

**PIANO DI LAVORO CLASSI
PRIME**

Anno scolastico 2024 - 2025

Insegnamento: Enogastronomia Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale			UdA ORDINARIA		
Titolo dell'UDA: Le professioni dell'enogastronomia e la cucina					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorative di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	-Capacità di imparare a imparare -Competenze sociali e civiche	-Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. - Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. -Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone	-Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento -L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali -Terminologia tecnica di base del settore -Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. -Utilizzo e cura degli strumenti e	- Il mondo dell'enogastronomia esbocchi professionali - La professione del cuoco - L'organizzazione del personale di cucina, - La brigata di cucina - La deontologia professionale - La suddivisione

<p>promuovendolenuove tendenze alimentaried enogastronomiche .</p>			<p>l'efficienza -Utilizzare i principalisoftware applicativi</p> <p>-Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento -Applicare tecniche di base per la promozione diprodotti e servizi</p>	<p>delle attrezzature proprie del settore.</p>	<p>della cucina in settori e le attrezzature - Gli utensili - Terminologia disettore</p>
<p>Testo di riferimento: Chef Green primo biennio Salviani-Fiorotto Hoepli</p>					
<p>Periodo di svolgimento: da Settembre a Dicembre</p>					
<p>Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM</p>					

Insegnamento: Enogastronomia **UdA**
ORDINARIA Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

Titolo dell'UDA: Le tecniche

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
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.	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di imparare e a imparare e - Competenza in scienza e tecnologia 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare semplici procedure di gestione aziendale - Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base - Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera - Applicare metodologie di base di lavoro in équipe 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. - Filiera produttiva: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. - Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. 	<ul style="list-style-type: none"> - L'organizzazione del lavoro in cucina - Il taglio degli alimenti - Le tecniche di conservazione degli alimenti - Le tecniche di cottura degli alimenti
Testo di riferimento: : Chef Green primo biennio Salviani-Fiorotto Hoepli					
Periodo di svolgimento: da Ottobre a Dicembre					
Strumenti di lavoro : libro di testo, appunti, fotocopie, LIM					

Insegnamento: Enogastronomia
ORDINARIA Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

UdA

Titolo dell'UDA Gli ingredienti in cucina

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura dell'innovazione.	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di imparare e a imparare e - Competenza in scienza e tecnologia 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare semplici procedure di gestione aziendale - Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base - Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera - Applicare metodologie di base di lavoro in équipe 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. - Filiera produttiva: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. - Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia. 	<ul style="list-style-type: none"> - I cereali e i derivati - Gli ortaggi - I condimenti - Le erbe e le spezie - Le uova - Gli ingredienti di pasticceria - Latte e panna

Testo di riferimento: : Chef Green primo biennio Salviani-Fiorotto Hoepli

Periodo di svolgimento: da Gennaio a Maggio

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM

Titolo dell'UDA: L'igiene e la sicurezza sul lavoro

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	-Capacità di imparare a imparare -Competenze civiche e sociali	-Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature - Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare -Adottare stili e comportamenti attitudinali alla prevenzione del rischio professionale e ambientale -Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione	-Principi di legislazione specifici del settore. -Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e della pulizia dell'ambiente. -Tecniche di base di conservazione degli alimenti. - Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).	<ul style="list-style-type: none"> - Igiene e malattie a trasmissione alimentare - Igiene dell'operatore alimentare e divisa da cucina - L'igiene dei prodotti e delle lavorazioni <ul style="list-style-type: none"> - L'igiene delle attrezzature e dell'ambiente - Il sistema HACCP <ul style="list-style-type: none"> - La normativa sulla sicurezza - Le misure di prevenzione e protezione nelle aziende enogastronomiche - Il primo soccorso

Periodo di svolgimento: da Ottobre a Dicembre

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM

Titolo dell'UDA: IL SERVIZIO IN CUCINA

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>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.</p>	<p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di imparare a imparare - Progettare 	<ul style="list-style-type: none"> - Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie dei semilavorati - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere - Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. 	<ul style="list-style-type: none"> - La suddivisione dei pasti all'interno della giornata - I principali pasti nella ristorazione - Le principali tipologie di menù - Le indicazioni da riportare nel menù - Le regole di servizio dei piatti - I prodotti tipici italiani - Cenni di cucina regionale

