



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
Via Domizia Lucilla

Via Cesare Lombroso, 118 – 00168 Roma ☐ 06 35506798 – 06 35511503 ☐ 06/35059315 – Distretto XXVII C. M.  
RMIS06100G – [www.domizialucilla.com](http://www.domizialucilla.com) ☐ rmis06100g@pec.istruzione.it – rmis06100g@istruzione.it

## PROGRAMMAZIONE DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA PER PRIMO BIENNIO

### Competenze disciplinari

1. Conoscere le zone di lavorazione del reparto cucina, le attrezzature e il loro utilizzo.
2. Conoscere ruoli e mansioni degli operatori di cucina e sapersi collocare all'interno di una brigata
3. Conoscere le norme igieniche e sanitarie per non compromettere la salute dei commensali, propria e dei colleghi di lavoro.
4. Conoscere l'organizzazione una postazione di lavoro conoscere i principali strumenti di taglio e di cottura.
5. Conoscere e saper organizzare una propria prestazione di lavoro specifica per gli ortaggi e dei legumi, conoscere i principali tagli e cotture degli ortaggi e dei legumi.
6. Saper realizzare le principali salse ed i fondi saper utilizzare abbinare i fondi e le salse ad altre preparazioni.
7. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni. Approntare attrezzature, strumenti e macchine necessarie alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso. Monitorare il funzionamento della strumentazione curando le attività di manutenzione. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e contrastare affaticamento e malattie professionali.

### 1° MODULO: Il reparto di cucina

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Competenze	Tempi
1. I locali	La struttura di una cucina.		
2. Le attrezzature	Utilizzo delle attrezzature più comuni. -Tipologie delle principali attrezzature, strumenti del processo produttivo	Sapersi muovere in cucina saper utilizzare le attrezzature a nostra disposizione, saper utilizzare gli utensili a nostra disposizione.	<b>SETTEMBRE OTTOBRE</b>
3. Gli utensili e le apparecchiature	Utilizzo degli utensili più comuni. -Principali strumentazioni e apparecchiature per il processo produttivo. Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria della <b>strumentazione.</b> <b>Procedure</b> e tecniche di monitoraggio	-Applicare procedure e tecniche di approfondimento, strumenti attrezzature, macchine. <b>Monitorare</b> lo stato di efficienza degli strumenti e attrezzature. Adottare comportamenti per la manutenzione ordinaria della strumentazione.	Lezioni frontali o di laboratorio di cucina

## 2° MODULO: Il personale di cucina

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Competenze	Tempi
1. Le figure professionali	Le figure professionali e le gerarchie all'interno di essa, compiti e mansioni.	Conoscere il giusto comportamento da tenere nei confronti dei <b>colleghi</b> di cucina nel rispetto dei ruoli. Conoscere il giusto comportamento da tenere nei confronti dei colleghi degli altri reparti nel rispetto dei ruoli.	<b>NOVEMBRE DICEMBRE</b>  Lezioni frontali o di laboratorio di cucina
2. I rapporti tra i reparti	Le figure professionali degli altri reparti ed i rapporti che intercorrono tra di essi e il personale di cucina		

## 3° MODULO: Igiene e sicurezza

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Competenze	Tempi
1. Igiene personale	Le norme che regolano l'igiene personale	Saper garantire l'igiene personale Saper garantire l'igiene degli alimenti di tutto il reparto.	<b>GENNAIO FERRAIO</b>  Lezioni frontali e di laboratorio di cucina
2. Igiene degli ambienti e delle attrezzature	Le norme che regolano l'igiene degli ambienti e delle attrezzature	Saper garantire la sicurezza di tutto il reparto -Applicare <b>modalità</b> di organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche del settore.	
3. La sicurezza sul lavoro	Le principali norme che regolano la sicurezza in cucina. -Normative e dispositivi <b>igienico-sanitari</b> nei processi di produzione e distribuzione dei pasti. Norme di salvaguardia ambientali di settore		

## 4° MODULO: Tecniche di base

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Competenze	Tempi
1. L'organizzazione della postazione di lavoro	Le tecniche di base per la preparazione di un piatto» l'importanza di una buona organizzazione del proprio lavoro. -Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo. <b>Procedure</b> , protocolli tecniche di igiene, pulizia e riordino. Prodotti per la <b>sanificazione</b> <b>disinfezione</b> e <b>disinfestazione</b>	Sapersi muovere in cucina e saper utilizzare le attrezzature a nostra disposizione. Saper utilizzare le attrezzature per la cottura a nostra disposizione, -Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro. Adottare procedure di monitoraggio a supporto del miglioramento degli standard di risultato. Applicare procedure igieniche per la pulizia e il riordino degli spazi di lavoro. Adottare soluzioni organizzative della postazione di lavoro coerenti ai principi dell'ergonomia.	<b>MARZO</b>  Lezioni frontali o di laboratorio di cucina
2. Cenni sulle cotture	Le tecniche di base per la cottura degli alimenti		

