENTO/I:

 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI diversi LIVELLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<b>Conoscenza</b>	Conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti	<u>3</u>	
	Conosce gli aspetti essenziali dell'argomento, anche se con qualche incertezza o inesattezza	2	
	Conosce poco e in modo scorretto e/o frammentario l'argomento	1	
<b>Utilizzo del linguaggio tecnico di settore</b>	Usa un lessico preciso e appropriato	<u>3</u>	
	Usa un linguaggio tecnico essenziale e sufficientemente corretto	2	
	Usa un lessico a tratti improprio e non sempre corretto: commette errori	1	
<b>Capacità di risolvere problemi</b>	Identifica autonomamente il problema e propone soluzioni pertinenti	<u>2</u>	
	Identifica con difficoltà il problema ma guidato propone semplici soluzioni	1	
<b>Capacità di effettuare collegamenti</b>	Collega in modo autonomo gli aspetti principali dell'argomento	<u>2</u>	
	Se guidato collega gli aspetti principali dell'argomento	1	
<b>VOTO PROVA ORALE</b> <i>(somma dei punteggi attribuiti)</i>			_____/10



**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE della PROVA SCRITTA - classe QUARTA e  
QUINTA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

NOME STUDENTE \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI diversi LIVELLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<b>Conoscenza</b>	Conosce gli argomenti in maniera analitica e approfondita	<b><u>4</u></b>	
<b>Conoscenza dei fatti, termini, concetti, principi inerenti all'argomento e ai relativi obiettivi</b>	Conosce gli argomenti in modo ampio e completo	<b><u>3</u></b>	
	Conosce gli elementi fondamentali della disciplina	2	
	Conosce in modo incompleto, superficiale, incerto gli elementi fondamentali della disciplina	1	
<b>Comprensione ed elaborazione della tematica proposta</b>	Elabora autonomamente le tematiche proposte con varietà, ricchezza e correttezza espressiva	<b><u>3</u></b>	
	Comprende le tematiche proposte e le risolve in modo pertinente e appropriato.	2	
	Comprende solo parzialmente i temi e gli argomenti proposti, trattandoli con incertezza e imprecisione.	1	
<b>Utilizzo del linguaggio tecnico</b>	Usa un lessico preciso e appropriato	<b><u>3</u></b>	
	Usa un linguaggio tecnico essenziale e sufficientemente corretto	2	
	Usa un lessico a tratti improprio e non sempre corretto: commette errori	1	
<b>VOTO PROVA SCRITTA</b> (somma dei punteggi attribuiti)			<b>—/10</b>



**Istituto Professionale Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera**



**"E Mattei" Vieste (FG)**



*Tecnica dei Servizi ed Esercitazioni Pratiche di Enogastronomia*

## *La Programmazione*

*Settore Cucina e Pasticceria*

PROGRAMMAZIONE PRIMO BIENNIO

PROGRAMMAZIONE SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

PROGRAMMAZIONE ARTICOLAZIONE SALA-VENDITA

*PROFESSIONISTI IN CUCINA*

*Tecniche e pratiche per i futuri Chef*

*HOEPLI edizione OPEN SCHOOL*

*RD prof. Giuseppe Azzarone*  
*a.s. 2020\_\_/2021\_\_*