

ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

via XX Luglio – MILAZZO (ME)

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Anno scolastico 2023-2024

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

PRIMO BIENNIO

Classe: ^ sez. 1 D

Disciplina: *Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina*

N. ore settimanali: 3+4

Docente : Iannello Elide Maria

Lezioni in compresenza: Cucina

PROFILO IN USCITA CUCINA

La disciplina concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiere; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe è composta da 18 alunni, di cui 11 ragazze e 7 ragazzi provenienti da Milazzo e dai paesi limitrofi.

Fanno parte del gruppo alunni ripetenti che si sono ben integrati nel gruppo classe, inoltre una alunna ha presentato documentazione inerente le sue problematiche di apprendimento (DSA)

Le prime ore di lezioni sono state dedicate alla esecuzione di test d’ingresso, atti a verificare il grado di competenza degli alunni.

Dal punto di vista comportamentale si evidenzia da parte di vari alunni eccessiva vivacità, tendenza alla distrazione e poca attenzione alle regole scolastiche.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO - 1° biennio

A conclusione del primo biennio, in base alle indicazioni ministeriali e alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe, lo studente deve acquisire:

Conoscenze

- Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.
- Ruoli e gerarchia della brigata di cucina.
- Elementi di deontologia professionale.
- Il laboratorio di cucina : le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.
- Igiene professionale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.
- Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.
- Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.
- Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera.
- Principali tipi di menu e successione dei piatti.
- Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.
- Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti.
- Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.

Abilità

- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale.
- Identificare attrezzature e utensili di uso comune.
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
- Rispettare le “ buone pratiche ” di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
- Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente.
- Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.
- Distinguere il menu dalla carta.
- Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria.
- Presentare i piatti nel rispetto delle regole tematiche.

Competenze

- Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra le aree geografiche e culturali.
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio Territorio.
- Applicare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul posto di lavoro.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e l'esigenza della clientela.
- Agire nel sistema di qualità relativa alla filiera produttiva d'interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazioni e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici.

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

OBIETTIVI SPECIFICI DEL 1 ANNO

Conoscenze

- Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.
- Ruoli e gerarchia della brigata di cucina.
- Elementi di deontologia professionale.
- Il laboratorio di cucina : le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.
- Igiene professionale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.
- Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.
- Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.

Abilità

- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale.
- Identificare attrezzature e utensili di uso comune.
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
- Rispettare le « buone pratiche » di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.

Competenze

- Applicare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul posto di lavoro.
- Agire nel sistema di qualità relativa alla filiera produttiva d'interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazioni e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Intervenire nella valorizzazione, trasformazione e conservazione dei prodotti enogastronomici.
- Controllare gli alimenti sotto il profilo qualitativo e gastronomico.

OBIETTIVI MINIMI

- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale.
- Identificare attrezzature e utensili di uso comune.
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
- Rispettare le « buone pratiche » di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
- Applicare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul posto di lavoro.
- Intervenire nella valorizzazione, trasformazione e conservazione dei prodotti enogastronomici.

- Controllare gli alimenti sotto il profilo qualitativo e gastronomico.

OBIETTIVI SPECIFICI DEL 2 ANNO

Ripasso e approfondimento degli argomenti di base affrontati nel primo anno, al fine di riprendere conoscenze e abilità pregresse. Nella fase successiva lo studente deve acquisire :

Conoscenze

- Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera.
- Principali tipi di menu e successione dei piatti.
- Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.
- Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti.
- Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.

Abilità

- Rispettare le “ buone pratiche ” di lavorazione inerenti la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti.
- Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente.
- Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.
- Distinguere il menu dalla carta.
- Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria.
- Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.