## 5° MODULO: Ortaggi e legumi

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Competenze	Tempi
1. Gli ortaggi	Le diverse tipologie di ortaggi e verdure, le principali tecniche di taglio, le principali tecniche di preparazioni e le principali tecniche di cottura.	<b>Conoscere gli alimenti vegetali e saperli utilizzarli in cucina.</b> <b>Conoscere gli alimenti vegetali e saperli utilizzarli in cucina</b>	<b>APRILE</b>  Le/ioni frontali c di laboratorio di cucina
2. I legumi	Le diverse tipologie di legumi, le principali tecniche di preparazioni e le principali tecniche di cottura.		

## 6° MODULO: Fondi e salse

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Competenze	Tempi
1. I fondi di cottura e i fondi di cucina	La classificazione <b>internazionali</b> dei fondi, ingredienti e tecniche di lavorazioni dei fondi.	Saper utilizzare alcune preparazioni di base da utilizzare in piatti più complessi.	<b>MAGGIO</b> <b>GIUGNO</b>  Le/ioni frontali e di laboratorio di cucina
2. Le salse madri	La <b>classificazione internazionale delle salse, ingredienti e tecniche di lavorazioni delle principali salse e fondi.</b>		

## 2. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

<input type="checkbox"/> Lezione frontale <input type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Esercitazioni individuali e di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input type="checkbox"/> Attività individualizzate <input type="checkbox"/> Correzione degli esercizi assegnati per compito <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio <input type="checkbox"/> Apprendimento metacognitivo	<input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Metodo induttivo <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo <input type="checkbox"/> Brain storming <input type="checkbox"/> Giochi sportivi di squadra <input type="checkbox"/> Critical thinking <input type="checkbox"/> Altro .....
--	---

## 3. STRUMENTI DI LAVORO

<input type="checkbox"/> Libro di testo <input type="checkbox"/> Appunti fotocopiati <input type="checkbox"/> Altri libri <input type="checkbox"/> Enciclopedie in lingua <input type="checkbox"/> Giornali <input type="checkbox"/> Software	<input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Strumenti multimediali <input type="checkbox"/> Visite guidate <input type="checkbox"/> Incontri con esperti <input type="checkbox"/> Altro .....
--	---

## 4. STRUMENTI PER LA VERIFICA

<input type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Trattazioni sintetiche  <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Saggi brevi <input type="checkbox"/> Articoli giornalistici <input type="checkbox"/> Analisi testuale <input type="checkbox"/> Interrogazioni	a. Sviluppo di progetti b. Prove pratiche c. Test motori d. Risoluzione di problemi ed esercizi e. Prove grafiche f. Osservazioni sul comportamento di lavoro ( <i>partecipazione o, impegno, metodo di studio, OCC-</i> ) q. Altro .....
--	---

## 5. CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione in decimi si terrà conto delle griglie di valutazione elaborate dai singoli Dipartimenti, con rifornimento alla griglia generale allegata al T.O.F.

SITUAZIONI DI APPRENDIMENTO	RANGE
<b>Deconcentrazione/demotivazione</b> funzioni attenti e di concentrazione e motivazione/interesse carenti in misura tale da compromettere forme significative di apprendimento disciplinare	0 - 1 - 2
<b>deficit di elaborazione</b> strutture cognitive di base non in grado di consentire l'elaborazione dell'informazione disciplinare	3-4
fase pre-disciplinare conoscenza di frammenti disorganici di contenuti disciplinari assistenza	5
con l'assistenza e la guida dell'insegnante l'alunno manifesta le abilità, le conoscenze e le competenze disciplinari essenziali	6
<b>padronanza</b> l'alunno ha conseguito pienamente le competenze disciplinari	7 - 8
<b>Eccellenza</b> l'alunno, in aggiunta alla padronanza delle competenze, mostra particolare impegno, attenzione brillantezza di ragionamento ecc	9 - 10

## 6. INTERVENTI DI RECUPERO SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO

<input type="checkbox"/> Interventi individualizzati per allievi con diversi livelli di apprendimento ( <i>in itinere</i> ). a. Attraverso I.D.E.I., a seguito valutazione del Consiglio di classe e pubblicazione dei risultati ( <i>per alunni con voto insufficiente o gravemente insufficiente</i> ). b. Lavori di gruppo per recuperi relativi ad argomenti circoscritti ( <i>in itinere</i> ).	<input type="checkbox"/> Sportello didattico. e. Interventi per classi parallele nell'ambito della flessibilità. d. Corsi pomeridiani per progetti vari. e. Riprogrammazione f. Altro .....
--	---

Roma \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_