



**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: V SEZIONE: B

DISCIPLINA: Laboratorio Di Servizi Enogastronomici “Settore Cucina”

DOCENTE: CURCI DONATO

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): 4

1. FINALITA' DELLA DISCIPLINA

L'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'articolazione “Enogastronomia” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

3. ARTICOLAZIONE DEI MODULI

Modulo N° 1: Igiene e salubrità delle lavorazioni		Durata
Competenze	Abilità	Conoscenze
• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	• Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni. • Simulare il piano di autocontrollo.	• Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo.
	Abilità di base	Conoscenze di base
	• Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni.	• Il sistema HACCP.

Modulo N° 2: Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro		Durata
Competenze	Abilità	Conoscenze
• Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza. • Adottare un comportamento adeguato e responsabile nel reparto di lavoro.	• Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo. • Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.	• Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro. • Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro.
	Abilità di base	Conoscenze di base
	• Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori.	• Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro.

Modulo N° 3: Alimenti e qualità alimentare		Durata
Competenze	Abilità	Conoscenze
Conoscere, controllare e utilizzare gli alimenti.	- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. - Distinguere le differenti gamme di alimenti.	- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. - Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.
	Abilità di base	Conoscenze di base
	Distinguere i differenti alimenti e i marchi di qualità.	Principali categorie di prodotti alimentari e marchi di qualità.

Modulo N° 4: Approvvigionamento		Durata
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Organizzazione e gestione degli acquisti. - Controllo dei costi di produzione.	- Organizzare gli acquisti. - Utilizzare tecniche di approvvigionamento. - Calcolare i costi di produzione e i prezzi di vendita.	- Programmazione e organizzazione degli acquisti. - Costi del reparto.
	Abilità di base	Conoscenze di base
	- Organizzare gli acquisti. - Calcolare il prezzo di vendita del prodotto.	- Metodologie d'acquisto. - Principali costi del reparto.

Modulo N° 5: Catering e Banqueting		Durata
Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici e ristorativi.	- Progettare l'evento. - Organizzare il servizio. - Simulare l'evento.	- Organizzazione della produzione del servizio per evento. - Tecniche di catering e banqueting.

	Abilità di base	Conoscenze di base
	• Partecipare e collaborare all'organizzazione di un evento	• Catering e banqueting.

ESERCITAZIONI PRATICHE		Durata
Competenze	Abilità	Conoscenze
• Conoscere e saper realizzare piatti dei diversi stili di cucina e per esigenze alimentari e nutrizionali diverse.	• Realizzare piatti con prodotti del territorio. • Realizzare preparazioni dei diversi stili di cucina. • Utilizzare il lessico di settore. • Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.	• Caratteristiche dei prodotti del territorio. • Lessico e fraseologia di settore. • Tipologie di intolleranze alimentari.
	Abilità di base	Conoscenze di base
	• Realizzare piatti semplici con prodotti del territorio. • Utilizzare il lessico di settore.	• Caratteristiche dei prodotti del territorio. • Lessico e fraseologia di settore.

Il docente

Prof. Donato Curci

GLI ALUNNI

Rodola Gabriella
Latelli Noorio Pio