



**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: “D”**

**DISCIPLINA: Lab. Di Ser. Enogastronomici “Settore Cucina” articolata “Sala e vendita”**

**DOCENTE: Curci Donato**

**QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): 2**

**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 CONTENUTI

| <b>Modulo N° 1: Alimenti e qualità alimentare</b>                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Durata</b>                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Competenze</b>                                                                                                                                               | <b>Abilità</b>                                                                                                                                                                                                                     | <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                                                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere, controllare e utilizzare gli alimenti</li> <li>• Valorizzare i prodotti gastronomici di qualità.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper scegliere gli alimenti in base alle loro caratteristiche</li> <li>• Valutare le qualità organolettiche degli alimenti</li> <li>• Riconoscere i diversi marchi di qualità</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione degli alimenti</li> <li>• Le 5 gamme alimentari</li> <li>• I marchi di qualità italiani</li> <li>• Significato delle sigle dei marchi di qualità</li> </ul> |
|                                                                                                                                                                 | <b>Abilità di base</b>                                                                                                                                                                                                             | <b>Conoscenze di base</b>                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutare le qualità organolettiche degli alimenti</li> <li>• Riconoscere i diversi marchi di qualità</li> </ul>                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• I marchi di qualità italiani</li> <li>• Significato delle sigle dei marchi di qualità</li> </ul>                                                                               |

| <b>Modulo 2: Il Menù</b>                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Durata</b>                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Competenze</b>                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Abilità</b>                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il ruolo dei menù e delle carte nelle aziende ristorative</li> <li>• Predisporre menù coerenti con il sistema ristorativo attuato</li> <li>• Adeguare i sistemi di vendita alle diverse utenze</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere i diversi tipi di menù</li> <li>• Riconoscere i diversi momenti di servizio nelle ristorazione commerciale</li> <li>• Elaborare menù in relazione alle esigenze della clientela</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzioni e tipologie dei menù</li> <li>• Offerta gastronomica nella ristorazione commerciale</li> <li>• Caratteristiche dei menù della ristorazione collettiva, tradizionale e catering</li> </ul> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Abilità di base</b>                                                                                                                                                                                                                          | <b>Conoscenze di base</b>                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere i diversi momenti di servizio nelle ristorazione commerciale</li> </ul>                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzioni e tipologie dei menù</li> </ul>                                                                                                                                                           |

| <b>Modulo 2: La costruzione del menù</b>                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                               | <b>Durata</b>                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                   |
| <b>Competenze</b>                                                                                                                                                                   | <b>Abilità</b>                                                                                                                                                                                                | <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Elaborare menù adeguati alle diverse tipologie di ristorazione</li> <li>Predisporre menù coerenti con le esigenze della clientela</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Progettare menù compatibili con le risorse a disposizione</li> <li>Progettare la grafica del menù</li> <li>Costruire menù rispettosi dei principi dietetici</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Criteri di elaborazione dei menù</li> <li>Le portate del menù</li> <li>Le reazioni avverse al cibo e le intolleranze alimentari</li> </ul> |
|                                                                                                                                                                                     | <b>Abilità di base</b>                                                                                                                                                                                        | <b>Conoscenze di base</b>                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Progettare menù compatibili con le risorse a disposizione</li> </ul>                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Le portate del menù</li> </ul>                                                                                                             |

| <b>Modulo 4: Tecniche di cottura e presentazione dei piatti</b>                                                                                          |                                                                                                                                                                       | <b>Durata</b>                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                             |
| <b>Competenze</b>                                                                                                                                        | <b>Abilità</b>                                                                                                                                                        | <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare i sistemi di cottura agli alimenti in modo corretto</li> <li>Illustrare il piatto al cliente</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare i diversi sistemi di cottura</li> <li>Valorizzare i piatti attraverso un'adeguata spiegazione al cliente</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>I metodi di cottura</li> <li>I cambiamenti indotti negli alimenti dalle cotture</li> <li>Decorazione e presentazione dei piatti elaborati</li> </ul> |
|                                                                                                                                                          | <b>Abilità di base</b>                                                                                                                                                | <b>Conoscenze di base</b>                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Valorizzare i piatti attraverso un'adeguata spiegazione al cliente</li> </ul>                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Decorazione e presentazione dei piatti elaborati</li> </ul>                                                                                          |

**Il docente**

*Prof. Donato Curci*

**GLI ALUNNI**

*Carlo M...  
Ester...  
S... Antonio*