Periodo di svolgimento: secondo anno

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

Insegnamento: Enogastronomia **UdA**
ORDINARIA Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

Titolo dell'UDA: Pasticceria e arte bianca di base

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di imparare e a imparare e - Competenza in scienza, tecnologia - Competenza imprenditoriale 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria - Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca. - 	<p>Pasticceria e arte bianca:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le tecniche di base della pasticceria e dell'arte bianca - gli impasti di base - creme e salse di base

Testo di riferimento: : Chef Green primo biennio Salviani-Fiorotto Hoepli

Periodo di svolgimento: da Ottobre a Maggio

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM

Insegnamento: Enogastronomia **UdA**
ORDINARIA Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

Titolo dell'UDA: le realizzazioni culinarie

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
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.	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondocriteri prestabiliti.	<p>Imparare a imparare</p> <p>-</p> <p>Competenza in scienze, tecnologia</p>	<p>-Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>-Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche e sportive, escursionistiche del territorio.</p>	<p>-Elementi di enogastronomia a locale, regionale e nazionale.</p> <p>-L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.</p>	<p>Cucina Nazionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - classificazione dei primi piatti all'italiana e tecniche di preparazione - Le minestre, la pasta fresca, i risotti, gli gnocchi, le crespelle - Pasticceria di base preparazione e presentazione - Preparazione di salse e fondi - Preparazione a base di uova
Testo di riferimento: : Chef Green primo biennio Salviani-Fiorotto Hoepli					
Periodo di svolgimento: da Ottobre a Maggio					
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM					

Insegnamento: Enogastronomia
ORDINARIA Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

UdA

Titolo dell'UDA: le quantità

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
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.	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.	- Capacità di imparare a imparare - competenze matematiche e di base in scienza e tecnologia	Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazioni in riferimento al costo dei prodotti e servizi Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività	Le grammature	- Indicazioni generali per il corretto impiego delle ricette - Misurare e calcolare le quantità

Testo di riferimento: : Chef Green primo biennio Salviani-Fiorotto Hoepli

Periodo di svolgimento: da Ottobre a Maggio

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM

PIANO DI LAVORO CLASSI SECONDE

Anno scolastico 2024 - 2025

Insegnamento: Enogastronomia			UdA		
ORDINARIAAsse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: LA CARNE					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
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.	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	<ul style="list-style-type: none">- Capacità di imparare e a imparare- Competenza in scienza e tecnologia	<ul style="list-style-type: none">- Applicare semplici procedure di gestione aziendale- Applicare modalità di trattamento e trasformazione e delle materie prime di base- Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici di ospitalità alberghiera- Applicare metodologie di lavoro in équipe	<ul style="list-style-type: none">- Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.- Filiera produttiva: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.- Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.	<ul style="list-style-type: none">- Le carni: composizione e qualità, classificazioni, i tagli, lavorazioni preliminari e metodi di cottura
Testo di riferimento: : Chef Green primo biennio Salviani-Fiorotto Hoepli					

Periodo di svolgimento: da Novembre a Dicembre

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

Insegnamento: Enogastronomia ORDINARIAAsse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale			UdA		
Titolo dell’UDA: I PRODOTTI ITTICI					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e sviluppo della cultura dell’innovazione.	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	<ul style="list-style-type: none">- Capacità di imparare e a imparare- Competenza in scienza e tecnologia	<ul style="list-style-type: none">- Applicare semplici procedure di gestione aziendale- Applicare modalità di trattamento e trasformazione e delle materie prime di base- Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici di ospitalità alberghiera- Applicare metodologie di base di lavoro in équipe	<ul style="list-style-type: none">- Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.- Filiera produttiva: dall’origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.- Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.	- I prodotti ittici: classificazione, freschezza, conservazione, preparazioni preliminari e cotture
Testo di riferimento: : Chef Green primo biennio Salviani-Fiorotto Hoepli					

Periodo di svolgimento: da Febbraio a Marzo

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

Insegnamento: Enogastronomia ORDINARIA					
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale UdA					
Titolo dell'UDA: IGIENE QUALITÀ ALIMENTARE E SICUREZZA					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti

