



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

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

**PROGRAMMA SVOLTO
a.s.2018/2019**

ISTITUTO: IPSSAR

INDIRIZZO: II biennio Enogastronomia settore “Cucina”

CLASSE: III SEZIONE: B

DISCIPLINA: Laboratorio Di Servizi Enogastronomici “Settore Cucina”

DOCENTE: CURCI DONATO

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): 6 + 1 (compresenza con Scienza degli Alimenti)

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 PER COMPETENZE

Competenze disciplinari specifiche (definite all'interno dei dipartimenti e riferite al curriculum d'istituto) articolate in abilità e conoscenze:

Modulo N.1: Accoglienza e valutazione degli argomenti svolti nel 1° biennio		Durata
		<i>SETTEMBRE</i>
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Lo studente sa muoversi correttamente in un laboratorio di cucina, rispettando tutte le norme e le figure professionali. - Lo studente sa operare all'interno di una cucina, utilizzando correttamente le attrezzature. - Lo studente sa scegliere fra i principali metodi di cottura e conservazione da usare secondo il prodotto che ha a disposizione. - Lo studente sa classificare e abbinare i fondi e le salse.	- Lo studente sa comportarsi e collaborare con le diverse figure professionali. - Lo studente sa adoperare in modo corretto le macchine e le piccole attrezzature. - Lo studente impiega correttamente i metodi di cottura e di conservazione. - Lo studente sa preparare i principali fondi e salse di cucina.	- Lo studente conosce le figure professionali, le principali regole di igiene e le caratteristiche della divisa professionale. - Lo studente conosce le caratteristiche strutturali di una cucina, e le piccole e grandi attrezzature che la compongono. - Lo studente conosce le caratteristiche dei metodi di cottura e di conservazione. - Lo studente conosce l'uso dei fondi, le salse madri e alcune derivate.
	Abilità di base	Conoscenze di base
	- Saper applicare comportamenti adeguati in materia di igiene e sicurezza. - Saper utilizzare impianti, macchine e dotazioni professionali. - Saper utilizzare le principali tecniche di lavorazione. - Saper realizzare semplici preparazioni.	- Conoscere la divisa professionale. - Conoscere i reparti di una cucina professionale. - Conoscere le principali tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti. - Conoscere le materie prime di base

Modulo N.2: L'Evoluzione della cucina		Durata
		<i>DA SETTEMBRE A OTTOBRE</i>
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Lo studente sa collocare un avvenimento culinario rilevante nel giusto periodo storico. - Individua le caratteristiche di base delle diverse forme di ristorazione. - Conosce i principi da seguire per comporre una dieta equilibrata.	- Lo studente sa individuare le caratteristiche della cucina dei diversi periodi storici. - Sa seguire nel tempo gli eventi storici relativi alla cucina. - Riconosce le caratteristiche dei diversi locali di ristorazione.	- Lo studente conosce i principali eventi storici che hanno influenzato le abitudini alimentari e la cucina. - Conosce le principali gamme alimentari e i vari tipi di ristorazione.
	Abilità di base	Conoscenze di base
	Conoscere i principali stili di cucina, come sono nati e come si sono evoluti.	Riconoscere e analizzare i diversi stili di cucina sviluppati nel tempo.

Modulo N. 3: Monografie alimentari		Durata
		<i>DA OTTOBRE A MAGGIO</i>
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Lo studente sa preparare i principali piatti a base di cereali, abbinando correttamente i condimenti adeguati al tipo di primo piatto che deve preparare. - Lo studente è in grado di classificare le verdure e sa come si conservano i principali tipi di ortaggi. - Sa usare ortaggi e legumi ed è in grado di scegliere i prodotti adeguati per preparare piatti internazionali. - E' in grado di classificare la frutta e sa come si conserva. - Sa usare la frutta in cucina. - Lo studente è in grado di usare e conservare le principali erbe aromatiche e spezie. - E' in grado di scegliere i prodotti migliori per preparare piatti di vario genere. - E' in grado di usare i fiori in cucina. - Lo studente sa usare latte e latticini in cucina. - E' in grado di classificare e scegliere i migliori formaggi italiani ed esteri a seconda dei piatti che deve proporre. - Lo studente sa scegliere le uova più adatte ai diversi piatti, e sa portare correttamente a termine le varie preparazioni.	- Lo studente sa eseguire le principali lavorazioni della pasta. - Sa preparare correttamente i principali tipi di gnocchi. - Lo studente sa usare i principali ortaggi e sa come abbinarli fra loro. - Distingue gli ortaggi e sa abbinarli ai vari cibi, in modo da esaltarne i sapori. - Sa usare la frutta e sa abbinare i diversi tipi fra loro. - Sa distinguere e usare i funghi. - Sa distinguere e usare le alghe. - Lo studente sa usare le principali erbe aromatiche e spezie. - Sa abbinare spezie ed erbe aromatiche per creare piatti e ricette. - Sa distinguere le tipologie di fiori da usare in cucina. - Lo studente riconosce i diversi tipi di formaggio. - Sa usare i principali formaggi italiani ed esteri. - Sa abbinarli ai piatti secondo le diverse caratteristiche	- Lo studente conosce le principali lavorazioni della pasta e i principali formati di pasta secca e fresca. - Conosce le principali tipologie di gnocchi e le porzioni standard utilizzate per il servizio della pasta. - Lo studente conosce i vari tipi di ortaggi e i principali legumi, e sa come impiegarli in cucina. - Conosce i vari tipi di frutta e il loro utilizzo in cucina. - Sa come vengono impiegati in cucina i vari tipi di funghi. - Sa come usare le alghe nella cucina internazionale. - Lo studente conosce le differenze tra erbe aromatiche e spezie e i loro impieghi in cucina. - Conosce i fiori e il loro possibile impiego in cucina. - Lo studente conosce le caratteristiche organolettiche di latte e latticini. - Conosce la classificazione dei formaggi. - Conosce i principali tipi di

