



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 - 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA

CUCINA - SALA - PASTICCERIA

Docenti: Buoncore Valentino, Iodice Luana, Piombo Fabrizio, Rossi Andrea, Ricciardi Tommaso, Serrapica Ilaria,
Villa Giuseppe, Zizzo Giordano

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Le discipline sotto riportate suddivise per settori, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorrono anche in modo interdisciplinare, in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- (1) Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- (2) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- (3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- (4) Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- (5) Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- (6) Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- (7) Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- (8) Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- (9) Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- (10) Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- (11) Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

PRIMO BIENNIO - SECONDO BIENNIO - QUINTO ANNO

I numeri tra parentesi presenti nella prima colonna rimandano alle competenze di indirizzo corrispondenti a quelle d'uscita al termine del quinto anno riportate nella prima pagina

| COMPETENZE DISCIPLINA | MODULO | ABILITA'/CONOSCENZE | OBIETTIVI MINIMI | CLASSI |
|--------------------------|--|---|--|------------|
| 1 | LE PROFESSIONI DELL'ENOGASTRONOMIA | Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale. | Conoscere ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Elementi di deontologia professionale. | 1° BIENNIO |
| 1-3 | IGIENE PROFESSIONALE E SICUREZZA SUL LAVORO | Saper identificare i principali rischi di infortunio e malattie sul lavoro. Saper identificare attrezzature e utensili di uso comune provvedendo alle corrette operazioni di | Principali presidi antinfortunistici e di igiene professionale. | 1° BIENNIO |

| | | | | |
|---|-------------------------|---|---|------------|
| | | funzionamento ordinario delle stesse. | Conoscere il laboratorio di cucina, le aree di lavoro e le principali attrezzature. | |
| 3 | LA SICUREZZA ALIMENTARE | <p>Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Applicare procedure di base di autocontrollo (HACCP) relative all'igiene alimentare. Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. Utilizzare in modo corretto dispositivi di prevenzione.</p> | <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa volta alla tutela e alla sicurezza del cliente</p> | 1° BIENNIO |

| | | | | |
|-----------|---------------------------------|---|---|------------|
| 1-3 | SVILUPPO DELLE TECNICHE DI BASE | Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro. Tecniche di taglio e di lavoro di base in cucina. | L'Igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro. Principali tecniche di taglio e di lavoro di base in cucina. | 1° BIENNIO |
| 1-2-3-4-6 | PRINCIPALI TECNICHE DI COTTURA | Saper applicare sistemi di cottura in base al prodotto ed alla sua finalizzazione. | Le caratteristiche più importanti dei sistemi di cottura. | 1° BIENNIO |
| 1-2-3-4-6 | LE TECNICHE DI IMPASTI | Individuare le trasformazioni che avvengono con i principali impasti di base e i vari sistemi di conservazione. | Tecniche di base di impasti e principali utilizzi in cucina e pasticceria. | 1° BIENNIO |
| 3 | METODI DI CONSERVAZIONE | Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente. | Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti. | 1° BIENNIO |

| | | | | |
|-----------|---|---|--|------------|
| 1-2-3-4-6 | TECNICHE DI PREPARAZIONE, COTTURA E PRODUZIONE PIATTI | <p>Saper realizzare piatti a base di ortaggi conoscendone l'origine e I tagli appropriati.</p> <p>Saper realizzare le salse e i fondi principali e abbinarli alle altre preparazioni.</p> <p>Saper utilizzare le uova nelle principali preparazioni cotte.</p> <p>Saper realizzare alcune ricette di base per antipasti, primi e secondi piatti, dessert.</p> | <p>Principali tagli degli ortaggi.</p> <p>Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti, dessert.</p> | 1° BIENNIO |
| 3 | PRINCIPI ALIMENTARI | Saper riconoscere l'appartenenza degli alimenti ai diversi gruppi merceologici per facilitarne la ricerca sul mercato. | I principali gruppi merceologici degli alimenti | 1° BIENNIO |

| | | | | |
|-------|---|---|--|------------|
| 4 | LE AZIENDE RISTORATIVE | Saper riconoscere le nuove tendenze, I sistemi digitali, I settori della ristorazione | Stili alimentari nella ristorazione commerciale e collettiva, catering e banqueting. | 2° BIENNIO |
| 2-4-6 | PIANIFICAZIONE ATTIVITA' RISTORATIVE | Saper progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità stagionalità e target dei clienti. | Principali criteri di elaborazione di menù e carte. | 2° BIENNIO |

| | | | | |
|-----------|--|--|--|------------|
| 1-2-3-4-6 | EVOLUZIONE DELLA CUCINA E DEL GUSTO. LA CUCINA NAZIONALE E REGIONALE. IL MADE IN ITALY | Saper conoscere i principali piatti della tradizione italiana e regionale. Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina | Conoscere e saper realizzare alcuni piatti della tradizione nazionale. Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e territorio. | 2° BIENNIO |
| 1-2-3-4-6 | TAGLI, PREPARAZIONI, COTTURE E RICETTE | Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici (ortaggi, carni, prodotti ittici, la pasta all'italiana, arte bianca e dessert) | Principali tecniche di cottura e conservazione degli alimenti. | 2° BIENNIO |
| 1-2-3-4-6 | LA CUCINA NEL MONDO | Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici, apportando alla ricetta originale variazioni personali, | Principali caratteristiche della cucina europea ed internazionale. | 2° BIENNIO |

| | | | | |
|-------------|---------------------------|---|---|---------|
| | | fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina | | |
| 1-2-3-4-6-7 | ORGANIZZAZIONE E GESTIONE | <p>Saper organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Saper quantificare I costi di gestione (food cost).</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>Progettare menu per tipologia di eventi.</p> <p>Simulare eventi di catering e banqueting Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> | <p>Conoscere i principali software di settore: gestione e prenotazione, gestione e sicurezza.</p> <p>Principali tipi di menu e le basi del food cost.</p> <p>Definizione di catering e banqueting</p> <p>Criteri/strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro appropriati.</p> | 5° ANNO |

| | | | | |
|-----|---|---|--|---------|
| 3-7 | CERTIFICAZIONE DEI PROCESSI LA QUALITA' E IL MONDO DELLA RISTORAZIONE | <p>Simulare un piano di HACCP</p> <p>Riconoscere marchi di qualità e sistemi di tutela, certificazioni e saperli utilizzare nella progettazione, programmazione e realizzazione di eventi/menu, ponendo attenzione alle specificità alimentari dei singoli clienti.</p> | <p>Sistema HACCP</p> <p>Principali marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Progettazione di semplici eventi.</p> | 5° ANNO |
|-----|---|---|--|---------|

Programmazione teorica e pratica di Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina - Classe quarta a.s. 2024-2025

Docente: Villa Giuseppe

SICUREZZA SUL LAVORO

La prevenzione antinfortunistica

Le regole necessarie per salvaguardia della salute sul luogo di lavoro

HACCP

Approfondimento del sistema di autocontrollo e la sicurezza alimentare

L'operatività del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P.

Diagramma di flusso e applicazione delle fasi del sistema di autocontrollo

GLI ALIMENTI IN CUCINA

Le caratteristiche dei pesci, dei molluschi e dei crostacei

I prodotti di pasticceria ed i semilavorati

IL MENU

Il menu, la compilazione e la tipicità del territorio

L'applicazione delle regole di compilazione del menu

I prodotti della gastronomia italiana

I menu nella ristorazione e nelle diverse occasioni

LA PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ RISTORATIVE

Il personale e la gestione nelle attività ristorative

Organizzazione del personale e del lavoro.

