

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

<b>Insegnamento: Enogastronomia</b>					
<b>UdA ORDINARIA</b>					
<b>n.1 Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale</b>					
<b>Titolo dell'UDA: Cultura gastronomica...</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 di lavorazione, organizzazioni e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p>	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione e dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p>	<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.</p>	<p>-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.</p>	<p>-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>	<p><b>-Elementi di “storia” della gastronomia.</b> <b>- La gastronomia contemporanea.</b></p>
<p>Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina - Organizzazione e gestione- volume per la classe quinta P.Gentili</p>		<p>Edizioni Calderini</p>			
<p>Periodo di svolgimento: Settembre – Ottobre</p>					
<p>Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): .....</p>					

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

**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
<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</p>	<p>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</p>	<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>-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.</p>	<p>-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>	<p><b>-La programmazione della produzione in base alla tipologia di locale con sequenza delle fasi di lavoro.</b></p>

dell'innovazione e	dell'innovazione.				
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 2023- 2024**

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), perseguendo 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), perseguendo 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.	<b>-La cucina dei “senza”: i menu dietetici e per le intolleranze e allergie.</b> <b>-L’alimentazione e le religioni a tavola.</b> <b>-I prodotti ecocompatibili.</b> <b>-I componenti della qualità.</b>
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 2023- 2024**

Insegnamento: Enogastronomia		UdA ORDINARIA			
n.5 Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: Dolci e non dolci					
Competenze in uscita	Competenze intermedie	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
5:Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.	-Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari 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 dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione	-Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.  -Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. -Tecniche di presentazione	<b>-La pianificazione e la predisposizione delle lavorazioni di prodotti dolciari e di panificazione coerenti con il contesto locale e le esigenze della clientela.</b> <b>- Elementi di pasticceria.</b>

<p>utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>			<p>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.</p>	<p>e decorazione dei prodotti.  -Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.</p>	
<p>Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina - Organizzazione e gestione- volume per la classe quinta P.Gentili Edizioni Calderini</p>					
<p>Periodo di svolgimento: Ottobre-Maggio</p>					
<p>Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): .....</p>					

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

<b>Insegnamento: Enogastronomia</b>						<b>UdA ORDINARIA</b>							
<b>n.6 Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale</b>													
<b>Titolo dell'UDA: Il Banqueting e...</b>													
<b>Competenz e in uscita</b>		<b>Competenze intermedia</b>		<b>Chiave di cittadinanz a</b>		<b>Abilità</b>			<b>Conoscenze</b>			<b>Contenuti</b>	

<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>- competenza digitale  -competenza imprenditoriale</p>	<p>-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.</p>	<p>-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>	<p><b>-I servizi di ristorazione outside: il catering, il banqueting</b> <b>-La programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</b> <b>-La presentazione del piatto: dalla scelta delle materie prime alla cura dell'impattamento.</b></p>
<p>Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina - Organizzazione e gestione- volume per la classe quinta P.Gentili Edizioni Calderini</p>					
<p>Periodo di svolgimento: Dicembre</p>					
<p>Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): .....</p>					

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

<b>Insegnamento: Enogastronomia                                      UdA ORDINARIA n</b> <b>7 Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale</b>					
<b>Titolo dell'UDA: La gestione dei servizi</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.	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).	<b>-La promozione e la vendita dei servizi ristorativi</b>  <b>-L'analisi dei costi</b>  <b>-Il food cost</b>  <b>-Il prezzo di vendita</b>  <b>-L'analisi del menu per la vendita</b>  <b>-I vari strumenti di promozione</b>

rappresentativa del territorio.					
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): .....					