

PIANO DI LAVORO CLASSI PRIME

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

prof Corsentino Salvatore



Disciplina: **Tecniche di Laboratorio dei Servizi
Enogastronomici Settore Cucina**

Asse culturale: **Asse Scientifico, Tecnologico e Professionale**

Ore di lavoro settimanali: **7 (con codocenze)**

Ore di lavoro annuali: **231**

DOCENTI	CLASSI
<i>Salvia Susanna</i>	I°
<i>Lucchese Baldassare</i>	I°
<i>Abruzzo Calogero</i>	I°
<i>Corsentino Salvatore</i>	I°

PIANO DI LAVORO CLASSI PRIME

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

prof Corsentino Salvatore

TESTI IN ADOZIONE		
Autore	Romina Baratta, Marcello Comba, Danilo Guerra, Fausto Meli, Maurizio Tallone	Prezzo € 24.50
Titolo	Protagonisti in Cucina + ricettario ISBN 9788809878129	
Volume	Per il primo Biennio Unico pp.360+96	
Casa editrice	Giunti T.V.P editori – Slow Food	

PIANO DI LAVORO CLASSI PRIME

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

prof Corsentino Salvatore

UDA DI AZZERAMENTO			
Titolo dell'UDA:	Conoscenza della classe e basi epistemologiche (primo anno)		
Nella prima parte dell'anno ciascuna disciplina lavorerà indipendentemente al fine di conoscere specificità, punti di forza e di debolezza del gruppo classe nel suo complesso e dei singoli allievi e, parallelamente, al fine di fissare le basi epistemologiche dello studio della disciplina (primo anno). Nella prima parte dell'anno ciascuna disciplina lavorerà indipendentemente al fine di riprendere i nodi fondamentali della disciplina proposti nel precedente anno scolastico e funzionali allo sviluppo delle U.D.A. programmate per l'anno in corso. (secondo anno)			
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• Welcome in classe, il valore di un sorriso;• Accogliere per essere accolti;		
Periodo di svolgimento	Settembre	Monte ore	
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, mappe, fotocopie, LIM):	Libro di testo, Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali.		

PIANO DI LAVORO CLASSI PRIME

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

prof Corsentino Salvatore

Titolo dell'UDA:		LA FIGURA PROFESSIONALE DEL CUOCO				
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze Generali
N. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza imprenditoriale</p>	<p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare.</p> <p>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</p> <p>Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione</p>	<p>Principi di legislazione specifica di settore.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</p> <p>Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</p> <p>Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</p>	<p>La figura professionale del cuoco e l'etica professionali;</p> <p>Gli sblocchi professionali e la carriera;</p> <p>L'igiene del personale, degli ambienti di lavoro, delle lavorazioni;</p> <p>La divisa professionale, la sicurezza nei laboratori, primo soccorso;</p> <p>Il piano di autocontrollo;</p>	1,2,5,8,10,11,12

PIANO DI LAVORO CLASSI PRIME

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

prof Corsentino Salvatore

					Cenni di primo soccorso. *esercitazione pratica in laboratorio
Periodo di svolgimento	OTTOBRE			Monte ore	
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, mappe, fotocopie, LIM):			Libro di testo, Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali.		

Titolo dell'UDA:		GLI AMBIENTI DI LAVORO				
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze Generali
N. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione	<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza imprenditoriale</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza.</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p>	<p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. Terminologia tecnica di base di settore.</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</p>	<p>Il layout della cucina.</p> <p>Gli ambienti di lavoro.</p> <p>Gli impianti di aspirazione.</p> <p>Macchine per la preparazione.</p> <p>Macchine per la cottura.</p> <p>Macchine per la conservazione.</p> <p>Grande attrezzatura</p> <p>Gli utensili, la coltelleria</p>	2,3,4,5,6,7,8,10,12

PIANO DI LAVORO CLASSI PRIME

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

prof Corsentino Salvatore

					I recipienti, la batteria professionale. Strumenti di misura. *esercitazione pratica in laboratorio	
Periodo di svolgimento	NOVEMBRE			Monte ore		
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, mappe, fotocopie, LIM):			Libro di testo, Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali.			

Titolo dell'UDA:		CUOCERE E CONSERVARE GLI ALIMENTI				
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze Generali
N. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione	Competenza alfabetica funzionale Competenza personale, sociale e capacità di imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale	Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza.	Terminologia tecnica di base di settore Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	Metodi di trasmissione del calore Elementi positivi e negativi delle cotture Conservazione con metodi chimici e fisici. Con additivi chimici Con metodi microbiologici	2,3,4,5,6,7,8,10,12

PIANO DI LAVORO CLASSI PRIME

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

prof Corsentino Salvatore

					*esercitazione pratica in laboratorio
Periodo di svolgimento	Dicembre			Monte ore	
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, mappe, fotocopie, LIM):				Libro di testo, Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali.	