<p>3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di imparare ad imparare - Competenze in materia di cittadinanza 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature - Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare - Adottare stili e comportamenti attitudinali alla prevenzione del rischio professionale e ambientale - Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione 	<ul style="list-style-type: none"> - Principi di legislazione specifica del settore. - Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e della pulizia dell'ambiente. - Tecniche di base di conservazione degli alimenti. - Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. - Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). 	<ul style="list-style-type: none"> - L'igiene e la salute in cucina - Il piano di autocontrollo Haccp - La sicurezza in cucina
<p>Testo di riferimento: : Chef Green primo biennio Salviani-Fiorotto Hoepli</p>					
<p>Periodo di svolgimento: da Settembre a Ottobre</p>					
<p>Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati</p>					

Titolo dell'UDA: IL SERVIZIO IN CUCINA

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
4.Predisporre prodotti, servizi 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.	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di imparare a imparare - Progettare 	<ul style="list-style-type: none"> - Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza 	<ul style="list-style-type: none"> - Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere 	<ul style="list-style-type: none"> - La suddivisione dei pasti all'interno dell'aggiornata - I principali pasti nella ristorazione - Le principali tipologie di menù - Le indicazioni da riportare nel menù - Le regole di servizio dei piatti

Testo di riferimento: : Chef Green primo biennio Salviani-Fiorotto Hoepli

Periodo di svolgimento: da Novembre a Dicembre

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

Insegnamento: Enogastronomia ORDINARIAAsse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale			UdA		
Titolo dell'UDA: PASTICCERIA E ARTE BIANCA DI BASE					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
5: Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	<ul style="list-style-type: none">- Capacità di imparare a imparare- Competenza in scienza, tecnologia	<ul style="list-style-type: none">- Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria- Riconoscere le componenti culturali dell’arte bianca anche in relazione al proprio territorio	<ul style="list-style-type: none">- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all’arte bianca.	Pasticceria e arte bianca: <ul style="list-style-type: none">- le tecniche di base della pasticceria e dell’arte bianca- gli impasti di base- creme e salse di base
Testo di riferimento: : Chef Green primo biennio Salviani-Fiorotto Hoepli					
Periodo di svolgimento: da Dicembre a Marzo					
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati					

Insegnamento: Enogastronomia

UdA

ORDINARIA Asse culturale Asse scientifico tecnologico e professionale

**Titolo dell'UDA: L'ITALIA
GASTRONOMICA**

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
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.	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondari e ripristinarli.	- Imparare a imparare - Progettare	<ul style="list-style-type: none">- Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.- Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.	<ul style="list-style-type: none">- Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale- L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.	Cucina nazionale: <ul style="list-style-type: none">- antipasti di cucina nazionale- preparazione della pasta fresca e secca,- primi speciali- i secondi piatti: carne saltata e glassata,- le carni bianche- Il pesce- I contorni- Pasticceria di base- Antipasti primi e secondi di cucina regionale

Testo di riferimento: : Chef Green primo biennio Salviani-Fiorotto Hoepli

Periodo di svolgimento: da Novembre a Gennaio

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM,

Insegnamento: Enogastronomia ORDINARIAAsse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
UdA Titolo dell'UDA: ECO- GASTRONOMIA					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
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.	Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondari per la realizzazione di offerte turistiche.	-Capacità di imparare a imparare - Competenze in chiave di cittadinanza	-Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata -Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale -Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica -Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente	- Il concetto di sostenibilità ambientale. - Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.	- Alimenti tutela dell'ambiente e della salute - Agricoltura sostenibile - Il commercio equo e solidale - Cucina sostenibile - Gli sprechi alimentari
Testo di riferimento: : Chef Green primo biennio Salviani-Fiorotto Hoepli					
Periodo di svolgimento: da Aprile e Maggio					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): appunti e fotocopie					

Insegnamento: Enogastronomia

UdA

ORDINARIAAsse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

**Titolo dell'UDA: QUALITÀ DEI PRODOTTI
ALIMENTARI**

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.	<ul style="list-style-type: none">- Competenze sociali e civiche- Imparare a imparare	<ul style="list-style-type: none">- Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione.- Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza- Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni sui prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela,	Marchio Biologico	<ul style="list-style-type: none">- I marchi di tutela e le certificazioni- I prodotti biologici leggere le etichette alimentari- Alimenti tutela dell'ambiente e territorio

			analizzandone le caratteristiche e costi.		
Testo di riferimento: : Chef Green primo biennio Salviani-Fiorotto Hoepli					
Periodo di svolgimento: Novembre					
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati					