

**PIANO DI LAVORO CLASSI  
PRIME**

**Anno scolastico 2023 - 2024**

<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>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedia</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
<p>1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,</p>	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p>	<p>-Capacità di imparare a imparare</p> <p>-Competenze sociali e civiche</p>	<p>-Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>- Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p> <p>-Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone</p>	<p>-Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento</p> <p>-L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali</p> <p>-Terminologia tecnica di base del settore</p> <p>-Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>-Utilizzo e cura degli strumenti e</p>	<p align="center"><b>- Il mondo dell'enogastronomia esbocchi professionali</b></p> <p><b>- La professione del cuoco</b></p> <p><b>- L'organizzazione del personale di cucina,</b></p> <p><b>- La brigata di cucina</b></p> <p><b>- La deontologia professionale</b></p> <p><b>- La suddivisione</b></p>

<p>promuovendolenuove tendenze alimentaried enogastronomiche .</p>			<p>l'efficienza -Utilizzare i principalisoftware applicativi</p> <p>-Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento -Applicare tecniche di base per la promozione diprodotti e servizi</p>	<p>segnalamentoe delle attrezzature proprie del settore.</p>	<p><b>della cucina in settori e le attrezzature - Gli utensili - Terminologia disettore</b></p>
<p>Testo di riferimento: Professionalità in cucina. Edizioni Calderini</p>					
<p>Periodo di svolgimento: da Settembre a Dicembre</p>					
<p>Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM</p>					

**Insegnamento: Enogastronomia** **UdA**  
**ORDINARIA** Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

**Titolo dell'UDA: Le tecniche**

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>- Capacità di imparare e a imparare  - Competenza in scienza e tecnologia</p>	<p>-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</p>	<p>-Conoscenze di base 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.</p>	<p><b>- L'organizzazione del lavoro in cucina</b>  <b>- Il taglio degli alimenti</b>  <b>- Le tecniche di conservazione degli alimenti</b>  <b>- Le tecniche di cottura degli alimenti</b></p>

Testo di riferimento: Professionalità in cucina. Edizioni Calderini

Periodo di svolgimento: da Ottobre a Dicembre

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

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

**UdA**

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

<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedia</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>- Capacità di imparare e a imparare            - Competenza in scienza e tecnologia</p>	<p>-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</p>	<p>-Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.            -Filiera produttiva: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.            -Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p>	<p>- <b>I cereali e i derivati</b>  <b>-Gli ortaggi</b>  <b>- I condimenti</b>  <b>- Le erbe e le spezie</b>  <b>- Le uova</b>  <b>- Gli ingredienti di pasticceria</b>  <b>- Latte e panna</b></p>

Testo di riferimento: Professionalità in cucina. Edizioni Calderini

Periodo di svolgimento: da Gennaio a Maggio

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

Insegnamento: Enogastronomia

UdA

ORDINARIA Asse 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
<p>3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<p>-Capacità di imparare a imparare -Competenze civiche e sociali</p>	<p>-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</p>	<p>-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).</p>	<p>- <b>Igiene e malattia a trasmissione alimentare</b> - <b>Igiene dell'operatore alimentare e divisa di cucina</b> - <b>L'igiene dei prodotti e delle lavorazioni</b> - <b>L'igiene delle attrezzature e dell'ambiente</b> - <b>Il sistema HACCP</b> - <b>La normativa sulla sicurezza</b> - <b>Le misure di prevenzione e protezione nelle aziende enogastronomiche</b> - <b>Il primo soccorso</b></p>

Testo di riferimento: Professionalità in cucina. Edizioni Calderini

Periodo di svolgimento: da Ottobre a Dicembre

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

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

<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedia</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
<p>4. Predisporre prodotti, servizi e menù 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.</p>	<p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità di imparare a imparare</li> <li>- Progettare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie dei semilavorati</li> <li>- Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale</li> <li>- Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere</li> <li>- Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>La suddivisione dei pasti all'interno della giornata</b></li> <li>- <b>I principali pasti nella ristorazione</b></li> <li>- <b>Le principali tipologie di menù</b></li> <li>- <b>Le indicazioni da riportare nel menù</b></li> <li>- <b>Le regole di servizio dei piatti</b></li> <li>- <b>I prodotti tipici italiani</b></li> <li>- <b>Cenni di cucina regionale</b></li> </ul>

Periodo di svolgimento: secondo anno

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>
<p>5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità di imparare e a imparare e</li> <li>- Competenza in scienza, tecnologia</li> <li>- Competenza imprenditoriale</li> </ul>	<p>-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</p>	<p>-Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Pasticceria e arte bianca:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>le tecniche di base della pasticceria e dell'arte bianca</b></li> <li>- <b>gli impasti di base</b></li> <li>- <b>creme e salse di base</b></li> </ul>

Testo di riferimento: Professionalità in cucina. Edizioni Calderini

Periodo di svolgimento: da Ottobre a Maggio

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

**Insegnamento: Enogastronomia** **UdA**  
**ORDINARIA** Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

**Titolo dell'UDA: le realizzazioni  
culinarie**

<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedia</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
<p>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.</p>	<p>Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondocrite riprestabili.</p>	<p>Imparare a imparare</p> <p>-</p> <p>Competenza in scienze, tecnologia</p>	<p>-Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>-Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche e, sportive, escursionistiche del territorio.</p>	<p>-Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale.</p> <p>-L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Cucina Nazionale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>classificazione dei primi piatti italiani e tecniche di preparazione</b></li> <li>- <b>Le minestre, la pasta fresca, i risotti, gli gnocchi, le crespelle</b></li> <li>- <b>Pasticceria di base preparazione e presentazione</b></li> <li>- <b>Preparazione di salse e fondi</b></li> <li>- <b>Preparazione a base di uova</b></li> </ul>