Titolo dell'UDA:		IL MONDO DEGLI ORTAGGI				
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze Generali
<p>N.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti</p>	<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza imprenditoriale</p>	<p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base. Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera. Applicare metodologie di base di lavoro in équipe.</p>	<p>Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</p> <p>Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia</p>	<p>Gli Ortaggi; a bulbo, a fiore, a foglia, a frutto, a radice, a seme o legumi</p> <p>Ortaggi germogli, da fusto, da tubero.</p> <p>I tagli delle verdure.</p> <p>Le cotture degli ortaggi.</p> <p>Le alghe, i funghi.</p>	<p>2,3,5,7,8,10,12</p>

PIANO DI LAVORO CLASSI PRIME

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

prof Corsentino Salvatore

					*esercitazione pratica in laboratorio	
Periodo di svolgimento	GENNAIO			Monte ore		
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, mappe, fotocopie, LIM):				Libro di testo, Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali.		

Titolo dell'UDA:		SAPORI E PROFUMI AI NOSTRI PIATTI (GLI AROMI E I CONDIMENTI)				
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze Generali
N.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti	Competenza alfabetica funzionale Competenza personale, sociale e capacità di imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base. Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera.	Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. Filiera produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.	Le erbe aromatiche. Le spezie. I condimenti di origine vegetale. I condimenti di origine animale. I condimenti non grassi. *esercitazione pratica in laboratorio	2,3,5,7,8,10,12

PIANO DI LAVORO CLASSI PRIME

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

prof Corsentino Salvatore

Periodo di svolgimento	FEBBRAIO			Monte ore	
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, mappe, fotocopie, LIM):				Libro di testo, Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali.	

Titolo dell'UDA:		I FONDI E LE SALSE				
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze Generali
N.4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	Competenza alfabetica funzionale Competenza personale, sociale e capacità di imparare Competenza in materia di cittadinanza	Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,	Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.	Fondi bianchi e bruni. Fondo di pesce o fumetto. I Court bouillon. Gli estratti. I roux. Le salse madri calde, bianche e brune. Le salse di base e derivate.	2,3,4,5,7,8,12

PIANO DI LAVORO CLASSI PRIME

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

prof Corsentino Salvatore

		Competenza imprenditoriale	servizi e menù nella corretta sequenza.		Le salse emulsionate, stabili e instabili. Le salse fredde. *esercitazione pratica in laboratorio	
Periodo di svolgimento	APRILE			Monte ore		
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, mappe, fotocopie, LIM):		Libro di testo, Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali.				

Titolo dell'UDA:		GLI IMPASTI DI BASE E GLI ANTIPASTI				
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze Generali

PIANO DI LAVORO CLASSI PRIME

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

prof Corsentino Salvatore

N.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	Competenza alfabetica funzionale Competenza personale, sociale e capacità di imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale	Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio.	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.	Pasta sfoglia Pasta choux Pasta sfoglia Preparare il panetto e il pastello Gli Antipasti *esercitazione pratica di laboratorio	2,3,4,8,12
Periodo di svolgimento	MAGGIO/GIUGNO			Monte ore		
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, mappe, fotocopie, LIM):				Libro di testo, Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali, appunti del docente.		

PIANO DI LAVORO CLASSI PRIME

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

prof Corsentino Salvatore

PERSONALIZZAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI			
RECUPERO		POTENZIAMENTO	
<input type="checkbox"/> A classi aperte in verticale <input type="checkbox"/> Per classi parallele <input type="checkbox"/> In piccolo gruppo <input type="checkbox"/> Individuale		<input type="checkbox"/> A classi aperte in verticale <input type="checkbox"/> Per classi parallele <input type="checkbox"/> In piccolo gruppo <input type="checkbox"/> Individuale	
Periodi di svolgimento		Periodi di svolgimento	
Monte ore		Monte ore	
ESPERIENZE LABORATORIALI		ORIENTAMENTO	
<input type="checkbox"/> A classi aperte in verticale <input checked="" type="checkbox"/> Per classi parallele <input type="checkbox"/> In piccolo gruppo <input type="checkbox"/> Individuale		<input type="checkbox"/> A classi aperte in verticale <input checked="" type="checkbox"/> Per classi parallele <input type="checkbox"/> In piccolo gruppo <input type="checkbox"/> Individuale	
Periodi di svolgimento		Periodi di svolgimento	
Monte ore		Monte ore	

*Consigliabile che i Docenti titolari delle classi prime realizzino un planning annuale di esercitazioni per classi parallele con i buoni prelievo sviluppati al fine di rendere agevole la programmazione di acquisto al reparto magazzino e nello stesso tempo avere una visione pratica che si incastra alla didattica frontale.

