

PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE CUCINA ARTICOLAZIONE SERVIZI SALA E VENDITA
Anno scolastico 2024- 2025

Insegnamento: Enogastronomia n.1Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale UdA ORDINARIA					
Titolo dell'UDA: tecniche di cottura e presentazione del piatto					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
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 alberghiera, promuovendo le nuove tendenze	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	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.	Utilizzo e caratteristiche delle tecniche di cottura tradizionali E innovative. Principi di estetica e tecniche Di presentazione dei piatti	Tecniche di cottura: cotture tradizionali, cotture innovative e cotture a bassa temperatura. Tecniche di presentazione del piatto: forme per decorare e guarnire, la cromaticità, presentazione in altezza.

alimentari ed enogastronomiche .					
Testo di riferimento: Chef smart in Sala e Bar G.Salviani Hoepli					
Periodo di svolgimento: Settembre – Novembre					
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati.					

PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE CUCINA ARTICOLAZIONE SERVIZI SALA E VENDITA
Anno scolastico 2024- 2025

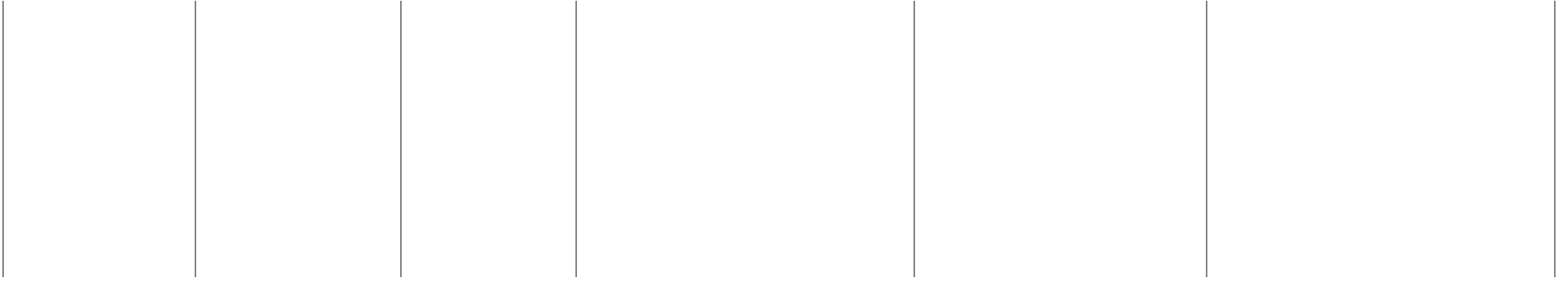
Insegnamento: Enogastronomia n.2Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale UdA ORDINARIA					
Titolo dell'UDA: Organizzazione e gestione del ristorante					
Competenze in uscita	Competenze intermedie	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Supportare le attività di budgeting reporting aziendale</p>	<p>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.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Supportare le attività di budgeting reporting</p>	<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti / servizi.</p> <p>Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in Equipe e interagendo con altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/ servizio ai parametri predefiniti.</p>	<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.</p> <p>La sicurezza sul lavoro e i fattori di rischio professionale e ambientale.</p> <p>Comportamenti per il primo soccorso</p>	<p>Gestione efficiente del ristorante.</p> <p>Le risorse umane.</p> <p>La programmazione e pianificazione del lavoro.</p> <p>L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione: politiche di acquisto, i fornitori, ricevimento e stoccaggio delle merci, costi di gestione, prezzo di vendita e food cost.</p> <p>Prevenzione e sicurezza sul lavoro: normative, prevenzione degli infortuni, obblighi del datore di lavoro, primo soccorso</p>

e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi		Classificare e configurare i costi per verificare la		
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------	--	--

	di redditività attraverso opportune azioni di marketing.		sostenibilità economica del prodotto/ servizio. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza,		
Testo di riferimento: Chef smart in Sala e Bar G.Salviani Hoepli					
Periodo di svolgimento: Dicembre – Marzo					
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati.					

PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE CUCINA ARTICOLAZIONE SERVIZI SALA E VENDITA
Anno scolastico 2024- 2025

Insegnamento: Enogastronomia			UdA ORDINARIA		
n.3Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: la ristorazione contemporanea					
Competenze In uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Utilizzare tecniche Tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti .	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 enogastronomiche.	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlati alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting e catering.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in</p>	<p>L'offerta gastronomica: ristorazione commerciale e collettiva. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica del catering e del banqueting. L'organizzazione dei buffet e del self service.</p>	<p>Ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva. Il catering. I legami differiti, la cucina satellite e centro distribuzione pasti. Il banqueting: il contratto di banqueting, le figure professionali, la pianificazione di un evento. Il buffet e il self service: organizzazione e allestimento dei buffet, buffet delle prime colazioni</p>



<p>enogastronomi ci, ristorativi e</p> <p>di accoglienza turistico-</p> <p>alberghiera, promuovendo le nuove</p> <p>tendenze alimentari ed enogastronom i che</p>	<p>Progettare anche con tecnologie digitali eventi gastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p>		<p>presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.</p>		
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

<p>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.</p>			<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento, nell'ottica della valorizzazione del made in Italy.</p>		
<p>Testo di riferimento: Chef smart in Sala e Bar G.Salviani Hoepli</p>					
<p>Periodo di svolgimento: febbraio -Maggio</p>					

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

PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE CUCINA ARTICOLAZIONE SERVIZI SALA E VENDITA
Anno scolastico 2023- 2024

Insegnamento: Enogastronomia n.4Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
UdA ORDINARIA Titolo dell'UDA: la ristorazione internazionale					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/ servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di	Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e l'assetto turistico. Tecniche di realizzazione ed	

<p>enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e</p>	<p>dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti</p>		<p>vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile</p>	<p>erogazione di prodotti/ servizi di cucina internazionale</p>	<p>La cucina europea. La cucina orientale. La cucina americana. La cucina araba, nordafricana e mediterranea</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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.	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.				
Testo di riferimento: Chef smart in Sala e Bar G.Salviani Hoepli					
Periodo di svolgimento: Maggio- Giugno					
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati.					