

**PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE 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: tecniche di cottura e presentazione del piatto</b>					
<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedia</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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	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.	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.	Utilizzo e caratteristiche delle tecniche di cottura tradizionali e innovative. Principi di estetica e tecniche di presentazione dei piatti	Tecniche di cottura: cotture tradizionali, cotture innovative e cotture a bassa temperatura. Tecniche di presentazione del piatto: forme per decorare e guarnire, la cromaticità, presentazione in altezza.

alimentari ed enogastronomiche .					
--	--	--	--	--	--

Testo di riferimento: Chef smart in Sala e Bar G.Salviani Hoepli

Periodo di svolgimento: Settembre – Novembre

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

**PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE 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: Organizzazione e gestione del ristorante</b>					
<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedie</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
<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 dell'innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Supportare le attività di budgeting reporting aziendale</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 dell'innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Supportare le attività di budgeting reporting</p>	<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti / servizi.</p> <p>Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in Equipe e interagendo con altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/ servizio ai parametri predefiniti.</p>	<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.</p> <p>La sicurezza sul lavoro e i fattori di rischio professionale e ambientale.</p> <p>Comportamenti per il primo soccorso</p>	<p>Gestione efficiente del ristorante.</p> <p>Le risorse umane.</p> <p>La programmazione e pianificazione del lavoro.</p> <p>L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione: politiche di acquisto, i fornitori, ricevimento e stoccaggio delle merci, costi di gestione, prezzo di vendita e food cost.</p> <p>Prevenzione e sicurezza sul lavoro: normative, prevenzione degli infortuni, obblighi del datore di lavoro, primo soccorso</p>

<p>e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi</p>		<p>Classificare e configurare i costi per verificare la</p>		
---	--	--	---	--	--

	di redditività attraverso opportune azioni di marketing.		sostenibilità economica del prodotto/ servizio.  Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza,		
Testo di riferimento: Chef smart in Sala e Bar G.Salviani Hoepli					
Periodo di svolgimento: Dicembre – Marzo					
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati.					

**PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE 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: la ristorazione contemporanea</b>					
<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedia</b>	<b>Chiave di cittadinanza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti	Tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlati alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.  Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting e catering.  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	L'offerta gastronomica: ristorazione commerciale e collettiva. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica del catering e del banqueting. L'organizzazione dei buffet e del self service.	Ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva. Il catering. I legami differiti, la cucina satellite e centro distribuzione pasti. Il banqueting: il contratto di banqueting, le figure professionali, la pianificazione di un evento. Il buffet e il self service: organizzazione e allestimento dei buffet, buffet delle prime colazioni

<p>enogastronomi ci, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomi che.</p>	<p>accoglienza turistico- alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomi che. Progettare, anche con tecnologie</p>		<p>presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.</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>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>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turisticoculturale in funzione del target di riferimento, nell'ottica della valorizzazione del made in Italy.</p>		
<p>Testo di riferimento: Chef smart in Sala e Bar G.Salviani Hoepli</p>					
<p>Periodo di svolgimento: febbraio -Maggio</p>					



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

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

Insegnamento: Enogastronomia		UdA ORDINARIA			
n.4Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale		Titolo dell'UDA: la ristorazione internazionale			
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	<p><b>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/ servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</b></p> <p><b>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di</b></p>	<p>Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e l'assetto turistico.</p> <p>Tecniche di realizzazione ed</p>	

<p>enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e</p>	<p>dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti</p>		<p><b>vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile</b></p>	<p>tecniche di realizzazione ed erogazione di prodotti/ servizi di cucina internazionale</p>	<p>La cucina europea. La cucina orientale. La cucina americana. La cucina araba, nordafricana e mediterranea</p>
--	---	--	--	--	--

<p>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>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>Testo di riferimento: Chef smart in Sala e Bar G.Salviani Hoepli</p>					
<p>Periodo di svolgimento: Maggio- Giugno</p>					
<p>Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati.</p>					