

- PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE CUCINA/PASTICCERIA

Anno scolastico 2024- 2025

Insegnamento: Enogastronomia		UdA ORDINARIA n.1			
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: Tecniche gastronomiche					
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, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contenuti produttivi.	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	-Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze. -Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. -Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.	-Terminologia tecnica specifica di settore -Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.	-Glossario di base -Le attrezzature, gli utensili e la manutenzione -Tecniche di preparazioni di base e complementari -Tecniche di conservazione -Tecniche di cottura -Finitura e servizio -Le realizzazioni culinarie -Piatti di cucina regionale
Testo di riferimento: Pasticceria Smart tecnica e pratica di pasticceria G.Salviani Hoepli Editore Chef Green triennio lab. Cucina Salviani Hoepli					
Periodo di svolgimento: Settembre – Dicembre					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati):					

- PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE CUCINA/PASTICCERIA

Anno scolastico 2024 - 2025

Insegnamento: Enogastronomia			UdA ORDINARIA n. 2		
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: Approvvigionamento e gestione delle merci					
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.	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità	Competenza imprenditoriale Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	-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	Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.	-La determinazione dei “bisogni” -Tipo di merce e stock -Selezione dei fornitori -Controllo delle merci in entrata -Stoccaggio
Testo di riferimento: Pasticceria Smart tecnica e pratica di pasticceria G.Salviani Hoepli Editore / Chef Green triennio lab. Cucina Salviani Hoepli					
Periodo di svolgimento: Febbraio					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati):					

- PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE CUCINA/PASTICCERIA

Anno scolastico 2024 - 2025

Insegnamento: Enogastronomia			UdA ORDINARIA n. 3		
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA L'igiene professionale 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.	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	-Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio. - Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. - Leggere e interpretare le etichette alimentari.	Norme di sicurezza igienico sanitaria (HACCP) Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.	-Le buone pratiche igieniche di lavorazione e di produzione -L'igiene degli operatori, dei locali, delle attrezzature/utensili, degli alimenti -Il pacchetto igiene 852 -Il T.U. 81
Testo di riferimento: Pasticceria Smart tecnica e pratica di pasticceria G.Salviani Hoepli Editore/ Chef Green triennio lab. cucina Salviani Hoepli					
Periodo di svolgimento: Settembre-Novembre					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati):					

- PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE CUCINA/PASTICCERIA

Anno scolastico 2024 - 2025

Insegnamento: Enogastronomia			UdA ORDINARIA n. 4		
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: la tutela delle eccellenze agroalimentari italiane					
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 dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.	-Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). -Principi di eco-sostenibilità applicati ai settori di riferimento. - Tecniche per ridurre lo spreco.	-I prodotti tipici e generici -I marchi di qualità e le certificazioni italiane -I marchi di qualità europei -le prime forme di tutela -la normativa attuale -La filiera corta ed i prodotti a km 0 -Le preparazioni per le intolleranze-allergie - la cucina dei senza
Testo di riferimento: Pasticceria Smart tecnica e pratica di pasticceria G.Salviani Hoepli Editore/ Chef Green triennio lab. cucina Salviani Hoepli					
Periodo di svolgimento: Gennaio - Marzo					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati):					

- PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE CUCINA/PASTICCERIA

Anno scolastico 2024 - 2025

Insegnamento: Enogastronomia			UdA ORDINARIA n.5		
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	Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione e di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	-Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione. - Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione. - Applicare procedure di analisi e controllo delle materie prime e degli alimenti. - Applicare procedure di ordinaria manutenzione degli attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.	Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di preparazioni di prodotti dolciari e di panificazione. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari. Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno. Cenni di programmazione e organizzazione della produzione. Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.	- Regole base per eseguire una ricetta -Le tecniche di base per la produzione classica e alcuni metodi innovativi - Tecniche di conservazione - Tecniche di cottura - Finitura e servizio -Le realizzazioni di arte bianca di base - Regole di igiene della produzione dolciaria - Punti di controllo nelle attività di pasticceria
Testo di riferimento: Pasticceria Smart tecnica e pratica di pasticceria G.Salviani Hoepli Editore/ Chef Green triennio lab. cucina Salviani Hoepli					
Periodo di svolgimento: Novembre – Marzo					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati):					

- PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE CUCINA/PASTICCERIA

Anno scolastico 2024 - 2025

Insegnamento: Enogastronomia					
UdA ORDINARIA n.6					
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: Tecnica e cultura gastronomica					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.	Tecniche di base di organizzazione e programmazione degli eventi. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.	-Le diverse aree gastronomiche d'Italia -Le principali gastronomie italiane
Testo di riferimento: Pasticceria Smart tecnica e pratica di pasticceria G.Salviani Hoepli Editore / Chef Green triennio lab. cucina Salviani Hoepli					
Periodo di svolgimento: Febbraio - Aprile					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati):					

- PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE CUCINA/PASTICCERIA

Anno scolastico 2024 - 2025

Insegnamento: Enogastronomia			UdA ORDINARIA n. 7		
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: la cucina dei localismi					
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.	Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell’eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.	Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza	Identificare i principi dell’eco sostenibilità ambientale in relazione all’offerta turistica. Effettuare l’analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l’utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web. Analizzare e selezionare proposte di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.	Assetto agroalimentar e del territorio: tecniche per l’abbinamento cibi-prodotti locali.	-Prodotti del territorio -La cucina delle “minoranze” (linguistiche e religiose) del territorio -L’abbinamento degli ingredienti e la degustazione del piatto -Realizzazione di alcuni piatti della cucina locale
Testo di riferimento: Pasticceria Smart tecnica e pratica di pasticceria G.Salviani Hoepli Editore / Chef Green triennio lab. cucina Salviani Hoepli					
Periodo di svolgimento: Gennaio - Marzo					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati):					

- PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE CUCINA/PASTICCERIA

Anno scolastico 2024 - 2025

Insegnamento: Enogastronomia					
UdA ORDINARIA n. 8					
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: La qualità condivisa					
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.	Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination Marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	Competenza imprenditoriale Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento. Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.	Prodotti e servizi tipici del territorio: prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o).	-Il settore gastronomico tra identificazione e globalizzazione -Le leve dei social network (Instagram, Trip-Advisor, The fork....) -Il valore sociale del cibo
Testo di riferimento: Pasticceria Smart tecnica e pratica di pasticceria G.Salviani Hoepli Editore/ Chef Green triennio lab. cucina Salviani Hoepli					
Periodo di svolgimento: Maggio					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): appunti, fotocopie,					