

**PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE CUCINA ARTICOLAZIONE SERVIZI SALA E VENDITA**  
**Anno scolastico 2023- 2024**

<b>Insegnamento: Enogastronomia</b>		<b>UdA ORDINARIA</b>			
<b>n.1Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale</b>					
<b>Titolo dell'UDA: Gli alimenti e la qualità alimentare</b>					
<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedia</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
-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	-Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.	-Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto servizio programmato. -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari -elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a	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. Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici professionale e ambientale. Normativa sulla tutela sicurezza del cliente. Principali sviluppi contemporanei intermini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.	La classificazione nutrizionale degli alimenti, la classificazione merceologica degli alimenti, gli alimenti dietetici, la produzione

<p>favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi</p>	<p>cultura dell'innovazione.</p> <p>-Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della</p>		<p>promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>_ predisporre prodotti e servizi enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni</p>	<p>biologica, gli OGM.</p> <p>I marchi, le etichette alimentari, Haccp</p>
---	--	--	--	--

<p>di lavoro. - 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>sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.  -Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p>		<p>alimentari</p>		
<p>Testo di riferimento: Smart chef in sala e bar. Giovanni Salviani Hoepli</p>					
<p>Periodo di svolgimento: Settembre – Novembre</p>					
<p>Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati.</p>					

**PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE CUCINA ARTICOLAZIONE SERVIZI SALA E VENDITA**  
**Anno scolastico 2023- 2024**

<b>Insegnamento: Enogastronomia</b>					
<b>UdA ORDINARIA</b>					
<b>n.2Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale</b>					
<b>Titolo dell'UDA: Made in Italy, la cucina regionale italiana</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>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi ed accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. 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. 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</p>	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento</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 e in un'ottica di sviluppo della cultura</p>	<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</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. Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per</p>	<p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale.</p> <p>Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali.</p> <p>Criteri per la scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità)</p>	<p>La cucina regionale italiana. Valorizzazione e promozione delle tradizioni locali. Il green tourism e la sostenibilità. Il food tourism e le eccellenze made in Italy</p>
--	--	---	--	--	--

<p>e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. 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>dell'innovazione.</p> <p>Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato</p>		<p>strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.</p> <p>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 e della stagionalità, e nel rispetto della filiera corta.</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>Testo di riferimento: Smart chef in sala e bar. Giovanni Salviani Hoepli</p>					
<p>Periodo di svolgimento: Dicembre - Gennaio</p>					

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

**PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE CUCINA ARTICOLAZIONE SERVIZI SALA E VENDITA**  
**Anno scolastico 2023- 2024**

<b>Insegnamento: Enogastronomia</b>					
<b>UdA ORDINARIA</b>					
<b>n.3Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale</b>					
<b>Titolo dell'UDA: Gastronomia, cultura e ristorazione</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>-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. - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel</p>	<p>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.  Orientare i propri comportamenti alla</p>	<p>Capacità personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.</p>	<p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi limitazioni alimentari.  Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p>	<p>Storia e gastronomia  Valore culturale del cibo  e  rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari anche in funzione delle religioni  Gli stili alimentari e le diete moderne  Elementi di ecogastronomia e tecniche per ridurre lo spreco alimentare</p>	<p>Gastronomia dalle origini ad oggi. Scelte e abitudini alimentari. Gli stili gastronomici: l'offerta tradizionale, le cucine globali, le cucine scientifiche e sperimentali, le cucine etniche e dietetiche, le scelte alimentari in funzione delle religioni. Legge contro gli sprechi alimentari</p>
--	---	--	--	--	--

<p>contesto professionale , applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>	<p>realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p>				
<p>Testo di riferimento: Smart chef in sala e bar. Giovanni Salviani Hoepli</p>					
<p>Periodo di svolgimento: Gennaio -Marzo</p>					
<p>Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati.</p>					

**PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE CUCINA ARTICOLAZIONE SERVIZI SALA E VENDITA**  
**Anno scolastico 2023- 2024**

<b>Insegnamento: Enogastronomia</b>		<b>UdA ORDINARIA</b>			
<b>n.4Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale</b>					
<b>Titolo dell'UDA: Marketing e menu</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>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>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici</p>	<p>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</p> <p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e</p>	<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>	<p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/ servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Diversificare il prodotto/ servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici di mercato.</p> <p>Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili,</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo di veicoli comunicativi.</p> <p>Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e</p>	<p>Il marketing e la tipologia di clientela: il marketing mix, piano di marketing, portafoglio clienti, la promozione aziendale, i social food</p> <p>Il menu: caratteristiche del menu, principali tipologie di menu, la stesura dei menu.</p> <p>Le allergie e le intolleranze: cosa sono le allergie e le intolleranze, la legge e la tutela delle persone allergiche, la celiachia.</p>
---	---	--	--	--	---

<p>regimi e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>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.</p>	<p>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>adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, regimi dietetici, stili alimentari, del target di clientela</p>	<p>attrezzature.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p>	
---	--	--	--	--	--

Testo di riferimento: Smart chef in sala e bar. Giovanni Salviani Hoepli

Periodo di svolgimento: Settembre – Dicembre

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