

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

Insegnamento: Enogastronomia		UdA ORDINARIA							
n.1Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale									
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	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera	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.				
Glenda turistico-Alberghiera promuovo vendo alberghiera, promuovendo le nuove tendenze	promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche								

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 intermediarie	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
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.	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.		Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti / servizi. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione. La sicurezza sul lavoro e i fattori di rischio professionale e ambientale. Comportamenti per il primo soccorso	Gestione efficiente del ristorante. Le risorse umane. La programmazione e pianificazione del lavoro. 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. Prevenzione e sicurezza sul lavoro: normative, prevenzione degli infortuni, obblighi del datore di lavoro, primo soccorso
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in Equipe e interagendo con altre figure professionali e vari reparti.		
Supportare le attività di budgeting reporting aziendale	Supportare le attività di budgeting reporting		Controllare la corrispondenza del prodotto/ servizio ai parametri predefiniti.		

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

	<p>di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>		<p>sostenibilità economica del prodotto/ servizio.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza,</p>		
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 n.3Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
UdA ORDINARIA 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 enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera promuovendo le nuove tendenze enogastronomiche.	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 dei 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>enogastronomici, ristorativi e</p> <p>di accoglienza turistico-</p> <p>alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomici</p> <p>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 enogastronom ici 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, turisticoculturale in funzione del target di riferimento, nell'ottica della valorizzazione del made in Italy.</p>		
---	--	---	--	--

Testo di riferimento: Chef smart in Sala e Bar G.Salviani Hoepli

Periodo di svolgimento: febbraio -Maggio

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		UdA ORDINARIA							
n.4Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale									
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	<p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/ servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di</p>	<p>Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e l'assetto turistico.</p> <p>Tecniche di realizzazione ed</p>					

<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 equilibrata 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>
--	---	--	---	--

<p>le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguiendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguiendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>			
---	---	--	--	--

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.