LA GESTIONE ECONOMICA DELLA CUCINA

Il food cost del settore cucina

I canali di acquisto del settore cucina

MENU PROGRAMMATI

Il laboratorio: le tecniche operative nella preparazione dei diversi piatti

L'operatività di cucina ed il lavoro per partite e in autonomia

La preparazione degli alimenti e l'applicazione delle diverse cotture

la preparazione degli antipasti tipici italiani ed internazionali

Preparazione di primi piatti della cucina italiana ed internazionale

La preparazione dei secondi piatti a base di carne, pesce e uova della cucina italiana ed internazionale La preparazione di vegetali e contorni

Le preparazioni di dessert della cucina italiana ed internazionale

PROGRAMMAZIONE LABORATORIALE (lezioni da ripetere 2 volte)

La cucina italiana del territorio

Menù laziale: bucatini all'amatriciana, tagliatelle alla carbonara, supplì alla romana, pinsa

Menu pugliese Piatti: Tiella, Orecchiette cime di rapa, Ciceri e Tria, Bocconotti Menu Veneto: Risi e bisi; Pasta e fagioli; Fegato alla veneziana con purè; Zaleti

Menu Val d'Aosta: Crostoni ai funghi; Fonduta valdostana; Carbonade; Blanc manger con mirtilli.

Menu territorio italiano per valutazione pratica: tagliolini cacio e pepe; Melanzane alla parmigiana; Tiramisù; Pane ai cereali

Menu territorio italiano per valutazione pratica: tagliatelle al ragù; cotoletta alla milanese con patate mascotte; bonet; focaccia ligure

La cucina Europea ed extraeuropea

Menù greco. Pita gyros; Pita con insalata greca; Souvlaki di pollo con salsa tzatziki Menù americano: Baked Buffalo Wings; Hamburgers and potatoes fry; Fried Chicken

Menù cinese. involtini primavera, maiale in agrodolce, zuppa wonton al gambero, chair siu bao

Menù messicano

Enchiladas Rojas ,Fajitas di pollo ,Frijoles con queso , Tacos di pollo.

Menù spagnolo

migas extremeñas-gazpacho-empanada galiziana con tonno e peperoni-paella a la valenciana (riso alla valenciana)

Menù francese: Bouillabaisse - Cassoulet alla francese - Quiche lorraine - Paris-Brest all'uva – Valutazioni

Menu a tema:

Menu erbe aromatiche: sformatini di patate alle erbe, risotto alla salvia mantecato al prosecco e quartiolo stagionato; filetti di trota al forno con erbe e agrumi; torta miaccia.

Programmazione teorica e pratica di Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina - Classe quinta a.s. 2024-2025

Docente: Villa Giuseppe

IL SISTEMA DI H.A.C.C.P.

Certificazioni e sistema di autocontrollo

Fasi HACCP

LA SICUREZZA E LA TUTELA DELLA SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO

Analisi del piano di sicurezza in azienda

DL 81/08

Pericoli e infortuni

Misure di protezione, DPI

LE AZIENDE RISTORATIVE

Le tecniche di catering

Le nuove tendenze gastronomiche

Il banqueting, le tipologie e la sua organizzazione

Il servizio a buffet

L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DELL'ATTIVITÀ RISTORATIVA

Programmazione e organizzazione del personale

La politica degli acquisti

L'utilizzo della terminologia di settore

MENU SPECIFICI CON RICADUTA NELLE ATTIVITÀ LABORATORIALI

Gli studenti elaboreranno di volta in volta piatti/menu dedicati a clienti che per scelte personali (religiose, etiche etc.), per intolleranze, allergie o patologie, seguono diete alimentari.

A tale scopo gli alunni saranno istruiti attraverso competenze e conoscenze che acquisiranno soprattutto durante le ore di compresenza con scienza e cultura dell'alimentazione.

Di seguito gli argomenti trattati:

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari:

Dislipidemie, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia

L'alimentazione nelle malattie metaboliche:

Diabete, Obesità, Gotta, Osteoporosi

L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente:

Cirrosi epatica, sindrome del colon irritabile e dieta low fodmap, il ruolo del microbioma

Allergie e intolleranze alimentari:

Favismo e fenilchetonuria, celiachia, intolleranza al lattosio, allergie, i 14 gruppi di allergeni.

L'alimentazione nelle malattie tumorali

I vegetariani

I vegani

L'alimentazione nella religione musulmana

L'alimentazione nella religione ebraica

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE PASTICCERIA

TRIENNIO

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria” 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.

I numeri tra parentesi presenti nella prima colonna rimandano alle competenze di indirizzo corrispondenti a quelle d'uscita al termine del quinto anno riportate nella prima pagina

CLASSE TERZA

| UDA | Conoscenze | Obiettivi minimi |
|---|--|--|
| IL PASTICCERE E LA PASTICCERIA <input type="checkbox"/> Lavorare in pasticceria <input type="checkbox"/> La brigata di pasticceria <input type="checkbox"/> Le caratteristiche del laboratorio di produzione dolciaria <input type="checkbox"/> I reparti di pasticceria e le grandi attrezzature | <ul style="list-style-type: none">● Le figure professionali del settore dolciario● La brigata di pasticceria● La figura del pasticcere● Le opportunità di lavoro nel settore● Le caratteristiche strutturali di un laboratorio dolciario● I reparti di pasticceria● Le attrezzature di pasticceria | <ul style="list-style-type: none">● Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore dolciario● Comprendere la suddivisione dei compiti all'interno di un laboratorio● Essere consapevoli dell'importanza di un corretto comportamento nel luogo di lavoro● Conoscere le funzioni delle principali attrezzature e degli utensili |

| | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Gli utensili di pasticceria (*1,4) | <ul style="list-style-type: none"> ● L'utensileria di pasticceria | <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere la suddivisione del laboratorio in reparti e capirne le funzioni |
| L'IGIENE E LA SICUREZZA <input type="checkbox"/> L'igiene in pasticceria <input type="checkbox"/> Il piano di autocontrollo HACCP <input type="checkbox"/> La sicurezza in pasticceria (* 3) | <ul style="list-style-type: none"> ● Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente ● Le buone pratiche igieniche e la salute in laboratorio di pasticceria ● Il piano di autocontrollo HACCP ● La legislazione specifica di settore ● La sicurezza e la prevenzione degli infortuni in laboratorio di pasticceria ● Fondamenti di primo soccorso | <ul style="list-style-type: none"> ● Acquisire competenze professionali atte a prevenire casi di contaminazioni microbiche e incidenti sul lavoro ● Mantenere pulito e ordinato il laboratorio di pasticceria ● Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti ● Applicare i fondamenti di base del primo soccorso in laboratorio di pasticceria |
| GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE <input type="checkbox"/> Gli alimenti <input type="checkbox"/> La qualità alimentare (*2,3,4) | <ul style="list-style-type: none"> ● Gli alimenti e le loro classificazioni ● Gli alimenti per regimi diversi ● Le etichette ● La produzione biologica ● Le scelte e le qualità alimentari ● I marchi di tutela e qualità ● Tracciabilità e sicurezza alimentare ● Gli abbinamenti enogastronomici dolciari | <ul style="list-style-type: none"> ● Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale ● Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari |
| GLI INGREDIENTI DI PASTICCERIA <input type="checkbox"/> Le sostanze dolcificanti <input type="checkbox"/> Uova <input type="checkbox"/> Latte e derivati <input type="checkbox"/> Farine <input type="checkbox"/> Acqua <input type="checkbox"/> Sale <input type="checkbox"/> Agenti lievitanti <input type="checkbox"/> Gli additivi alimentari e gli aromi <input type="checkbox"/> Le sostanze grasse <input type="checkbox"/> La frutta | <ul style="list-style-type: none"> ● Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico ● Standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari | <ul style="list-style-type: none"> ● Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria ● Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità |

| | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> L'alcol <input type="checkbox"/> Cacao e cioccolato (*5,7) | | |
| IL LAVORO IN PASTICCERIA <input type="checkbox"/> L'organizzazione del lavoro <input type="checkbox"/> La ricetta <input type="checkbox"/> Una pasticceria etica e sostenibile (*1,2,3,5) | <ul style="list-style-type: none"> ● L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori ● Tecniche di base e specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi del settore dolciario ● Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore ● Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione ● Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti | <ul style="list-style-type: none"> ● Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici ● Utilizzare in maniera appropriata le attrezzature professionali e le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti ● Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature ● Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste da piano di preparazione/conservazione/presentazione |
| GLI IMPASTI, IL PANE E LA PASTICCERIA SALATA <input type="checkbox"/> Gli impasti di base <input type="checkbox"/> Gli impasti montati <input type="checkbox"/> Gli impasti friabili <input type="checkbox"/> Gli impasti per choux <input type="checkbox"/> Gli impasti sfogliati <input type="checkbox"/> Gli impasti lievitati <input type="checkbox"/> Il pane e la lievitazione <input type="checkbox"/> La pasticceria salata (*5) | <ul style="list-style-type: none"> ● Tecniche di base e complesse di produzione dolciaria e di panificazione ● Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale ● Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti ● Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari ● Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti | <ul style="list-style-type: none"> ● Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e di panificazione ● Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito ● Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato |
| LE CREME, LA GELATERIA, LA CONFETTERIA E LA CIOCCOLATERIA <input type="checkbox"/> Le salse e le creme | <ul style="list-style-type: none"> ● Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale ● Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti dolciari e di panificazione | <ul style="list-style-type: none"> ● Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e di panificazione |

| | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> I meringaggi <input type="checkbox"/> La cioccolateria e il cioccolato (*5) | <ul style="list-style-type: none"> ● Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione di prodotti dolciari ● Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti ● Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti: il piatto e le sue guarnizioni e decorazioni | <ul style="list-style-type: none"> ● Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari ● Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato |
|--|--|--|

CLASSE QUARTA

| UDA | Conoscenze | Obiettivi minimi |
|--|--|---|
| IL LAVORO IN PASTICCERIA <input type="checkbox"/> I metodi di cottura <input type="checkbox"/> I metodi di conservazione (* 2, 3) | <ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore ● Tecniche di base di conservazione degli alimenti ● Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione dolciaria ● Fasi, tempi, strumenti e modalità di cottura e conservazione dei prodotti | <ul style="list-style-type: none"> ● Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze dei mercati ● Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione ● Utilizzare metodi, attrezzature e mezzi per la produzione assicurando standard di qualità appropriati |
| LE CREME, LA GELATERIA, LA CONFETTERIA E LA CIOCCOLATERIA <input type="checkbox"/> La gelateria <input type="checkbox"/> La confetteria e i prodotti a base di zucchero <input type="checkbox"/> La cioccolateria e il cioccolato | <ul style="list-style-type: none"> ● Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale ● Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti dolciari ● Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione di prodotti dolciari | <ul style="list-style-type: none"> ● Predisporre preparazioni dolciarie scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito ● Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari |

| | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Le creme in forma e i semifreddi <input type="checkbox"/> Le guarnizioni e le decorazioni <p>(* 5)</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti ● Tecniche di presentazione di piatti: il piatto e le sue guarnizioni e decorazioni | <ul style="list-style-type: none"> ● Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato |
| <p>LA PASTICCERIA ITALIANA E INTERNAZIONALE</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La pasticceria internazionale <p>(*1,4,5,7)</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni internazionali ● Caratteristiche della pasticceria e della panificazione internazionale | <ul style="list-style-type: none"> ● Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito ● Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela |
| <p>L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA DOLCIARIA</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Gestire l'impresa dolciaria <input type="checkbox"/> L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione <input type="checkbox"/> L'innovazione in pasticceria <p>(*2,4)</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci ● Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio ● Tecniche di programmazione e controllo dei costi ● Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione ● Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria | <ul style="list-style-type: none"> ● Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi ● Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti ● Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto |

CLASSE QUINTA

| UDA | Conoscenze | Obiettivi minimi |
|--|---|--|
| <p>L'IGIENE E LA SICUREZZA</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> L'igiene in pasticceria <input type="checkbox"/> Il piano di autocontrollo HACCP <input type="checkbox"/> La sicurezza in pasticceria <p>(* 3)</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente ● Le buone pratiche igieniche e la salute in laboratorio di pasticceria ● Il piano di autocontrollo HACCP ● La legislazione specifica di settore ● La sicurezza e la prevenzione degli infortuni in laboratorio di pasticceria ● Fondamenti di primo soccorso | <ul style="list-style-type: none"> ● Acquisire competenze professionali atte a prevenire casi di contaminazioni microbiche e incidenti sul lavoro ● Mantenere pulito e ordinato il laboratorio di pasticceria ● Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti ● Applicare i fondamenti di base del primo soccorso in laboratorio di pasticceria |
| <p>GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La qualità alimentare <p>(*2,3,4)</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Le etichette ● La produzione biologica ● Le scelte e le qualità alimentari ● I marchi di tutela e qualità ● Tracciabilità e sicurezza alimentare ● Gli abbinamenti enogastronomici dolciari | <ul style="list-style-type: none"> ● Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale ● Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari |
| <p>LA PASTICCERIA ITALIANA E INTERNAZIONALE</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La pasticceria regionale italiana <p>(*1,4,5,7)</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Enogastronomia e turismo Made Italy ● Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti dolciari di eccellenza ● Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti ● Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali e nazionali ● Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale e nazionale | <ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio ● Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito ● Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela |

| | | |
|---|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico | |
| <p>LA VENDITA DEI PRODOTTI DOLCIARI</p> <p><input type="checkbox"/> Le allergie e le intolleranze</p> <p>(*4)</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari | <ul style="list-style-type: none"> ● Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato ● Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura ● Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari |
| <p>IL CATERING, IL BANQUETING E IL BUFFET</p> <p><input type="checkbox"/> La ristorazione commerciale, collettiva e il catering</p> <p><input type="checkbox"/> Il banqueting</p> <p><input type="checkbox"/> Il buffet e il self-service</p> <p>(*1,7)</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● L'offerta gastronomica: ristorazione collettiva e commerciale ● Il catering e il banqueting ● Il buffet e il self-service ● Le prime colazioni ● Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi | <ul style="list-style-type: none"> ● Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del made in Italy ● Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione al tipo di evento ● Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering ● Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici ● Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento |

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA

PRIMO BIENNIO - SECONDO BIENNIO - QUINTO ANNO

I numeri tra parentesi presenti nella prima colonna rimandano alle competenze di indirizzo corrispondenti a quelle d'uscita al termine del quinto anno riportate nella prima pagina