Competenze

- Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra le aree geografiche e culturali.
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio Territorio.
- Applicare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul posto di lavoro.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e l'esigenza della clientela.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica.
- Utilizzare tecniche di lavorazioni e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

CONTENUTI PRIMO ANNO

MODULI	ARGOMENTI PRIMO ANNO
UNITÀ A	1. L'importanza dell'igiene: l'igiene personale; 2. Il biglietto da visita del cuoco: la divisa; 3. L'igiene degli ambienti e delle attrezzature;

IGIENE E SICUREZZA IN CUCINA	<p>4. L'igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione;</p> <p>5. La legislazione alimentare;</p> <p>6. La sicurezza nell'ambiente di lavoro;</p> <p>7. I comportamenti corretti per evitare incidenti.</p>
UNITÀ B GLI AMBIENTI E IL PERSONALE	<p>8. Le aree di lavoro. L'area di ricevimento e stoccaggio merci;</p> <p>9. L'area di preparazione, cottura e finitura;</p> <p>10. La struttura degli ambienti e il principio della "marcia in avanti";</p> <p>11. La brigata di cucina: evoluzione e aspetti generali;</p> <p>12. La composizione di una brigata;</p> <p>13. L'anima della brigata: il capocuoco;</p> <p>14. Etica professionale e collaborazione tra reparti;</p> <p>15. La mise en place: come organizzare il lavoro in cucina.</p>
UNITÀ C LA GRANDE ATTREZZATURA	<p>16. La grande e la piccola attrezzatura. Elementi base di una cucina;</p> <p>17. La cottura.</p> <p>18. I forni;</p> <p>19. Gli altri grandi strumenti per la cottura;</p> <p>20. La grande attrezzatura per la conservazione col freddo;</p> <p>21. L'attrezzatura elettrica;</p> <p>22. L'attrezzatura per pulire.</p>
UNITÀ D LA PICCOLA ATTREZZATURA	<p>23. I materiali;</p> <p>24. Pentole, teglie e padelle;</p> <p>25. La coltelleria;</p> <p>26. Altri utensili 1;</p> <p>27. Altri utensili 2;</p> <p>28. Utensili per l'arte bianca.</p>
UNITÀ E I SISTEMI DI COTTURA	<p>29. La cottura;</p> <p>30. La cottura in un liquido 1;</p> <p>31. La cottura in un liquido 2;</p> <p>32. La cottura in umido;</p> <p>33. La cottura per arrostitimento e la gratinatura;</p> <p>34. Grigliare, saltare, friggere;</p> <p>35. La cottura a vapore, sottovuoto e in microonde.</p>
UNITÀ F GLI AROMI E I CONDIMENTI	<p>36. Le erbe aromatiche 1;</p> <p>37. Le erbe aromatiche 2;</p> <p>38. Le spezie 1;</p> <p>39. Le spezie 2;</p> <p>40. L'olio di oliva;</p> <p>41. Gli oli di semi;</p> <p>42. Il burro;</p> <p>43. L'aceto e il sale.</p>
UNITÀ G LE PREPARAZIONI DI BASE	<p>44. Le preparazioni di base;</p> <p>45. I fondi di cucina e i brodi;</p> <p>46. Le salse. Le salse calde;</p> <p>47. Le altre salse calde;</p> <p>48. Le salse fredde e altre preparazioni di base.</p>
UNITÀ H I PRODOTTI VEGETALI	<p>49. I prodotti vegetali. I bulbi e le patate;</p> <p>50. Le radici;</p> <p>51. I frutti;</p> <p>52. Le foglie e le insalate;</p> <p>53. Le infiorescenze;</p> <p>54. I legumi;</p> <p>55. I fusti. La stagionalità delle verdure;</p> <p>56. Le operazioni preliminari ai tagli delle verdure;</p> <p>57. I tagli delle verdure a bastoncino e a dadi;</p> <p>58. Tornire, tritare e altri tagli delle verdure.</p>
UNITÀ I CEREALI E DERIVATI	<p>59. I cereali 1;</p> <p>60. I cereali 2;</p> <p>61. Le farine,</p> <p>62. Pane, focaccia e pizza.</p>

UNITÀ L I PRIMI PIATTI	63. Le minestre; 64. Il riso; 65. La pasta. Le paste alimentari secche. 66. Le paste alimentari fresche e ripiene; 67. Gnocchi, polenta e crespelle;
---	--