Testo di riferimento: Professionalità in cucina. Edizioni Calderini

Periodo di svolgimento: da Ottobre a Maggio

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

**Insegnamento: Enogastronomia** **UdA**  
**ORDINARIA** Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

**Titolo dell'UDA: le quantità**

<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedia</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
<p>10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.</p>	<p>- Capacità di imparare a imparare                      - competenze matematiche e di base in scienza e tecnologia</p>	<p>Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazioni in riferimento al costo dei prodotti e servizi                      Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività</p>	<p>Le grammature</p>	<p><b>- Indicazioni generali per il corretto impiego delle ricette</b>  <b>- Misurare e calcolare le quantità</b></p>

Testo di riferimento: Professionalità in cucina. Edizioni Calderini

Periodo di svolgimento: da Ottobre a Maggio

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

PIANO DI LAVORO CLASSI SECONDE

Anno scolastico 2022 - 2023

Insegnamento: Enogastronomia		UdA			
ORDINARIA Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: LA CARNE					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>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.</p>	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità di imparare e a imparare</li> <li>- Competenza in scienza e tecnologia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare semplici procedure di gestione aziendale</li> <li>- Applicare modalità di trattamento e trasformazione e 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 dei 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>	<p><b>- Le carni: composizione e qualità, classificazioni, i tagli, lavorazioni preliminari e metodi di cottura</b></p>
<p>Testo di riferimento: Professionalità in cucina. Edizioni Calderini</p>					

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: I PRODOTTI  
ITTICI**

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Capacità di imparare e a imparare</li><li>- Competenza in scienza e tecnologia</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Applicare semplici procedure di gestione aziendale</li><li>- Applicare modalità di trattamento e trasformazione e 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 dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</li><li>- Filiera produttiva: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</li><li>- Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</li></ul>	<p><b>- I prodotti ittici: classificazione, freschezza, conservazione, preparazioni preliminari e cotture</b></p>

Testo di riferimento: Professionalità in cucina. Edizioni Calderini

Periodo di svolgimento: da Febbraio a Marzo

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

**Insegnamento: Enogastronomia**

**UdA**

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

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

<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedia</b>	<b>Chiave di cittadinan za</b>	<b>Abilit à</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
-----------------------------	----------------------------------	--	---------------------	-------------------	------------------

<p>3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<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 della pulizia dell'ambiente.</li> <li>- Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</li> <li>- Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</li> <li>- Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>L'igiene e la salute in cucina</b></li> <li>- <b>Il piano di autocontrollo Haccp</b></li> <li>- <b>La sicurezza in cucina</b></li> </ul>
<p>Testo di riferimento: Professionalità in cucina. Edizioni Calderini</p>					
<p>Periodo di svolgimento: da Settembre a Ottobre</p>					
<p>Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati</p>					



## Titolo dell'UDA: IL SERVIZIO IN CUCINA

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
4.Predisporre prodotti, servizi e menù 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.	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacità di imparare a imparare</li> <li>- Progettare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie dei semilavorati</li> <li>- Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale</li> <li>- Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La suddivisione dei pasti all'interno dell'aggiornata</li> <li>- I principali pasti nella 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: Professionalità in cucina. Edizioni Calderini

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**

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	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Capacità di imparare a imparare</li><li>- Competenza in scienza, tecnologia</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria</li><li>- Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.</li></ul>	<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: Professionalità in cucina. Edizioni Calderini

Periodo di svolgimento: da Dicembre a Marzo

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

**Insegnamento: Enogastronomia**

**UdA**

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

**Titolo dell'UDA: L'ITALIA  
GASTRONOMICA**

<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedia</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
<p>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.</p>	<p>Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondocriteri prestabiliti.</p>	<p>- Imparare a imparare - Progettare</p>	<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 del 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>	<p><b>Cucina nazionale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- antipasti di cucinazionale</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 cucinazionale regionale</li></ul>

Testo di riferimento: Professionalità in cucina. Edizioni Calderini

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 secondari per la realizzazione di offerte turistiche.	-Capacità di imparare a 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 equo e solidale</b> - <b>Cucina sostenibile</b> - <b>Gli sprechi alimentari</b>

Testo di riferimento: Professionalità in cucina. Edizioni Calderini

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

ORDINARIAAsse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

**Titolo dell'UDA: QUALITÀ DEI PRODOTTI  
ALIMENTARI**

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Eeguire 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.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Competenze sociali e civiche</li><li>- Imparare a imparare</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</li><li>- Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beniculturali tipici del territorio di appartenenza</li><li>- Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela,</li></ul>	<p>Marchio Biologico</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- I marchi di tutela e certificazioni</li><li>- I prodotti biologici leggere le etichette alimentari</li><li>- Alimenti tutela dell'ambiente e territorio</li></ul>

			analizzandone le caratteristiche e costi.		
--	--	--	--	--	--

Testo di riferimento: Professionalità in cucina. Edizioni Calderini

Periodo di svolgimento: Novembre

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