PRIMO BIENNIO

| | CLASSE PRIMA | |
|--|---|--|
| Modulo | Conoscenze | Obiettivi minimi |
| UNITA' 1: GLI AMBIENTI DI LAVORO <ul style="list-style-type: none">- La sala ristorante- La cucina- L'Office- Il passe- La plonge- La caffetteria- La dispensa- Il magazzino- La cantina (*3) | <ul style="list-style-type: none">-Saper riconoscere le attrezzature e gli arredi del reparto sala.-Saper riconoscere l'organizzazione complessiva dell'albergo. | <ul style="list-style-type: none">-Dimostrare di aver raggiunto una soddisfacente conoscenza del reparto di sala e dei locali annessi. |
| UNITA' 2: SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO | <ul style="list-style-type: none">-Saper applicare le norme igieniche personali e professionali. | <ul style="list-style-type: none">-Essere in grado di adattare le strategie opportune per evitare incidenti sul lavoro. |

| | | |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - La sicurezza nelle strutture alberghiere - L'igiene degli alimenti e degli ambienti di lavoro - HACCP - L'igiene personale <p>(*3)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Saper mettere in atto un comportamento adeguato a prevenire incidenti. -Conoscere le principali norme di sicurezza alimentare | <ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di operare secondo i criteri igienico sanitari |
| <p>UNITA' 3: IL MONDO DELLA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli esercizi ricettivi - I diversi tipi di strutture ricettive - LA RISTORAZIONE COMMERCIALE: La ristorazione alberghiera La ristorazione tradizionale La ristorazione rapida Aprire un esercizio ristorativo - LA RISTORAZIONE COLLETTIVA: Il catering I vari tipi di catering La ristorazione viaggiante <p>(*1,3,6)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le varie tipologie di ristoranti e l'organizzazione dei sistemi ristorativi. -Conoscere le autorizzazioni per avviare un esercizio ristorativo. -Conoscere e classificare le strutture ricettive | <ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di classificare le strutture ricettive e ristorative |
| <p>UNITA' 4: LA BRIGATA DI SALA E LA SUA ORGANIZZAZIONE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - I profili professionali della brigata - Altre figure | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere la gerarchia, i requisiti e i compiti di ciascun componente della brigata e riconoscere le varie divise in uso al personale di sala. | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere la composizione di una brigata di sala ristorante e la sua importanza in un'azienda. |

| | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - La brigata di sala in strutture di categoria inferiore - LA DIVISA E I SUOI COMPLEMENTI <p>(*1,3)</p> | <p>-Sapere quali sono le caratteristiche di un buon capo servizio.</p> | |
| <p>UNITA' 5: LAVORARE IN SALA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accoglienza e professionalità - Un comportamento da professionista - LE REGOLE DEL GALATEO <p>(*1,3,6)</p> | <p>-Conoscere le norme di comportamento e i principi etici da seguire per un'ottima condotta personale.</p> <p>-Conoscere le principali regole da seguire negli incontri formali.</p> | <p>-Essere in grado di accogliere qualsiasi tipo di cliente mettendolo a proprio agio.</p> <p>-Saper applicare le norme di buon comportamento alla vita lavorativa.</p> |
| <p>UNITA' 6: ARREDI, CORREDI E UTENSILI</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'ARREDAMENTO Tavoli Prolunghe Sedie Il mobile di servizio o Panadora Il gueridon Carrelli per servizi particolari - LE DOTAZIONI DI SALA O CORREDI Il tovagliato e i suoi accessori Il vasellame La cristalleria La posateria Gli accessori | <p>-Conoscere le caratteristiche qualitative dell'arredamento e i requisiti che esso deve avere.</p> <p>-Conoscere le traduzioni in lingua straniera di tutti gli oggetti.</p> <p>-Conoscere i fattori che influenzano le scelte del materiale effettuate dall'azienda.</p> | <p>-Conoscere gli oggetti necessari e opportuni da usare in una sala ristorante.</p> |

| | | |
|---|---|--|
| (*3) | | |
| <p>UNITA' 7: IL POSTO A TAVOLA</p> <ul style="list-style-type: none"> - PREPARARE LA TAVOLA Come stendere più tovaglie quadrate su un tavolo lungo Come stendere una tovaglia quadrata su un tavolo quadrato Come stendere una tovaglia quadrata su un tavolo rotondo Come stendere un coprimalta - IL SERVIZIO AL TAVOLO Mise en place di base Mise en place completa Mise en place particolari - STILI DI SERVIZIO Servizio all'italiana Servizio all'inglese Servizio alla russa Servizio alla francese Servizio al buffet o self-service - L'uso delle clips - Lo sbarazzo del coperto - La mise en place di servizio <p>(*1,3,4,6)</p> | <p>-Conoscere che cos'è la mise en place di base e conoscerne le diverse tipologie, anche per servizi particolari.</p> <p>-Conoscere le tecniche di servizio e la posateria necessaria.</p> | <p>-Conoscere i diversi tipi (stili) di servizio e l'applicazione nel giusto contesto e momento di servizio.</p> |
| <p>UNITA' 12: LAVORARE AL BAR</p> <ul style="list-style-type: none"> - La brigata di bar - Le zone di lavoro - Tipologie di bar | <p>-Conoscere le diverse figure che lavorano al servizio bar e i loro requisiti professionali e personali.</p> | <p>-Essere in grado di riconoscere le caratteristiche di un locale bar</p> |

| | | |
|---|---|--|
| (*1,2,3,6) | <p>-Conoscere gli utensili e i macchinari usati nel bar, le aree di servizio in cui il bar è suddiviso e il tipo di lavoro a cui sono destinate.</p> <p>-Conoscere il banco bar e il suo corretto utilizzo oltre alla terminologia professionale</p> | -Sapersi rapportare al cliente nel modo più adeguato. |
| <p>UNITA' 13: LE BEVANDE CALDE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il caffè - I derivati dell'espresso - The e Tisane - Il cacao - La cioccolata calda <p>(*1,2,3)</p> | <p>-Conoscere le principali bevande nervine e, in particolare, le qualità di caffè, tè e cacao, con i metodi di raccolta e le successive lavorazioni.</p> <p>-Apprendere i diversi metodi per fare il caffè, il tè e la cioccolata, e sapere come vanno serviti.</p> <p>-Conoscere le principali regole tecniche per ottenere un buon espresso e un buon cappuccino.</p> <p>-Conoscere le principali erbe usate per le tisane, e i vari tipi di latte</p> | <p>-Essere in grado di preparare un caffè e le bevande derivate da esso.</p> <p>-Conoscere le attrezzature di base per la preparazione di un espresso.</p> |

| | | |
|---------------|-----------------------|-------------------------|
| | CLASSE SECONDA | |
| Modulo | Conoscenze | Obiettivi minimi |

| | | |
|--|--|---|
| <p>MODULO: LE COLAZIONI (Dispense)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attrezzature principali - I diversi tipi di colazioni - Buffet per le colazioni - Servizio delle uova alla coque - Preparazione preliminare dei coperti - ROOM SERVICE <p>(*1,3,4,6)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le attrezzature da utilizzare nel servizio della prima colazione -Conoscere i diversi tipi di colazione serviti nelle strutture alberghiere e gli alimenti proposti nella fase del servizio. -Conoscere l'origine del brunch. -Conoscere l'organizzazione del lavoro per un servizio in camera | <p>-Essere in grado di allestire una mise en place adeguata ai piatti che compongono queste tipologie di pasto.</p> |
| <p>MODULO: BANCHETTI E BUFFET (Dispense)</p> <ul style="list-style-type: none"> - I banchetti - I buffet <p>(*3)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le origini e le tipologie di banchetto. -Conoscere le fasi principali dell'organizzazione, le attrezzature e le disposizioni dei tavoli per un banchetto. -Conosce le differenze tra catering e banqueting. | <p>-Essere in grado di allestire un buffet.</p> |
| <p>UNITA' 8: IL MENU' E LA COMANDA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Come presentare bene i piatti - Raccogliere le ordinazioni <p>(*1,3,6)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Sapere come si è evoluto il menù, conoscerne i diversi significati e le diverse funzioni. -Conoscere le diverse tipologie di menù e sapere come va modulato secondo il tipo di pasto e di locale. -Conoscere gli elementi di base della costruzione di un menù. -Conoscere i buoni di servizio e sapere come vengono | <p>-Conoscere i principali tipi di menu e la corretta successione dei piatti.</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | usati- | |
| UNITA' 9: I SERVIZI SPECIALI AL TAVOLO <ul style="list-style-type: none"> - Come servire le insalate - -I condimenti: vinaigrette e citronette - Come servire la frutta - -Come servire i dolci - Cucinare in sala alla fiamma (*1,3,4,6) | -Conoscere la classificazione delle insalate, i loro principali condimenti e il modo di servirle. -Conoscere la tecnica di taglio della frutta e dei dolci. -Conoscere la cucina di sala. | -Essere in grado di preparare un'insalata, scegliendo fra i principali prodotti per prepararla nel modo più gustoso. -Essere in grado di predisporre una mise en place per i tranci di frutta e i dolci |
| UNITA' 10: PARTICOLARI SERVIZI DI SALA TRANCIARE, SFILETTARE E PORZIONARE IN SALA <ul style="list-style-type: none"> - Trancio del pollo - Sfilettatura del pesce - Il servizio dei formaggi - Il servizio dei dolci - La sala è in evoluzione! (*1,3,4,6) | -Conoscere l' importanza della presentazione dei cibi in sala. -Conoscere la giusta tecnica per porzionare le vivande in sala davanti al cliente. | -Essere in grado di tagliare una torta. -Essere in grado di tagliare un formaggio utilizzando il coltello appropriato. |
| UNITA' 12: LAVORARE AL BAR <ul style="list-style-type: none"> - La brigata di bar - Le zone di lavoro - Tipologie di bar (*1,2,3,6) | -Conoscere le diverse figure che lavorano al servizio bar e i loro requisiti professionali e personali. -Conoscere gli utensili e i macchinari usati nel bar, le aree di servizio in cui il bar è suddiviso e il tipo di lavoro a cui sono destinate. | -Essere in grado di riconoscere le caratteristiche di un locale bar -Sapersi rapportare al cliente nel modo più adeguato. |

| | | |
|---|---|--|
| | -Conoscere il banco bar e il suo corretto utilizzo oltre alla terminologia professionale | |
| MODULO: IL SERVIZIO DELLE BEVANDE AL BAR (Dispense) <ul style="list-style-type: none"> - Bevande dissetanti - Aperitivi - Digestivi - Le bevande analcoliche a base di frutta: frullati, frappè, succhi di frutta freschi - Le bevande montate: granite, sgroppino - Le bevande gassate - Le bevande nervine - Le acque - Le bevande di fantasia (*1,2,3,6,11) | -Conoscere la classificazione e il servizio delle bevande analcoliche. -Conoscere le bevande energizzanti, rinfrescanti e a base di frutta. -Conoscere e miscelati analcolici | -Essere in grado di preparare un frappè o un frullato. -Essere in grado di preparare un cocktail di fantasia analcolico |
| MODULO: L' ARTE DEL BERE MISCELATO (Dispense) (INTRODUZIONE) <ul style="list-style-type: none"> - La classificazione dei cocktail - La composizione dei cocktail - Tecniche di preparazione - L 'attrezzature per la preparazione dei cocktail (*1,2,3,11) | -Conoscere i diversi tipi di bicchieri utilizzati per la preparazione dei cocktail. -Conoscere le attrezzature utilizzate per la preparazione di un cocktail. -Conoscere l'origine dei cocktail e la classificazione. | -Essere in grado di preparare un aperitivo alcolico a scelta. |

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Al termine del secondo biennio ed ultimo anno l'alunno dovrà essere in grado di:

- 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;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- 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.

La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre anche in modo interdisciplinare, in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- *1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- *2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- *3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- *4. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- *6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

*7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

*10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

SECONDO BIENNIO

| CLASSE TERZA | | |
|---|--|---|
| Modulo | Conoscenze | Obiettivi minimi |
| <p>IL LATTE E I SUOI DERIVATI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classificazione del latte - Tipologie di latte - I derivati del latte: burro, panna, yogurt, formaggio - Il “latte” vegetale: riso, soia, mandorle, nocciole, di cocco, di avena. - I derivati del “latte” vegetale: tofu, margarina <p>IL CAFFE’</p> <ul style="list-style-type: none"> - L’ espresso e i suoi derivati - I caffè speciali <p>(*1,2,4,10)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Tecnica di montaggio del latte - Classificazione di tutti i tipi di latte incluse le bevande vegetali - Il caffè: il prodotto e la bevanda - Tecnica di preparazione e servizio dell’espresso - I caffè speciali analcolici o alcolici | <ul style="list-style-type: none"> - Tecnica di montaggio del latte - Essere in grado di preparare un espresso e un suo derivato - Essere in gradi di preparare almeno un caffè speciale analcolico o alcolico |

| | | |
|--|---|---|
| <p>UDA 1: LA RELAZIONE CON IL CLIENTE E LA VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none"> - I bisogni e le attese delle diverse tipologie di clienti - La comunicazione con il cliente - Il ciclo cliente - La vendita - Le strategie di vendita <p>(*1,8)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Le caratteristiche del servizio - Le fasi del servizio - La comunicazione con il cliente - La gestione dei reclami - Le tipologie di clientela -Gli errori nella vendita | <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/ servizio rispondenti alle aspettative e alle esigenze della clientela |
| <p>UDA 2: LA SICUREZZA</p> <ul style="list-style-type: none"> - La sicurezza alimentare - La sicurezza sul lavoro - L'autocontrollo e il sistema HACCP - La cura e l'igiene della persona - Gli ambienti: igiene e sicurezza <p>(*2,3)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le normative di settore relative alla sicurezza e alla tutela della salute. | <ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di adattare le strategie opportune per evitare incidenti sul lavoro. -Essere in grado di operare secondo i criteri igienico sanitari. |
| <p>UDA 3: LA CARTA, I COSTI, I PREZZI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspetti tecnici e gestionali - La carta delle vivande e il menù - Altri tipi di carte - I costi e i prezzi <p>(*1,2)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Le funzioni e il formato della carta delle vivande - Aspetti tecnici e stesura di una carta - La normativa in merito alla segnalazione degli allergeni - Il menu per i banchetti - La carta dei vini, dei dessert, delle acque, del bar, la carta esposta | <ul style="list-style-type: none"> - Saper illustrare e spiegare le diverse tipologie di carte - Essere in grado di illustrare e riconoscere i 14 allergeni |
| <p>LA RISTORAZIONE: LE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE (DISPENSE)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le caratteristiche delle aziende enogastronomiche. | <ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di classificare le strutture ricettive e ristorative |

| | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Le aziende enogastronomiche nel mondo globalizzato - La ristorazione commerciale: tradizionale, alberghiera e veloce - La ristorazione collettiva: il catering e la ristorazione viaggiante - Le tendenze del settore <p>(*1,6)</p> | <p>-Conoscere il rapporto tra evoluzione della società e differenziazione dell'offerta ristorativa.</p> | <p>-Essere in grado di proporre menù coerenti alle esigenze della clientela.</p> |
| <p>UDA 6: LA PICCOLA COLAZIONE E IL ROOM SERVICE</p> <ul style="list-style-type: none"> - La piccola colazione - Servizio al tavolo - Servizio al buffet - Il Room Service <p>(*1,4)</p> | <p>-Conoscere le attrezzature da utilizzare nel servizio della prima colazione</p> <p>-Conoscere i diversi tipi di colazione serviti nelle strutture alberghiere e gli alimenti proposti nella fase del servizio.</p> <p>-Conoscere l'organizzazione del lavoro per un servizio in camera</p> | <p>-Essere in grado di allestire un buffet in base alla tipologia di colazione da proporre.</p> <p>-Essere in grado di allestire una mise en place adeguata ai piatti che compongono queste tipologie di pasto.</p> |
| <p>UDA 8 STILI DI SERVIZIO COMPLEMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli stili di servizio - I diversi servizi complementari <p>(*2)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli stili di servizio principali e complementari - Il servizio con carrello - Il servizio con buffet - Il servizio con vassoio operativo - Punti di forza e di debolezza dei differenti stili di servizio complementari | <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli stili di servizio principali e complementari - Punti di forza e di debolezza dei differenti stili di servizio complementari |

| | | |
|--|--|--|
| <p>UDA 9 TECNICHE AVANZATE DI SALA</p> <ul style="list-style-type: none"> - I formaggi: classificazione dei formaggi - La porzionatura e il servizio - I prodotti ittici - La sfilettatura del pesce - La trinciatura dei crostacei - La classificazione delle carni - Trinciatura delle carni - Le insalate - I dolci: taglio - Frutta: taglio <p>(*1,4)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le tipologie di antipasti, salumi e formaggi. -Conoscere i prodotti caseari e insaccati italiani e stranieri di qualità. -Conoscere le tipologie di prodotti ittici. -Conoscere le attrezzature e metodi di servizio -Conoscere i principali tagli di carne. -Conoscere la classificazione delle insalate, i loro principali condimenti e il modo di servirle. -Conoscere la tecnica di taglio della frutta e dei dolci | <ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di preparare un'insalata, scegliendo fra i principali prodotti per prepararla nel modo più gustoso. -Essere in grado di predisporre una mise en place per i tranci di frutta e i dolci -Essere in grado di tagliare una torta. -Essere in grado di proporre una selezione di formaggi. |
| <p>UDA 10 : LA CUCINA DI SALA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspetti operativi e organizzativi - Esecuzione del flambage - Antipasti - Primi piatti - Secondi piatti - Dessert <p>(*1,3,6)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la tecnica e le attrezzature per la cucina di sala e il flambè | <ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di preparare la mise en place di base del carrello del flambè. -Essere in grado di eseguire una ricetta semplice |
| <p>UDA 11 ENOLOGIA: DALLA VITE AL VINO</p> <ul style="list-style-type: none"> - La pianta della vite: ciclo vitale e annuale - Il grappolo - Il terreno e il clima | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere i principi di enologia. -Conoscere la fermentazione alcolica e la vinificazione -Conoscere la conservazione dei vini. | <ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di leggere un'etichetta -Essere in grado di presentare un vino. -Essere in grado di predisporre il servizio del vino. |

| | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - La vendemmia, diraspatura e pigiatura - Il mosto - Le fermentazioni - Tecniche di vinificazione - L'evoluzione - I trattamenti e le correzioni del vino - L'imbottigliamento e la tappatura - Spumante e Champagne <p>(*1,2,4,7)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere l'etichettatura del vino. -Conoscere le attrezzature e tecniche per il servizio del vino | <p>-Essere in grado di descrivere sinteticamente le tecniche di vinificazione</p> |
| <p>LA LEGISLAZIONE VITIVINICOLA (DISPENSE)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Quadro Normativo <p>(*2)</p> | <p>-Conoscere le normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo.</p> | <p>-Essere in grado di distinguere e classificare i vini in base ai marchi.</p> |
| <p>TECNICHE AVANZATE DI BAR: LE BEVANDE MISCELATE (DISPENSE)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione di bevande miscelate - La classificazione - La codificazione IBA <p>(*1,2,4,10)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere la classificazione IBA e le famiglie dei cocktail. -Conoscere la classificazione dei drink in rapporto a differenti parametri. -Conoscere le ricette dei principali cocktail. | <p>-Essere in grado di proporre un cocktail, seguendo la classificazione per momento di consumo(pre-dinner, after-dinner, any-time)</p> |
| <p>UDA 15 : LA MISCELAZIONE (CENNI)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le attrezzature | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le attrezzature per la realizzazione dei cocktail. -Conoscere le tecniche di mescita: la mescita con jigger, la | <p>-Essere in grado di seguire la ricetta e preparare un cocktail codificato, utilizzando le tecniche di miscelazione.</p> |

| | | |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - I bicchieri - La postazione di lavoro - Il ghiaccio - Unità di misura e tecniche di miscita - Le tecniche di miscelazione - Accorgimenti operativi - La guarnizione - Il flair bartending <p>(*1,2,4,10)</p> | <p>mescita free pouring, la mescita a mano libera.</p> <p>-Le tecniche di miscelazione: La tecnica building, la tecnica stir, la tecnica shake, la tecnica throwing, la tecnica blend.</p> <p>-Conoscere le funzioni e tipologie di ghiaccio.</p> <p>-Conoscere le decorazioni di coppette e bicchieri.</p> | |
|---|---|--|

| CLASSE QUARTA | | |
|--|--|--|
| Modulo | Conoscenze | Obiettivi minimi |
| <p>MACROAREA 4 I VINI UNITA' 2: I VINI PASSITI E I VINI SPECIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> - I vini passiti: muffati, ghiacciati - I vini liquorosi - I vini aromatizzati - I vini spumanti <p>(*1,2,4,7)</p> | <p>-Conoscere le tecniche produttive di vini frizzanti, vini dolci, vini novelli, vini passiti, vini liquorosi</p> <p>-Conoscere lo spumante: metodo classico o tradizionale e il metodo Charmat</p> <p>-Conoscere lo Champagne.</p> <p>-Conoscere le attrezzature e tecniche per il servizio dei vini speciali.</p> | <p>-Essere in grado di distinguere le principali caratteristiche/differenze che contraddistinguono i diversi vini speciali</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | | |
| <p>UNITA' 4: LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - -La composizione chimica del vino - -La degustazione - -L'esame visivo - -L'esame olfattivo - -L'esame gusto-olfattivo - -Alterazioni, difetti e malattie del vino - -L'abbinamento cibo-vino <p>(*1,4,7)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere e applicare le tecniche dell'esame visivo, olfattivo e gustativo. -Le considerazioni finali. -Conoscere le temperature di servizio del vino. -L' abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazioni per l'abbinamento, esempi di abbinamento. -Conoscere e compilare una scheda di degustazione | <ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di compilare con il glossario dei termini tecnici la scheda AIS, applicando le tecniche di base di una degustazione. -Essere in grado di proporre dei semplici abbinamenti cibo-vino |
| <p>UNITA' 5: L'ENOGRAFIA NAZIONALE</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tutte le regioni italiane <p>(*1,4,7)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le caratteristiche dell'enografia nazionale. -Conoscere i principi di enologia | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere i principali vini italiani |
| <p>MACROAREA 6</p> <p>TECNICHE AVANZATE DI BAR</p> <p>UNITA' 1: DISTILLATI E LIQUORI</p> <ul style="list-style-type: none"> -La distillazione -Il processo produttivo dei distillati -I distillati: classificazione e servizio -Distillati di vino: Brandy, Cognac, Armagnac | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere i sistemi di distillazione. -Conoscere e classificare le principali acquaviti. -Conoscere le tecniche di produzione e le tipologie di liquori | <ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di illustrare quali sono i processi produttivi per ottenere acquaviti e bevande spiritose |

| | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> -Distillati di vinacce: Grappa -Distillati di frutta: Calvados, Williams, Kirsh, Palinka -Distillati di cereali: Whisky e whiskey, Gin, Vodka -Distillati di altri vegetali: Rum, Tequila, Cachaca -I liquori -Il sakè <p>(*1,4,7)</p> | | |
| <p>MODULO: L' ARTE DEL BERE MISCELATO (Dispense)</p> <ul style="list-style-type: none"> - La classificazione - La codificazione IBA - Il ricettario - Le famiglie dei cocktail - Drink cost, grado alcolico di un cocktail, contenuto energetico. <p>(*1,2,4,10)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere la classificazione IBA e le famiglie dei cocktail. -Conoscere la classificazione dei drink in rapporto a differenti parametri. -Conoscere le ricette dei principali cocktail -Conoscere e applicare i principi matematici per calcolare la quantità di alcol presente in un cocktail | <ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di classificare un cocktail sulla base dei differenti parametri esistenti. -Essere in grado di preparare un aperitivo alcolico a scelta. |

| CLASSE QUARTA ARTICOLAZIONE CUCINA | | |
|--|---|--|
| Modulo | Conoscenze | Obiettivi minimi |
| <p>IL MENU E LE CARTE U.D. 1 L'ELABORAZIONE DI MENU E CARTE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quali carte e menù offrono le strutture ristorative - Come avviene la redazione del menu - Come si struttura la carte dei vini <p>(*1,2)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Le funzioni e il formato della carta delle vivande - Aspetti tecnici e stesura di una carta - La normativa in merito alla segnalazione degli allergeni - Il menu per i banchetti - La carta dei vini, dei dessert, delle acque, del bar, la carta esposta | <ul style="list-style-type: none"> - Saper illustrare e spiegare le diverse tipologie di carte - Essere in grado di illustrare e riconoscere i 14 allergeni |
| <p>TECNICHE AVANZATE DI SALA U.D. 1 LA CUCINA DI SALA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quali aspetti organizzativi e operativi vanno valutati <p>(*1,3,6)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la tecnica e le attrezzature per la cucina di sala e il flambè | <ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di preparare la mise en place di base del carrello del flambè. -Essere in grado di eseguire una ricetta semplice |
| <p>U.D. 2 IL SERVIZIO A BUFFET</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quali sono le caratteristiche del servizio a buffet - Quali forme può assumere il buffet - Come si organizza il buffet <p>(*2)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli stili di servizio principali e complementari - Il servizio con buffet - Punti di forza e di debolezza dei differenti stili di servizio complementari | <ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di allestire un buffet in funzione della sua specifica tipologia. -Conoscere i punti di forza e di debolezza del servizio a buffet |
| <p>U.D. 3 IL CATERING E IL BANQUETING</p> <ul style="list-style-type: none"> - Che cos'è il catering | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le differenze tra il catering e il banqueting |

| | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Che cosa prevede il contratto di catering - Quali forme può assumere il catering - Come avviene il trasporto dei pasti - Che cos'è il banqueting - Qual è il ruolo del Banqueting Manager - Che cosa prevede il contratto di banqueting <p>(*1,2,4,6,7,10)</p> | <p>speciali.</p> | <p>-Saper distinguere le principali attrezzature.</p> <p>-Saper individuare i corretti schemi operativi.</p> |
| <p>TECNICHE AVANZATE DI BAR U.D. 1 L'ACQUA E LE BEVANDE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quali acque sono destinate al consumo umano - Che cosa sono le bevande - Quali sono gli effetti dell'alcol etilico <p>(*1,2,4,10)</p> | <p>-Conoscere le tipologie di acque minerali naturali e il loro servizio</p> <p>- Conoscere le bevande nervine e il loro effetto sul sistema cardio-circolatorio e sul sistema nervoso</p> <p>-Conoscere gli effetti dell'assunzione di alcol.</p> | <p>-Essere in grado di classificare le bevande nervine e proporre il momento migliore di consumo.</p> <p>Saper individuare leggendo un'etichetta, le caratteristiche delle acque minerali naturali</p> |
| <p>ENOLOGIA E SOMMELLERIE U.D. 1 DALLA VITE AL VINO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quali sono le caratteristiche della vite - Come è strutturato il grappolo - Da quali fattori dipendono le caratteristiche del vino | <p>-Conoscere i principi di enologia.</p> <p>-Conoscere la fermentazione alcolica e la vinificazione</p> <p>-Conoscere la conservazione dei vini.</p> <p>-Conoscere l'etichettatura del vino.</p> | <p>-Essere in grado di leggere un'etichetta</p> <p>-Essere in grado di presentare un vino.</p> <p>-Essere in grado di predisporre il servizio del vino.</p> <p>-Essere in grado di descrivere sinteticamente le tecniche di vinificazione</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Come avviene la vendemmia - Che cos'è il mosto - In che cosa consistono le fermentazioni - Quali sono le principali tecniche di vinificazione <p>(*1,4,7)</p> | <p>-Conoscere le attrezzature e tecniche per il servizio del vino</p> | |
| <p>U. D. 2 I VINI PASSITI E I VINI SPECIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Che cosa sono i vini passiti - Che cosa sono i vini di ghiaccio - Che cosa sono i vini liquorosi - Che cosa sono i vini spumanti - In che cosa consiste il metodo classico - In che cosa consiste il metodo Charmat <p>(*1,2,4,7)</p> | <p>-Conoscere le tecniche produttive di vini frizzanti, vini dolci, vini novelli, vini passiti, vini liquorosi</p> <p>-Conoscere lo spumante: metodo classico o tradizionale e il metodo Charmat</p> <p>-Conoscere lo Champagne.</p> <p>-Conoscere le attrezzature e tecniche per il servizio dei vini speciali.</p> | <p>-Essere in grado di distinguere le principali caratteristiche/differenze che contraddistinguono i diversi vini speciali</p> |
| <p>U.D. 3 LA LEGISLAZIONE VITIVINICOLA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Come si classificano i vini <p>(*2)</p> | <p>-Conoscere le normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo.</p> | <p>-Essere in grado di distinguere e classificare i vini in base ai marchi.</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>U.D. 4 LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quali sono i componenti del vino - Come eseguire la degustazione - Che cosa valuta l'esame visivo - Che cosa valuta l'esame olfattivo - Che cosa valuta l'esame gusto-olfattivo - Come abbinare cibo-vino <p>(*1,4,7)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere e applicare le tecniche dell'esame visivo, olfattivo e gustativo. -Le considerazioni finali. -Conoscere le temperature di servizio del vino. -L' abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazioni per l'abbinamento, esempi di abbinamento. -Conoscere e compilare una scheda di degustazione | <ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di compilare con il glossario dei termini tecnici la scheda AIS, applicando le tecniche di base di una degustazione. -Essere in grado di proporre dei semplici abbinamenti cibo-vino |
|---|--|--|

