



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE PROFESSIONALE
ANNESSO AL CONVITTO NAZIONALE STATALE "R. Bonghi"**

sezioni associate: I.P.S.S.A.R. - I.P.I. ARTIGIANATO – I.P. SERVIZI.COMM.

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA
a.s.2017/2018**

ISTITUTO: IPSSAR

INDIRIZZO: Enogastronomia settore "Cucina"

CLASSE: 12

SEZIONE: B

DISCIPLINA: Laboratorio Di Servizi Enogastronomici "Settore Cucina"

DOCENTE: CURCI DONATO

QUADRO ORARIO: 4

1. FINALITA' DELLA DISCIPLINA

In questo anno, l'insegnamento della materia "Laboratorio dei servizi alberghieri- indirizzo enogastronomia" dovrà portare gli allievi a conoscere gli elementi di base dell'etica e della professionalità in cucina; del locale e del personale che opera in cucina; degli impianti, dell'attrezzatura necessaria alla professione e, non per ultimo, delle nozioni di igiene e sicurezza da applicare e seguire nei laboratori. Inoltre, dovranno apprendere le tecniche di lavorazione di base, i principali modi di cuocere e preparare gli alimenti, e imparare a creare in modo autonomo una linea utile per realizzare semplici piatti.

Nei piani di lavoro proposti in seguito, al fine di raggiungere queste abilità e competenze, ci si è avvalsi dell'Autonomia Scolastica prevista dal Ministero aumentando le ore settimanali di una unità

3. ARTICOLAZIONE DEI CONTENUTI

Modulo N 1: La figura professionale del cuoco		Durata
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Lo studente sa muoversi correttamente in un laboratorio di cucina, rispettando tutte le norme e confrontandosi in modo adeguato con tutte le figure professionali presenti.	- Lo studente sa comportarsi in modo corretto in un laboratorio. - Sa confrontarsi e collaborare con le diverse figure professionali della cucina, rispettando ruoli e mansioni. - Sa quali sono le caratteristiche estetiche, igieniche e di sicurezza offerte dalla divisa e la usa sempre.	- Lo studente conosce le norme di comportamento da seguire nell'ambiente professionali. - Conosce le principali regole di igiene e sicurezza del settore. - Sa quali sono le figure professionali della brigata di cucina e quali sono gli step della carriera di un cuoco. - Conosce le caratteristiche della divisa professionale di cucina.
	Abilità di base	Conoscenze di base
	- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore.	- Figure professionali che operano nel settore gastronomico. - Ruoli e gerarchie della brigata di cucina.

Modulo N 2: Gli ambienti e le attrezzature di cucina		Durata
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Lo studente sa operare autonomamente all'interno di una cucina, utilizzando correttamente le attrezzature a disposizione.	- Lo studente sa orientarsi all'interno di un laboratorio di cucina. - Sa adoperare in modo corretto le macchine e la piccola attrezzatura di cucina. - Sa utilizzare la dotazione professionale in funzione del risultato che vuole ottenere.	- Lo studente conosce le caratteristiche strutturali di una cucina professionale. - Conosce le caratteristiche delle principali macchine utilizzate in cucina. - Conosce gli utilizzi della piccola attrezzatura. - Conosce le proprietà dei materiali utilizzati in cucina.

	Abilità di base	Conoscenze di base
	- Identificare attrezzature e utensili di uso comune.	- Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.

Modulo N 3: Cuocere e conservare gli alimenti		Durata
		Ottobre/ Dicembre 12+4
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Lo studente sa scegliere i principali metodi di cottura e conservazione da usare secondo il prodotto che ha a disposizione e in base al risultato che vuole ottenere	- Lo studente sa adoperare correttamente i metodi di cottura principali. - Impiega correttamente i principali metodi di conservazione	- Lo studente conosce il modo con cui il calore si trasmette agli alimenti e le caratteristiche dei metodi di cottura più utilizzati. - Conosce i principali metodi di conservazione degli alimenti.
	Abilità di base	Conoscenze di base
	- Riconoscere i principali metodi di cottura e conservazione.	- Distinguere e conoscere i sistemi di cottura e di conservazione.

Modulo N 4: La frutta e verdura		Durata
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Lo studente sa usare i principali ortaggi e abbinarli tra loro. - Sa abbinare gli ortaggi e i legumi ai vari cibi in modo da esaltare i sapori. - Sa abbinare fra loro diverse tipologie di frutta e sa abbinare la frutta ai vari cibi in modo da esaltare i sapori.	- Lo studente individua le diverse tipologie di ortaggio e conosce il loro utilizzo. - Riconosce le diverse tipologie di frutta e sa come usarle in cucina.	- Lo studente è in grado di classificare, conservare e usare in cucina i principali tipi di ortaggi, di legumi e di frutta. - È in grado di scegliere i prodotti per preparare un minestrone.

	Abilità di base	Conoscenze di base
	- Riconoscere le principali tipi di verdure e di frutta	- Lo studente sa come preparare un minestrone con gli ingredienti corretti.

Il docente

Prof. Donato Carci

GLI ALUNNI

Vincenzo Leo Caputo

Gianni Monti

Francesco Pica Fara