

✓



**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. 2018-2019**

ISTITUTO: IPSSAR

INDIRIZZO: Enogastronomia settore “Cucina”

CLASSE: V SEZIONE: “c”

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.

Modulo 2: La costruzione del menù		Durata
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Elaborare menù adeguati alle diverse tipologie di ristorazione - Predisporre menù coerenti con le esigenze della clientela	- Progettare menù compatibili con le risorse a disposizione - Progettare la grafica del menù - Costruire menù rispettosi dei principi dietetici	- Criteri di elaborazione dei menù - Le portate del menù - Le reazioni avverse al cibo e le intolleranze alimentari
	Abilità di base	Conoscenze di base
	Progettare menù compatibili con le risorse a disposizione	Le portate del menù

Modulo 4: Tecniche di cottura e presentazione dei piatti		Durata
Competenze	Abilità	Conoscenze
- Applicare i sistemi di cottura agli alimenti in modo corretto - Illustrare il piatto al cliente	- Utilizzare i diversi sistemi di cottura - Valorizzare i piatti attraverso un'adeguata spiegazione al cliente	- I metodi di cottura - I cambiamenti indotti negli alimenti dalle cotture - Decorazione e presentazione dei piatti elaborati
	Abilità di base	Conoscenze di base
	Valorizzare i piatti attraverso un'adeguata spiegazione al cliente	Decorazione e presentazione dei piatti elaborati

Il docente
Prof. Donato Cacci

GLI ALUNNI

Raffaele De Spagnuolo
Giulio Raffella
Filomena Scaravongelli 3