

- PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE CUCINA/PASTICCERIA

Anno scolastico 2024- 2025

Insegnamento: Enogastronomia UdA ORDINARIA n.1 Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: Cultura gastronomica...					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
1: Utilizzare tecniche di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.	<ul style="list-style-type: none"> -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 l'efficienza. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. 	<ul style="list-style-type: none"> -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 di settore. . Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. -Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. -Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. -Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. 	<p>-Elementi di “storia” della gastronomia.</p> <p>- La gastronomia contemporanea.</p>
Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina - Organizzazione e gestione- volume per la classe quinta P.Gentili Edizioni Calderini					
Periodo di svolgimento: Settembre – Ottobre					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati):					

PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE CUCINA/PASTICCERIA
Anno scolastico 2024- 2025

Insegnamento: Enogastronomia UdA ORDINARIA n.2 Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: Organizzazione e gestione...					
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 .	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.	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	<ul style="list-style-type: none"> -Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto servizio programmato. -Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. -Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. 	<ul style="list-style-type: none"> -Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. -Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. -Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. -Tecniche di programmazione e controllo dei costi. 	<p>-La programmazione della produzione in base alla tipologia di locale con sequenza delle fasi di lavoro.</p>
Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina - Organizzazione e gestione-volume per la classe quinta P.Gentili Edizioni Calderini					
Periodo di svolgimento: Novembre					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): materie prime,					

PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE CUCINA/PASTICCERIA
Anno scolastico 2024- 2025

Insegnamento: Enogastronomia UdA ORDINARIA n.3 Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: La sicurezza alimentare e...					
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 correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Capacità personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.	<ul style="list-style-type: none"> -Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. -Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> -Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP. -Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. -Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. 	<p>-Gli adempimenti richiesti all'operatore di laboratorio per la produzione, conservazione e vendita, nel rispetto delle norme igieniche ed antinfortunistiche vigenti.</p>
Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina - Organizzazione e gestione- volume per la classe quinta P.Gentili Edizioni Calderini					
Periodo di svolgimento: Aprile					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): piano di autocontrollo interno.					

PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE CUCINA/PASTICCERIA

Anno scolastico 2024- 2025

Insegnamento: Enogastronomia UdA ORDINARIA n.4 Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: La cucina e “le esigenze 2.0”					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
4: Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi e stili alimentari), perseguiendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti 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.	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	-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. -Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. -Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.	--Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. -Concetti di sostenibilità e certificazione. -Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. -tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. -Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.	-La cucina dei “senza”: i menu dietetici e per le intolleranze e allergie. -L'alimentazione e le religioni a tavola. -I prodotti ecocompatibili. -I componenti della qualità.
Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina - Organizzazione e gestione- volume per la classe quinta P.Gentili Edizioni Calderini					
Periodo di svolgimento: Dicembre-Febbraio					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati):					

PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE CUCINA/PASTICCERIA
Anno scolastico 2024- 2025

Insegnamento: Enogastronomia UdA ORDINARIA n.5 Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: Dolci e non dolci					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolcari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolcari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.	<ul style="list-style-type: none"> -Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolcari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. -Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolcario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela. -Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato. 	<ul style="list-style-type: none"> -Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolcari e di arte bianca. -Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. -Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti. -Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale. 	<p>-La pianificazione e la predisposizione delle lavorazioni di prodotti dolcari e di panificazione coerenti con il contesto locale e le esigenze della clientela.</p> <p>- Elementi di pasticceria.</p>
Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina - Organizzazione e gestione- volume per la classe quinta P.Gentili Edizioni Calderini					
Periodo di svolgimento: Ottobre-Maggio					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati):					

PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE CUCINA/PASTICCERIA

Anno scolastico 2024- 2025

Insegnamento: Enogastronomia		UdA ORDINARIA n.6							
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale									
Titolo dell'UDA: Il Banqueting e...									
Competenza 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.	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.	- competenza digitale -competenza imprenditoriale	-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 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 rispondere a principi estetici. -Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. -Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.	-Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. -Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. -Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.	<p>-I servizi di ristorazione outside: il catering, il banqueting</p> <p>-La programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>-La presentazione del piatto: dalla scelta delle materie prime alla cura dell'impiattamento.</p>				

PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE CUCINA/PASTICCERIA
Anno scolastico 2024- 2025

Insegnamento: Enogastronomia UdA ORDINARIA n 7 Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: La gestione dei servizi					
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.	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.	- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	-Progettare attività/iniziative di varia tipologia a valorizzare le tipicità del territorio	-Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).	-La promozione e la vendita dei servizi ristorativi -L'analisi dei costi -Il food cost -Il prezzo di vendita -L'analisi del menu per la vendita -I vari strumenti di promozione
Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina - Organizzazione e gestione- volume per la classe quinta P.Gentili Edizioni Calderini					
Periodo di svolgimento: Marzo					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati):					