

**PIANO DI LAVORO CLASSI  
PRIME**

**Anno scolastico 2024 - 2025**

<b>Insegnamento: Enogastronomia</b> <b>Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale</b>		<b>UdA ORDINARIA</b>			
<b>Titolo dell'UDA: Le professioni dell'enogastronomia e la cucina</b>					
<b>Competenzeinuscita</b>	<b>Competenze intermedia</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteriprestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteriprestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	-Capacità di imparare a imparare  -Competenze socialie civiche	-Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. - E s e g u i r e le tecniche di base nella produzione e n e l s e r v i z i o 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 disettore -Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. -Utilizzo e cura degli strumenti e	<p style="text-align: center;">- Il mondo dell'enogastronomia esbocchi professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La professione del cuoco <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'organizzazione del personale di cucina,</li> </ul> </li> <li>- La brigata di cucina</li> <li>- La deontologia professionale</li> <li>- L a suddivisione</li> </ul>

<p>promuovendo le nuove tendenze alimentarie ed enogastronomiche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>		<p>l'efficienza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare i principali software applicativi</li> <li>- Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</li> <li>- Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</li> </ul>	<p>delle attrezzature proprie del settore.</p>	<p><b>della cucina in settori e le attrezzature</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>- Gli utensili</b></li> <li><b>- Terminologia disettore</b></li> </ul>
--	--	---	--	--

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

Periodo di svolgimento: da Settembre a Dicembre

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

<b>Insegnamento: Enogastronomia</b> <b>ORDINARIAAsse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale</b>		<b>UdA</b>			
<b>Titolo dell'UDA: Le tecniche</b>					
<b>Competenzeinuscita</b>	<b>Competenzeintermedia</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e dislivello 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.	- Capacità di imparare a imparare - Competenza in scienza e tecnologia	-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 lavoro in équipe	-Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. -Filiere produttive: dall'origine del prodotto all'trasformazione e commercializzazione degli alimenti. -Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.	<p><b>- L'organizzazione del lavoro in cucina</b></p> <p><b>- II tagliodegli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Le tecniche di conservazione degli alimenti</b></li> <li>- <b>Le tecniche di cottura degli alimenti</b></li> </ul>
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

UdA

ORDINARIAAsse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

**Titolo dell'UDA Gli ingredienti in cucina**

Competenzeinuscita	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 disviluppo 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.	- Capacità di imparare e a imparare - Competenza in scienza e tecnologia	-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 lavoro basate in équipe	-Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. -Filiera produttive: dall'origine del prodotto all'trasformazione e commercializzazione degli alimenti. -Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.	- 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

Insegnamento: Enogastronomia

UdA

ORDINARIAAsse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

**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 dibase relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	-Capacità di imparare a imparare -Competenze civiche esociali	-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 atti 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 la 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"><li>- Igiene e malattia a trasmissione alimentare</li><li>- Igiene dell'operatore alimentare e divisa da cucina</li><li>- L'igiene dei prodotti e delle lavorazioni<ul style="list-style-type: none"><li>- L'igiene delle attrezzature e dell'ambiente</li></ul></li><li>- Il sistema HACCP</li><li>- La normativa sulla sicurezza</li><li>- Le misure di prevenzione e protezione nelle aziende enogastronomiche</li><li>- Il primo soccorso</li></ul>

Periodo di svolgimento: da Ottobre a Dicembre

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

**Titolo dell'UDA: IL SERVIZIO IN  
CUCINA**

<b>Competenzeinuscita</b>	<b>Competenzeintermedia</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
4.Predisporre prodotti, servizi menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici estili alimentari), persegundo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusionediabitudini e stili di vita sostenibili equilibrati.	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sottosupervisione.	- Capacità di imparare a imparare - Progettare	- 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 emenu nella corretta sequenza	- Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere - Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.	- L a 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**

**ORDINARIAAsse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale**

**Titolo dell'UDA: Pasticceria e arte bianca di base**

<b>Competenzeinuscita</b>	<b>Competenze intermedia</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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.	- Capacità di imparare a imparare - Competenza di conoscenza, tecnologia - Competenza imprenditoriale	-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	-Caratteristiche merceologiche enutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca. -	<p><b>Pasticceria e arte bianca:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- le tecniche di base della pasticceria e dell'arte bianca</li><li>- gli impasti di base</li><li>- creme e salse di base</li></ul>