CONTENUTI SECONDO ANNO

MODULI	ARGOMENTI PRIMO ANNO
UNITÀ M LE CARNI	68. La carne. Le carni bovine; 69. Il bovino adulto e il vitello; 70. Le carni suine; 71. Le carni ovine e caprine; 72. Gli animali da cortile. Il pollame; 73. Gli altri animali da cortile; 74. Le operazioni preliminari alla cottura della carne.
UNITÀ N I PRODOTTI ITTICI	75. I prodotti ittici. I pesci di acqua dolce; 76. I pesci di acqua salata; 77. Le operazioni di pulizia e taglio del pesce; 78. I crostacei 1; 79. I crostacei 2; 80. I molluschi. I molluschi cefalopodi; 81. I molluschi gasteropodi e lamellibranchi.
UNITÀ O UOVA, LATTE, PANNA E FORMAGGI	82. Le uova; 83. Le uova in cucina; 84. Il latte e la panna; 85. Il formaggio.
UNITÀ P ELEMENTI BASE DI PASTICCERIA	86. I dolcificanti: zucchero, miele e caramello; 87. Il cacao e il cioccolato; 88. La frutta; 89. Altri ingredienti di pasticceria.
UNITÀ Q IL MENU E LE REGOLE DI SERVIZIO	90. I diversi pasti della giornata; 91. Il menu; 92. Il servizio e la presentazione dei piatti; 93. Gli antipasti; 94. Primi piatti, secondi piatti e contorni; 95. I dessert.

METODOLOGIA E STRUMENTI

I metodi e gli strumenti utilizzati per raggiungere gli obiettivi sono:

- Lezioni frontali utilizzando il libro di testo.
- Attività dimostrative da parte del docente o degli allievi, esercitazioni pratiche vere e proprie in laboratorio.

Altre metodologie potranno essere:

- Lavori di ricerca individuali o di gruppo
- Elaborazione di un proprio ricettario
- Elaborazione di menu indirizzati a determinati segmenti di clientela
- Proiezione video di argomenti di carattere professionale
- Visite guidate a mercati agroalimentari e a strutture ristorative
- Interventi di esperti del mondo del lavoro per approfondire argomenti oggetto di studio

L'attività si svolgerà attraverso ore di lezione frontali in aula e ore con dimostrazioni ed esercitazioni in laboratorio. Le lezioni frontali fungeranno da introduzione teorica generale e propedeutica alle esercitazioni di laboratorio. Le lezioni in laboratorio potranno basarsi sia su più argomenti correlati sia sull'effettuazione di lezioni monotematiche, in relazione anche al feedback ottenuto e al grado di apprendimento della classe.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Il processo di apprendimento sarà sottoposto a verifiche periodiche. Ogni lezione in laboratorio sarà di per sé l'occasione per verificare l'acquisizione degli argomenti di studio, la progressione nell'apprendimento e lo sviluppo delle capacità di organizzazione del lavoro. Saranno strumenti di verifica:

Prove strutturate e semistrutturate

- Colloqui
- Relazioni su visite, seminari ed esperienze lavorative
- Ricerche individuali e di gruppo
- Elaborazione di un'ipotesi di lavoro con la successiva realizzazione dei compiti assegnati

La valutazione complessiva dello studente terrà conto anche degli obiettivi non cognitivi e di quelli trasversali, quali l'impegno, la partecipazione, la puntualità e il rispetto dei compiti assegnati, l'acquisizione ed elaborazione delle conoscenze, l'applicazione pratica.

COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI

Dalla riunione interdipartimentale vengono individuati collegamenti interdisciplinari con:

- *Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala e vendita* per simulare il servizio ristorativo e l'attività di coordinamento tra cucina e sala
- *Matematica*, per le frazioni nella preparazione di una ricetta (pesi, misure, percentuali)
- *Italiano*, per approfondire il valore culturale del cibo e della cucina che emerge dagli innumerevoli testi letterali, dalle opere d'arte e cinematografiche

I Docenti si riservano il diritto di modificare il programma qualora l'andamento della classe o problemi tecnici (visite guidate, manifestazioni, manifestazioni studentesche ecc.) dovessero renderlo necessario.

Milazzo, 07/10/2023

Docente
Iannello Elide Maria