

**PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE CUCINA/PASTICCERIA**  
**Anno scolastico 2023-2024**

<b>Insegnamento: Enogastronomia</b>					
<b>UDA ORDINARIA n.</b>					
<b>1Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale</b>					
<b>Titolo dell'UDA: .....</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, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</p>	<p>Competenza imprenditoriale</p>	<p>Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione del cliente.</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p>	<p>Tecniche per la gestione dei reclami.</p> <p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche e culturali territoriali e nazionali.</p>	<p>La cucina tra tradizione ed innovazione: cucina e società.</p> <p>La tecnologia applicata alle cotture.</p> <p>Fasi storico-evolutive delle ricette. La cucina di ricerca.</p> <p>La globalizzazione nella cucina dei localismi.</p>

**PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE CUCINA/PASTICCERIA**  
**Anno scolastico 2023-2024**

Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina Tecnologia e applicazione Volume per la classe quarta P.Gentili Ed. Calderini  
Pasticceria smart Giovanni Salviani Hoepli

Periodo di svolgimento: maggio-giugno

Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): .....

**PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE CUCINA/PASTICCERIA**  
**Anno scolastico 2023-2024**

<b>Insegnamento: Enogastronomia</b>					
<b>UDA ORDINARIA n.</b>					
<b>2Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale</b>					
<b>Titolo dell'UDA: .....</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>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>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>Competenza imprenditoriale            Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.            Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.            Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi.            Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva.            Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera.</p>	<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.            Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempie modalità operative.            Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.            Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.</p>	<p>L'organizzazione degli spazi della produzione.            Classificazione della cucina in base agli spazi (tradizionale, a vista, modello evoluto).            Classificazione della cucina in base ai sistemi di produzione e di consumo (tradizionale, centralizzata, satellite).              Tecniche e canali di approvvigionamento. La valutazione e la scelta dei fornitori. Le operazioni all'atto del ricevimento merci. Lo stoccaggio.</p>

Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina. Tecnologie applicate in cucina. Pasticceria  
Pasticceria smart Giovanni Salviani Hoepli **PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE GUGLINA PASTICCERIA** P.Gentili Ed. Calderini  
**Anno scolastico 2023-2024**

Periodo di svolgimento: novembre

Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): .....

**PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE CUCINA/PASTICCERIA**  
**Anno scolastico 2023-2024**

<b>Insegnamento: Enogastronomia</b>		<b>UDA ORDINARIA n.</b>			
<b>3Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale</b>					
<b>Titolo dell'UDA: .....</b>					
<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedia*</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
3. applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.	Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità. Applicare le norme per la tutela e la sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili.	Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.	La sicurezza alimentare: il piano HACCP. Gli adempimenti richiesti all'operatore. La contaminazione degli alimenti. Sicurezza e tutela della salute nell'ambiente e nel luogo di lavoro. Diritti e doveri. La prevenzione. Le normative vigenti. La sicurezza e il lavoro. Obblighi del datore di lavoro e doveri dei lavoratori.
Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina Tecnologia e applicazione volume per la classe quarta P.Gentili Ed. Calderini Pasticceria smart Giovanni Salviani Hoepli					

Periodo di svolgimento: settembre-ottobre

Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): .....



<b>PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE CUCINA/PASTICCERIA</b> <b>Anno scolastico 2023-2024</b>					
<p>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.</p>	<p>Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menu all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p>	<p>Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p>Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/ servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>	<p>Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Principi di ecoturismo ed elementi di ecogastronomia. Gli stili alimentari e le diete moderne. Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.</p>	<p>Le caratteristiche di una alimentazione equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Le nuove esigenze nutrizionali della clientela. Le intolleranze alimentari: la gestione delle intolleranze e delle allergie nella ristorazione. I vari stili alimentari e le diete. I menu bilanciati. I principi della cucina salutistica.</p>
<p>Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina Tecnologia e applicazione volume per la classe quarta P.Gentili Ed. Calderini Pasticceria smart Giovanni Salviani Hoepli</p>					
<p>Periodo di svolgimento: marzo</p>					
<p>Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): .....</p>					



**PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE CUCINA/PASTICCERIA**  
**Anno scolastico 2023-2024**

<b>Insegnamento: Enogastronomia</b>					
<b>UDA ORDINARIA n.</b>					
<b>5Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale</b>					
<b>Titolo dell'UDA: .....</b>					
<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedia *</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
5. valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e dipanificazione locali,nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Collaborare alla realizzazione di prodotti dolciari ed ipanificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	Capacità imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Eeguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità.	Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.	L'arte della presentazione La presentazione dei piatti: guarnire, decorare. Tecniche di presentazione. Gli ingredienti base per valorizzare una presentazione.

**PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE CUCINA/PASTICCERIA**  
**Anno scolastico 2023-2024**

Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina Tecnologia e applicazioni Volume per la classe quarta P.Gentili Ed. Calderini  
Pasticceria smart Giovanni Salviani Hoepli

Periodo di svolgimento: dicembre-gennaio

Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): .....

**PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE CUCINA/PASTICCERIA**  
**Anno scolastico 2023-2024**

<b>Insegnamento: Enogastronomia</b>					
<b>UDA ORDINARIA N.</b>					
<b>6Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale</b>					
<b>Titolo dell'UDA: .....</b>					
<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedia*</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali e 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 affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamento del proprio operato.	Competenza imprenditoriale Competenza digitale	Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.	Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Tecniche di analisi commerciale. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.	Tecniche di promozione e valorizzazione del prodotto ristorativo. L'interpretazione di ricette e l'accostamento di ingredienti. I principali piatti della tradizione.

Testo di riferimento: **PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE CUCINA/PASTICCERIA** P.Gentili Ed. Calderini  
Alta professionalità in cucina Tecnologia e applicazione Volume per la classe quarta  
Pasticceria smart Giovanni Salviani Hoepli **Anno scolastico 2023-2024**

Periodo di svolgimento: gennaio-aprile

Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): .....

**PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE CUCINA/PASTICCERIA**  
**Anno scolastico 2023-2024**

<b>Insegnamento: Enogastronomia</b>					
<b>UDA ORDINARIA n.</b>					
<b>7Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale</b>					
<b>Titolo dell'UDA: .....</b>					
<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedia*</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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.	Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza.	Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale.	Menu con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.	Ecogastronomia: la cucina senza sprechi. Tecniche di riuso di preparazioni/ingredienti diversi.
Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina Tecnologia e applicazione volume per la classe quarta P.Gentili Ed. Calderini Pasticceria smart Giovanni Salviani Hoepli					
Periodo di svolgimento: febbraio-marzo					
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): .....					

**PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE CUCINA/PASTICCERIA**  
**Anno scolastico 2023-2024**

<b>Insegnamento: Enogastronomia</b>					
<b>UDA ORDINARIA n.</b>					
<b>8Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale</b>					
<b>Titolo dell'UDA: .....</b>					
<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedia*</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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.	Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Competenza imprenditoriale Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.	Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione.	Tecniche di promozione e vendita	Simulazione virtuale di servizi speciali come buffet, banqueting, per occasioni diverse, con presenza nei menu di prodotti caratteristici del territorio.
Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina Tecnologia e applicazione volume per la classe quarta P.Gentili Ed. Calderini Pasticceria smart Giovanni Salviani Hoepli					
Periodo di svolgimento: maggio					