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

<b>Insegnamento: Enogastronomia</b> <b>ORDINARIA Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale</b>		<b>UdA</b>			
<b>Titolo dell'UDA: le realizzazioni culinarie</b>					
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 esemplifici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo critiche riprestabili.	Imparare a imparare - Competenza inscienze, tecnologia	-Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizionistoriche e i criteri di classificazione della qualità. -Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.	-Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. -L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.	<b>Cucina Nazionale:</b> - <b>classificazione dei primi piatti all'italiana e tecniche di preparazione</b> - <b>Le minestre, la pastafresca, i risotti, gli gnocchi, le crespelle</b> - <b>Pasticceria di base preparazione e presentazione</b> - <b>Preparazione di salse e fondi</b> - <b>Preparazione a base di uova</b>
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**

**ORDINARIAAsse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale**

**Titolo dell'UDA: le quantità**

<b>Competenzeinuscita</b>	<b>Competenze intermedia</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguidendo 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 inscienza e tecnologia	E f f e t t u a r e s e m p l i c i operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al c o s t o dei prodotti e servizi  P r e p a r a r e strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività	Le grammature	<b>- Indicazioni generali per il corretto impiego delle ricette</b> <b>- Misurare e calcolare le quantità</b>

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**

<b>Insegnamento: Enogastronomia</b> <span style="float: right;">UdA</span> <b>ORDINARIA Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale</b>					
<b>Titolo dell'UDA: LA CARNE</b>					
<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedia</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e dislivello 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.	- Capacità di imparare a imparare  - Competenza di conoscenza e tecnologia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare semplici procedure di gestione aziendale</li> <li>- Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base</li> <li>- Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici di ospitalità alberghiera</li> <li>- Applicare metodologie di lavoro in équipe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenze di base sui principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</li> <li>- Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</li> <li>- Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Le carni: composizione, qualità, classificazioni, i tagli, lavorazioni preliminari e metodi di cottura</b></li> </ul>

Periodo di svolgimento: da Novembre a Dicembre

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

Insegnamento: Enogastronomia

UdA

ORDINARIAAsse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

**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 disvillopo 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.	- Capacità di imparare a imparare  - Competenza di conoscenza e tecnologia	- 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 di ospitalità alberghiera  - Applicare metodologie di lavoro in equipe	- Conoscenze dibase dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.  - Filiere produttive: 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 cotture

Periodo di svolgimento: da Febbraio a Marzo

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

Insegnamento: Enogastronomia

UdA

ORDINARIAAsse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

**Titolo dell'UDA: IGIENE QUALITÀ ALIMENTARE E  
SICUREZZA**

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.	Appicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità di imparare ad imparare</li> <li>- Competenze in materia di cittadinanza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</li> <li>- Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare</li> <li>- Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</li> <li>- Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi di legislazione specifici del settore.</li> <li>- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</li> <li>- Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</li> <li>- Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti nella produzione enogastronomica.</li> <li>- Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</li> </ul>	<p><b>- L'igiene e la salute in cucina</b></p> <p><b>- Il piano di autocontrollo Haccp</b></p> <p><b>- La sicurezza in cucina</b></p>

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

Periodo di svolgimento: da Settembre a Ottobre

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



## 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 estili alimentari), persegueendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili equilibrati.	Appicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sottosupervisione.	- Capacità di imparare a imparare - Progettare	- 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 emenù nella corretta sequenza	- Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La suddivisione dei pasti all'interno della giornata</li> <li>- I principali pasti nell'ristorazione</li> <li>- Le principali tipologie di menù</li> <li>- Le indicazioni da riportare nel menù</li> <li>- Le regole di servizio dei piatti</li> </ul>

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**

**UdA**

**ORDINARIA Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale**

**Titolo dell'UDA: PASTICCERIA E ARTE BIANCA DI  
BASE**

<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedia</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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.	- Capacità di imparare a imparare  - Competenza in scienza, tecnologia	- Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari etecnici di base della panificazione e produzione dolciaria  - Riconosce le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio	- Caratteristiche merceologiche enutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.	<b>Pasticceria e arte bianca:</b> - 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

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

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

UdA

ORDINARIA Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

**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 secondocrite riprestabili per la realizzazione di offerte turistiche.	-Capacità di impararea 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.	<b>- Alimenti tutela dell'ambiente e della salute</b> <b>- Agricoltura sostenibile</b> <b>- Il commercio equosolidale</b> <b>- Cucina sostenibile</b> <b>- Gli sprechi alimentari</b>

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

ORDINARIA Asse 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 e 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, della tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.	- Competenze sociali civiche - Imparare a imparare	- 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 beniculturali tipici del territorio di appartenenza - Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela,	Marchio Biologico	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I marchi di tutela e le certificazioni</li> <li>- I prodotti biologici leggere e tipiche alimentari</li> <li>- Alimenti tutela dell'ambiente e territorio</li> </ul>

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