

DISCIPLINA: PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA SECONDO BIENNIO – IV e V anno

Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – Articolazione Enogastronomia

GLI OBIETTIVI DISCIPLINARI

Gli obiettivi disciplinari sono declinati in conoscenze, abilità e competenze e tengono conto delle indicazioni ministeriali. Ogni singolo docente dovrà poi elaborare la propria programmazione di classe in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe, e di quelle definiti nella riunione per Materie e di Dipartimento.

Conoscenze, intese come il risultato dell'apprendimento di fatti e principi teorici e pratici relativi alla disciplina.

- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società
- Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.
- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
- Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'.
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
- Costi di produzione del settore cucina.
- Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.
- Organizzazione del personale del settore cucina.
- Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti
- Programmazione e organizzazione della produzione
- Tecniche di cucina.
- Tecniche di pasticceria.
- Software di settore.

Abilità, intese come la capacità di applicare le conoscenze per assolvere ai compiti assegnati e risolvere eventuali problemi.

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

- Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.
- Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.
- Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.

Competenze, intese come la capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali in situazioni di lavoro, applicandole con autonomia e responsabilità.

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

PREREQUISITI

- Abilità e conoscenze fondamentali previsti per la disciplina, acquisiti nel primo biennio

CORRISPONDENZA TRA CONTENUTI DEL TESTO “CUCINABILE PROFESSIONAL” E CONOSCENZE, ABILITA’ E COMPETENZE DEFINITE A LIVELLO MINISTERIALE

TITOLO DEL MODULO	UNITA DIDATTICHE PREVISTE PER IL TERZO ANNO	UNITA DIDATTICHE PREVISTE PER IL QUARTO ANNO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
M1- la cultura gastronomica tra nuove tendenze e tradizione	Ud 1 –il valore culturale del cibo Ud 2 –il valore sociale del cibo Ud 3- gli stili alimentari nella ristorazione commerciale e collettiva		Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società Stili alimentari nella ristorazione commerciale e collettiva	Individuare le componenti culturali della gastronomia	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
M2- la dieta equilibrata	Ud 1 – la dieta equilibrata nelle forme ristorative		Dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva	Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

	equilibrata nelle forme ristorative Ud 2- le diete e gli stili di vita		collettiva	nutrizionali della clientela	relazione a specifiche necessità dietologiche
M3 – il settore gastronomico tra identificazione e globalizzazione		Ud 1 – l’Italia e la gastronomia dei localismi Ud 2 – la gastronomia europea Ud 3 – la gastronomia del mondo	Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell’innovazione	Individuare le componenti culturali della gastronomia	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
M4 – i prodotti enogastronomici, la loro classificazione e il loro impiego		Ud 1- il settore food nelle forme ristorative Ud 2- il settore food certificato	Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità	Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
M5- il menu tra tecnica arte e informatica		Ud 1- il menu funzioni e tipologie Ud 2 –il menu, la ricetta e le portate Ud 3 –le tecniche di redazione del menu	Criteri di elaborazioni di menu e “carte” Software di settore	Individuare i fattori che determinano l’elaborazione di un menu Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione relazione per ottimizzare la qualità del servizio Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
M6 –la pianificazione del settore cucina		Ud 1 – l’organizzazione degli ambienti della produzione Ud 2 – l’organizzazione del personale	Organizzazione del personale del settore cucina Programmazione e organizzazione della produzione	Simulare l’organizzazione scientifica della brigata di cucina	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi

					<p>relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>
M7 – gli aspetti gestionali nel settore cucina		<p>Ud 1 –tecniche e canali di approvvigionamento</p> <p>Ud 2 –i costi di produzione e i prezzi di vendita</p>	<p>Costi di produzione del settore cucina</p> <p>Software di settore</p>	<p>Calcolare i costi di produzione specifici del settore</p> <p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost)</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p>
M8 – la cottura e la conservazione degli alimenti	<p>Ud 1 –la cottura degli alimenti: conoscenze e tecniche operative</p> <p>Ud 2 –la conservazione degli alimenti: conoscenze e tecniche operative</p>		<p>Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti</p>	<p>Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>
M9 – Schede tecniche delle preparazioni di base salate e dolci	<p>Ud 1 –gli impasti di base</p> <p>Ud 2 – le paste lievitate</p> <p>Ud 3 – i fondi e le salse e le farce in cucina</p> <p>Ud 4 – le creme, le salse e le bagne di base in pasticceria</p> <p>Ud 5 – le torte e i dolci al cucchiaio</p>	<p>Preparazioni salate e dolci legate alle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p>	<p>Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell’innovazione</p> <p>Tecniche di cucina</p> <p>Tecniche di pasticceria</p> <p>Software di settore</p>	<p>Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio</p> <p>Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali</p> <p>Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all’evoluzione del gusto e della cucina</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>

M10 – ricettario	<p>Ud 1 –schede tecniche: antipasti, primi piatti, secondi piatti, dessert</p> <p>Ud 2 – schede produzione piatti</p>	<p>Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell’innovazione</p> <p>Tecniche di cucina</p>	<p>Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio</p> <p>Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico</p>
-------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ud 2 – schede produzione piatti (ricette)	Tecniche di cucina	Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
Ud 3 – schede di degustazione	Tecniche di pasticceria		
	Software di settore		

METODOLOGIA E STRUMENTI

I metodi e gli strumenti utilizzati per raggiungere gli obiettivi sono:

- Lezioni frontali utilizzando il libro di testo.
- Esercitazioni pratiche in laboratorio

Altre metodologie potranno essere:

- Ricerche individuali e/o di gruppo su un determinato argomento
- Elaborazione di menu
- Creazione di un proprio ricettario, utilizzando le schede allegare al ricettario di “Cucinabile Professional”
- Proiezione delle video –ricette allegare a “Cucinabile Professional”
- Interventi di professionisti del settore per approfondire determinati argomenti.
- Visite guidate a ristoranti, aziende e/o mercati agroalimentari
- Utilizzo del software E-Book San Marco per la creazione di un proprio database di ricette, il calcolo del costo pasto, ecc.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Saranno strumenti di verifica:

- Colloqui e/o prove strutturate e semistrutturate
- Relazioni su visite, esperienze lavorative, ecc.

La valutazione terrà conto degli obiettivi trasversali, quali la puntualità, l’impegno, la partecipazione, l’applicazione pratica.

COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI

(sono da definire nella riunione dipartimentale) Agganci interdisciplinari sono possibili con:

- *Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala e vendita* per simulare l’organizzazione del servizio e della distribuzione tra sala e cucina
- *Scienze e cultura dell’alimentazione, per meglio approfondiranno gli aspetti nutrizionali e merceologiche degli alimenti, le tecniche di cottura e di conservazione.*