



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 "Prod. dolciaria"**

CLASSE: **V SEZIONE: E**

DISCIPLINA: **Laboratorio Di Servizi Enogastronomici "Settore prod. dolciaria"**

DOCENTE: **CURCI DONATO**

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **3**

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.

Unità didattica Saperi	Competenze	Conoscenze	Abilità
IGIENE E SALUBRITA' Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica Il piano di autocontrollo	Applicare le normative in fatto di sicurezza alimentare	Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo	- Saper applicare la corretta prassi igienica corso delle lavorazioni. - Simulare il piano di autocontrollo. - Compilare la modulistica necessaria.
GLI ALIMENTI IN USO IN PASTICCERIA IL CIOCCOLATO	- Saper utilizzare i diversi prodotti alimentari. - Saper distinguere le principali tipologie di cacao e utilizzo del prodotto finito.	- I prodotti alimentari in uso nel reparto di pasticceria. - Impiego delle materie prime. - Temperaggio e utilizzo del cioccolato	- Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità. - Saper utilizzare gli alimenti nelle diverse preparazioni. - Realizzare il temperaggio del cioccolato - Realizzare le principali tipologie di prali
LE DECORAZIONI	Scegliere e realizzare le decorazioni appropriate per i dessert	- Apprendere le nozioni di base sulle decorazioni e sulle guarnizioni - Conoscere i prodotti, le attrezzature e le tecniche di base per eseguire le decorazioni	- Scegliere e utilizzare attrezzature e ingredienti per le decorazioni - Saper usare le nuove tecniche per la decorazione.
LA PASTICCERIA INTERNAZIONALE	Utilizzare prodotti e realizzare dessert tipici della cucina europea e delle cucine etniche più rappresentate in Italia.	- Riconoscere le caratteristiche dei prodotti di pasticceria di qualità - Conoscere le preparazioni tipiche della pasticceria di alcuni paesi	Saper realizzare alcuni dessert di pasticceria internazionale, classica e moderna
INTOLLERANZE ALIMENTARI	Conoscere le principali patologie derivanti da intolleranze alimentari.	- caratteristiche degli ingredienti adatti ad esigenze alimentari e nutrizionali diverse. - Tipologie di intolleranze alimentari	- Realizzare prodotti di pasticceria funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. - Creare prodotti personalizzati di pasticceria adatta a specifiche intolleranze.
L'APPROVVIGIONAMENTO IL CALCOLO DEI COSTI IL PREZZO DI VENDITA	- Selezionare i fornitori - Scegliere le tipologie di approvvigionamento - Valutare i costi dei piatti - Calcolare il prezzo di vendita	- Programmazione e organizzazione degli acquisti delle materie prime. - Costi di produzione del settore - Metodi di calcolo del prezzo di vendita	- Utilizzare tecniche di approvvigionamento anche nell'ottica di contenere e controllare i costi. - Calcolare i costi di produzione del settore - Calcolare il prezzo di vendita dei prodotti di pasticceria.

Il docente

Prof. Donato Curci

Gli alunni

Nicholas Selvaggio
Notarino
Lidia Lombardi