- PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE CUCINA/PASTICCERIA

Anno scolastico 2023 - 2024

Insegnamento: Enogastronomia UdA ORDINARIA **n.1Asse 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 accoglienzaturistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro areedi attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate aidiversi contenutiproduttivi.	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 alberghierae coglierne le differenze. -Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodottie/o servizi adeguati ai diversi contesti. -Applicare tecniche dipromozione e pubblicizzazione di	-Terminologia tecnica specifica disettore -Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomiae l'ospitalità alberghiera.	**-Glossario di base** **-Le attrezzature, gliutensili e la manutenzione** **-Tecniche di preparazionidi base e complementari** **-Tecniche di conservazione** **-Tecniche di cottura** **-Finitura e servizio** **-Le realizzazioni culinarie** **-Piatti di cucina regionale**

			prodotti e servizi nei diversi contesti professionali		
Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina – per la classe terza			P.Gentili smart	Edizioni Calderini /Pasticceria	G.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 2023 - 2024

Insegnamento: Enogastronomia **UdA ORDINARIA n.** **2Asse 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 disviluppo della cultura dell'innovazione.	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita diprodotti e servizi rispettando parametri di qualità	Competenza imprenditoriale Competenza personale, sociale e capacitàdi imparare ad imparare	-Applicare semplici procedure di gestioneaziendale -Applicare modalità ditrattamento e trasformazione delle materie prime di base -Identificare i possibiliambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera -Applicare metodologie di basedi lavoro in équipe	Controllo della produzione/ lavorazione/com mercializzazione di prodotti/servizi della filiera diriferimento. 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 inentrata** **-Stoccaggio**
Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina – per la classe terza P.Gentili Edizioni Calderini /Pasticceria smart G.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 2023 - 2024

- PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE CUCINA/PASTICCERIA

Anno scolastico 2023 - 2024

Insegnamento: Enogastronomia **UdA ORDINARIA n.** **3Asse 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 salutenei luoghi di lavoro.	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compitispecifici in conformità conle 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 diprevenzione del rischio. - Applicare i protocollidi autocontrollo relativi all'igiene e allasicurezza. - Leggere e interpretare le etichette alimentari.	Norme di sicurezza igienicosanitaria (HACCP) Le confezioni alimentari e leetichette dei prodotti.	**-Le buone pratiche igieniche di lavorazione edi produzione** **-L'igiene degli operatori,dei locali, delle attrezzature/ utensili, degli alimenti** **-Il pacchetto igiene 852** **-Il T.U. 81**
Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina – per la classe terza P.Gentili Edizioni Calderini /Pasticceria smart G.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 2023 - 2024

Insegnamento: Enogastronomia **ORDINARIA n. 4** **UdAAsse 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 coerenticon il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dieteticie stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vitasostenibili 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 leesigenze della clientela, in contesti strutturati.	Competenza imprenditoria le Competenza in materiadi consapevolezza ed espressione culturali	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu infunzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filieracorta.	-Criteri di scelta dellematerie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). -Principi di eco-sostenibilità applicatiai settori di riferimento. - Tecniche per ridurre lo spreco.	**-I prodotti tipici e generici** **-I marchi di qualità e lecertificazioni italiane** **-I marchi di qualitàeuropei** **-le prime forme di tutela** **-la normativa attuale** **-La filiera corta ed iprodotti a km 0** **-Le preparazioni per leintolleranze-allergie** **- la cucina dei senza**
Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina – per la classe terza P.Gentili Edizioni Calderini /Pasticceria smart G.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 2023 - 2024

- PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE CUCINA/PASTICCERIA

Anno scolastico 2023 - 2024

Insegnamento: Enogastronomia UdA ORDINARIA **n.5Asse 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'elaborazio ne e la presentazio ne di prodotti dolciari e di panificazio ne locali, nazionali e	Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazionein contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica	Competenz a 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 lediverse procedure previste dal pianodi produzione/ conservazione/presentazione. - Applicare procedure di analisi e controllo delle materie prime e deglialimenti. - Applicare procedure di ordinaria manutenzione degli attrezzi e macchinari di settore e rilevazione dieventuali malfunzionamenti.	Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di preparazioni di prodotti dolciarie di panificazione. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione,cottura e conservazione dei prodotti. Merceologia, standard di qualità e sicurezzadelle materie prime alimentari. Processi di stoccaggio degli alimenti e dilavorazione dei prodotti da forno. Cenni di programmazione e organizzazionedella produzione. Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioniregionali, 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 laproduzione classica e alcuni metodi innovativi** **- Tecniche di conservazione** **- Tecniche di cottura** **- Finitura e servizio** **-Le realizzazioni di artebianca di base** **- Regole di igiene dellaproduzione dolciaria** **- Punti di controllo**

internazion ali utilizzando tecniche tradizional i e innovative	del proprio operato.		**- PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE CUCINA/PASTICCERIA** **Anno scolastico 2023 - 2024**		**nelleattività di pasticceria**
Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina – per la classe terza				P.Gentili Edizioni Calderini /Pasticceria smart	G.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 2023 - 2024

Insegnamento: Enogastronomia UdA ORDINARIA **n.6Asse 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 enogastronomicie 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 imprenditoria le Competenza in materiadi consapevolezza ed espressione culturali	Partecipare alla realizzazionedi eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristichefunzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazionealla specifica tipologia di evento. Determinare le modalità e itempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento. .	Tecniche di base diorganizzazione e programmazione degli eventi. Norme e disposizionia tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.	- **Le diverse areegastronomiche d'Italia** - **Le principali gastronomieitaliane**

Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina – per la classe terza P.Gentili Edizioni Calderini /Pasticceria G.Salviani Hoepli smart	
- PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE CUCINA/PASTICCERIA	
Periodo di svolgimento: Febbraio - Aprile	**Anno scolastico 2023 - 2024**
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): …….	

Insegnamento: Enogastronomia **UdA ORDINARIA n. 7**

- PIANO DI LAVORO CLASSI TERZE CUCINA/PASTICCERIA

Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

Anno scolastico 2023 - 2024

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	Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchettidi offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.	Competenza sociale e civica in materia dicittadinanza	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 agroalimentare 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 ingredientie la degustazione del piatto** **-Realizzazione di alcuni piatti dellacucina locale**

contesto territoriale, utilizzando il web. .					
Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina – per la classe terza			P.GentiliEdizioni Calderini smart	/Pasticceria	G.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 2023 - 2024

Insegnamento: Enogastronomia UdA ORDINARIA n. 8Asse 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 DestinationMarketing 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 dellemacro 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 imprenditoria le Competenza personale, socialee capacità di imparare ad imparare	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventiche caratterizzano l'offertaturistica del territorio di appartenenza. Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione aisettori di riferimento. Partecipare con compiti esecutivi ad attività/ iniziativedi varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.	Prodotti e servizi tipici del territorio: prodotti DOP, IGP,STG. Normativa vigente inmateria di denominazione di origine (d.o).	**-Il settore gastronomicotra identificazione e globalizzazione** **-Le leve dei socialnetwork (Instagram, Trip-Advisor,The fork….)** **-Il valore sociale del cibo**

Testo di riferimento: Alta professionalità in cucina – per la classe terza	P.Gentili smart	Edizioni Calderini	/Pasticceria	G.Salviani Hoepli
Periodo di svolgimento: Maggio				
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): appunti, fotocopie,				