



**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.

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

ISTITUTO: IPSSAR

INDIRIZZO: Enogastronomia settore "Cucina"

CLASSE: IV SEZIONE: B

DISCIPLINA: Laboratorio Di Servizi Enogastronomici "Settore Cucina"

DOCENTE: CURCI DONATO

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): 5

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.

Modulo N° 1: Il lavoro di cucina		Durata
Competenze	Abilità	Conoscenze
• Inserirsi nel reparto di cucina. • Identificare i diversi modi di fare cucina. • Elaborare semplici menu. • Valutare i costi dei piatti e delle liste menu.	• Le figure professionali che operano in cucina. • Etica professionale. • Le norme sulla prevenzione igienica e l'auto controllo. • Le grandi attrezzature di laboratorio e il loro funzionamento. • Utensili e attrezzature in uso. • Terminologia di cucina. • Principali stili di cucina. • Le ricette. • I sapori fondamentali. • Le occasioni di servizio. • Criteri di composizione di un menu. • Sistemi di conservazione degli alimenti. • Elementi di gestione del magazzino. • Valutazione dei costi. • Criteri di definizione del food cost.	• Relazionarsi positivamente con i colleghi. • Operare nell'ambito del proprio ruolo. • Rispettare le regole di igiene e sicurezza nel lavoro di cucina. • Identificare e utilizzare correttamente le attrezzature. • Usare un lessico professionale. • Collegare i piatti ai diversi stili di cucina. • Redigere le schede ricetta. • Riconoscere i sapori fondamentali. • Redigere semplici menu adatti alle diverse occasioni di servizio e alle differenti forme di ristorazione. • Effettuare abbinamenti gastronomici corretti. • Stoccare gli alimenti per la conservazione. • Applicare le procedure per l'approvvigionamento dei prodotti. • Calcolare il food cost. • Compilare la modulistica del reparto.
	Abilità di base	Conoscenze di base
	• Le figure professionali che operano in cucina. • Etica professionale. • Le norme sulla prevenzione igienica • Utensili e attrezzature in uso. • Sistemi di conservazione degli alimenti.	• Relazionarsi positivamente con i colleghi. • Rispettare le regole di igiene e sicurezza nel lavoro di cucina. • Identificare e utilizzare correttamente le attrezzature. • Effettuare abbinamenti gastronomici corretti. • Stoccare gli alimenti per la conservazione.

Modulo N° 2: La cucina italiana		Durata
Competenze	Abilità	Conoscenze
• Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità. • Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali. • Presentare specialità di cucina regionale italiana.	• Riconoscere i diversi marchi di qualità. • Distinguere i piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale. • Applicare le tecniche di preparazione e cottura. • Eseguire alcune ricette della tradizione regionale.	• I marchi di qualità italiani. • Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità. • La produzione locale. • Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. • Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti. • Principali piatti delle regioni.
	Abilità di base	Conoscenze di base
	• Riconoscere i diversi marchi di qualità. • Eseguire alcune ricette della tradizione regionale.	• I marchi di qualità italiani. • Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità. • Principali piatti delle regioni.

Modulo N° 3: Le cucine europee ed etniche		Durata
Competenze	Abilità	Conoscenze
• Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità. • Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici nazionali ed etnici. • Presentare specialità di cucina europea ed etnica.	• Riconoscere i diversi marchi di qualità. • Distinguere i piatti e prodotti della tradizione gastronomica europea. • Applicare le tecniche di preparazione e cottura. • Eseguire alcune ricette della cucina europea.	• I marchi di qualità europei. • Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità. • La produzione locale. • Caratteristiche di base della gastronomia delle nazioni europee. • Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti. • Principali piatti delle nazioni europee.
	Abilità di base	Conoscenze di base
	• Applicare le tecniche di preparazione e cottura. • Eseguire alcune ricette della cucina europea.	• Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti. • Principali piatti delle nazioni europee.

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.

ESERCITAZIONI PRATICHE

Gli alunni della classe svolgeranno la loro attività pratica nel laboratorio di cucina per un numero complessivo di 3 ore settimanali; inoltre, le esercitazioni verranno volute nel corso dell'anno anche durante eventi e manifestazioni all'intero o all'esterno dell'istituto.

Le attività di laboratorio verranno sviluppate in base ai moduli teorici ed alla possibilità di reperire sul mercato le materie prime occorrenti.

Il docente

Prof. Donato Carci

Gli alunni

*Anna Maria
Giovanna Vianello
Tommaso Donato*