- Lo studente sa distinguere i vari tagli di bovino adulto e conosce la cottura più adatta ai diversi tipi di carne. - Sa interpretare un'etichetta di prodotti a base di carne. - Lo studente sa acquistare, conservare e usare i prodotti ittici. - Lo studente distingue i fondi, le salse madri di base e le salse derivate, e sa sviluppare un tipo di salsa in base alla stagionalità, ai prodotti del territorio e al piatto a cui va abbinata. - Lo studente sa scegliere gli ingredienti giusti per il prodotto e la decorazione da realizzare. - Riesce a preparare un pane, un dolce lievitato, un dolce al cucchiaio, un gelato, un sorbetto, le decorazioni di zucchero e cioccolato.	organolettiche. - Lo studente è in grado di usare correttamente le uova come ingrediente principale di piatti. - Sa preparare piatti con uova che non sono di gallina. - Lo studente sa disossare un volatile, tagliare a pezzi un lepre e cucinarla al civet. - Sa produrre alcuni insaccati e salumi con metodi artigianali. - Sa realizzare alcune ricette a base di carni bianche, rosse e nere. - Lo studente sa distinguere le diverse tipologie di prodotti ittici. - Sa preparare e cucinare i principali prodotti ittici. - Sa cucinare preparazioni a base di pesce. - Lo studente sa comporre un menu con le relative guarnizioni e sa abbinare le giuste salse ad antipasti caldi e freddi e a primi e secondi piatti. - Sa effettuare semplici variazioni di ingredienti nelle ricette delle salse per modularle secondo le necessità nutrizionali e le proposte del territorio. - Lo studente sa quando usare i diversi tipi di farina e di lieviti in impasti diretti e indiretti. - Sa usare i vari tipi di cioccolato e di cacao anche per le decorazioni. - Sa preparare gelati diversi usando le basi, dolci al cucchiaio e zucchero per decorare.	formaggio italiani ed esteri e il loro impiego in cucina. - Lo studente conosce le caratteristiche organolettiche e gastronomiche delle uova. - Conosce i tipi meno comuni di uova e le tecniche con cui possono essere impiegati in cucina. - Lo studente conosce le fasi dell'allevamento e della macellazione. - Conosce i concetti di tracciabilità e di filiera. - Conosce i tagli del bovino adulto, le loro caratteristiche organolettiche e il loro principale impiego in gastronomia. - Lo studente conosce le varie modalità di pesca dei prodotti ittici. - Sa come si allevano pesci, molluschi e crostacei. - Conosce i prodotti derivati dal pesce. - Lo studente conosce la classificazione schematica di fondi e salse. - Conosce alcune salse della cucina internazionale e delle cucine alternative. - Conosce i criteri di base per abbinare la salsa giusta per le diverse portate. - Lo studente conosce la differenza tra i vari tipi di farina e di lieviti. - Sa come si produce il cioccolato e quali differenze ci sono fra i vari tipi di cioccolato. - Conosce la differenza fra gelato, sorbetto e dolci al cucchiaio. - Conosce diversi tipi di decorazioni.
	Abilità di base	Conoscenze di base
	Conoscere i principali alimenti, dal punto di vista organolettico e professionale.	Riconoscere e lavorare correttamente le materie prime di base.

Modulo N. 4: La cucina italiana		Durata
		DA OTTOBRE A MAGGIO
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Lo studente sa parlare delle origini delle diverse cucine regionali italiane e delle cause che ne hanno provocato lo sviluppo. - Sa individuare l'origine geografica di un prodotto tipico.	- Lo studente sa riconoscere una denominazione di qualità. - Sa riconoscere i marchi di qualità. - Sa individuare il territorio di provenienza di alcuni prodotti a marchio.	- Lo studente conosce i principali prodotti su cui si basa la cucina italiana, la cucina nazionale e quella delle regioni. - Conosce i principali prodotti tipici regionali.
	Abilità di base	Conoscenze di base
	Conoscere i principali tipi di cucina e le materie prime tradizionali della cucina nazionale.	Conoscere e analizzare i piatti e le lavorazioni principali della cucina regionale e nazionale.

Il docente

Prof. Carci Donato



Gli alunni

Masselli Giulia

Azzoppe

Valentini M. Aurora

I.P.S.S.A.R. “R. BONGHI”

*Annesso al convitto naz. “Ruggero Bonghi”
LUCERA*

Relazione Finale

Anno scolastico 2018/19

Classe 3^e B

(LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA)

Nel rispetto dei programmi ministeriali sono stati scelti i temi idonei alla realtà culturale e motivazionale della classe e al profilo professionale, con particolare riferimento alle strutture ricettive locali.

È stata utilizzata la strutturazione modulare per assicurare la flessibilità d'intervento in itinere in base alle effettive esigenze scolastiche e alla effettiva disponibilità delle attrezzature.

I moduli sono stati organizzati in unità didattiche, con obiettivi specifici, contenuti, materiali, metodologie.

Gli obiettivi prefissati ad inizio anno scolastico sono stati raggiunti adeguatamente.

IL DOCENTE
Prof. Curci Donato