| CLASSE QUINTA | | |
|---|--|---|
| Modulo | Conoscenze | Obiettivi minimi |
| <p>MACROAREA 2 ENOGRAFIA ESTERA (Volume C) UNITA' 1: L'ENOGRAFIA E VITICOLTURA NEL MONDO</p> <ul style="list-style-type: none"> - La viticoltura in Francia - La viticoltura in Spagna - La viticoltura in Portogallo - La viticoltura in Germania <p>(*1,4,7)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le caratteristiche dell'enografia estera. | <ul style="list-style-type: none"> -Individuare la produzione enoica internazionale. |

| | | |
|---|---|---|
| <p>MACROAREA 5:LA BIRRA UNITA' 1: LA PRODUZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli ingredienti - La produzione - La classificazione <p>(*1,4,7)</p> | <p>-Conoscere la produzione della birra: gli ingredienti, il maltaggio, la lavorazione</p> <p>-Conoscere la classificazione legale e i principali stili di birra</p> <p>-La birra artigianale</p> | <p>-Essere in grado di illustrare le modalità di produzione delle birre</p> |
| <p>UNITA' 2: LA DEGUSTAZION, IL SERVIZIO E L'ABBINAMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - La composizione chimica - La degustazione - La spillatura - L'abbinamento cibo-birra <p>(*1,4,7)</p> | <p>-Conoscere il servizio della birra in bottiglia</p> <p>-Conoscere il servizio della birra alla spina.</p> <p>-Conoscere gli impianti di spillatura.</p> <p>-Conoscere le temperature di servizio.</p> <p>-Conoscere le basi della degustazione della birra e le schede di degustazione.</p> <p>-Conoscere le fasi della degustazione: esame visivo, olfattivo, gustativo e retroolfattivo.</p> <p>-L' abbinamento cibo-birra: concetti di base, indicazioni per l'abbinamento, esempi di abbinamento</p> | <p>-Essere in grado di classificare le birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.</p> <p>-Essere in grado di proporre dei semplici abbinamenti cibo-birra.</p> |
| <p>MACROAREA 6 TECNICHE AVANZATE DI BAR UNITA' 2: LE BEVANDE MISCELATE (Approfondimento)</p> <ul style="list-style-type: none"> - La classificazione | <p>-Conoscere la classificazione IBA e le famiglie dei cocktail.</p> <p>-Conoscere la classificazione dei drink in rapporto a differenti parametri.</p> | <p>-Essere in grado di proporre un cocktail, seguendo la classificazione per momento di consumo(pre-dinner, after-dinner, any-time)</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - La codificazione IBA <p>(*1,2,4,10)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le ricette dei principali cocktail. | |
| <p>UNITA' 3: LA MISCELAZIONE (Approfondimento)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le attrezzature - I bicchieri - La postazione di lavoro - Il ghiaccio - Unità di misura e tecniche di mescita - Le tecniche di miscelazione - Accorgimenti operativi - La guarnizione - Il flair bartending - Drink cost, grado alcolico di un cocktail, contenuto energetico. <p>(*1,2,4,10)</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le attrezzature per la realizzazione dei cocktail. -Conoscere le tecniche di mescita: la mescita con jigger, la mescita free pouring, la mescita a mano libera. -Le tecniche di miscelazione: La tecnica building, la tecnica stir, la tecnica shake, la tecnica throwing, la tecnica blend. -Conoscere le funzioni e tipologie di ghiaccio -Conoscere e applicare i principi matematici per calcolare la quantità di alcol presente in un cocktail | <ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di seguire la ricetta e preparare un cocktail codificato, utilizzando le tecniche di miscelazione. |
| <p>MACROAREA 4 LA QUALITA' E LA TUTELA DELLA TIPICITA' (Volume C)</p> <p>UNITA' 1: QUALITA' E TIPICITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> - La qualità totale - La certificazione ISO 9000 - I prodotti biologici - La lotta integrata - La filiera corta e il chilometro 0 | <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. | <ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di distinguere le principali tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici simulando proposte innovative. -Essere in grado di individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. |

| | | |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Tipicità <p>(*1,4,7,10)</p> | | |
| <p>MACROAREA 5 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE (Volume C)</p> <p>UNITA' 1: IL SERVIZIO E LE IMPRESE DI SERVIZI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le imprese di servizi - Le risorse umane nelle imprese di servizi - L'organizzazione del lavoro - Lo staff management - La politica del personale - Il rapporto di lavoro <p>(*1,2,10)</p> | <p>-Conoscere l' organizzazione e la programmazione della produzione</p> | <p>-Essere in grado di applicare i principi di marketing di base.</p> |
| <p>UNITA' 2: LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'Approvvigionamento - Le politiche di approvvigionamento - Il magazzino <p>(*1,2,10)</p> | <p>-Conoscere la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina</p> | <p>-Essere in grado di utilizzare gli strumenti tecnologici per redigere liste e menù, registrare ordini e emettere un conto.</p> |
| <p>UNITA' 3: IL CONTROLLO DEI COSTI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il food cost - Il beverage cost | <p>-Conoscere tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi</p> <p>-Conoscere ed elaborare nuove bevande, simulandone la commercializzazione.</p> | |

| | | |
|--|---|--|
| (*1,2,10) | | |
| <p>MACROAREA 3 TECNICHE AVANZATE DI SALA IL CATERING E IL BANQUETING</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione di catering - Il contratto di catering - Forme di catering - Il trasporto dei pasti - Definizione di banqueting - Il banqueting manager - L'organizzazione di un banchetto - Il contratto di banqueting - La scheda evento - L'organizzazione della logistica - L'organizzazione della sala <p>(*1,2,4,6,7,10)</p> | <p>-Conoscere le procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali.</p> | <p>-Conoscere le differenze tra il catering e il banqueting</p> <p>-Saper distinguere le principali attrezzature.</p> <p>-Saper individuare i corretti schemi operativi.</p> |

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

PUNTEGGIO ALUNNO

CONOSCENZA ____/5 - ABILITA' ____/3 COMPETENZA ____/2

| CONOSCENZE (studio e acquisizione dei contenuti) Punteggio ____\5 | ABILITÀ (chiarezza espositiva concetti, analisi e sintesi) Punteggio ____\3 | COMPETENZA (rielaborazione critica, problem solving e collegamenti) Punteggio ____\2 |
|--|---|--|
| 1: Non risponde ad alcun quesito | 0: Non risponde ad alcun quesito | 0: Non risponde ad alcun quesito |
| 2: Possiede una conoscenza quasi nulla dei contenuti o inesatta è carente | 1: L'esposizione è scorretta o poco chiara | 1: Collegamenti logici e capacità di problem solving di base o solo guidati |
| 3: Possiede una conoscenza di base dei contenuti in larga misura inesatta e carente | 2: L'esposizione è frammentaria o buona ma meramente scolastica | 2: Collegamenti logici e capacità di problem solving avanzata e autonoma |
| 4: Possiede una conoscenza completa dei contenuti | 3: L'esposizione è ricca e il lessico è appropriato | |
| 5: Possiede una conoscenza completa e approfondita dei contenuti | | |

