



PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE E

QUINTE
(articolazione
sala e vendita)

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

Il referente per le programmazioni didattiche laboratoriali del settore cucina prof. Corsentino Salvatore


Enogastronomici Settore

Cucina

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

**Disciplina: Tecniche di Laboratorio dei
Servizi**

Ore di lavoro settimanali: 2 Ore di lavoro annuali: 66

DOCENTI	CLASSI
<i>Corsentino Salvatore</i>	IV° V° articolazione sala e bar 

PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE E



QUINTE
(articolazione
sala e vendita)

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

Il referente per le programmazioni didattiche laboratoriali del settore cucina prof. Interrante Ignazio

Nel quarto e quinto anno di studi nelle due ore di articolazione nella classi di sala e vendita, il docente, definisce il

percorso dello studente con riferimento alle conoscenze e alle abilità indicate nella seguente tabella e secondo il libro di testo adottato per tali classi in base alla nuova riforma della scuola e secondo le direttive ministeriali:

TESTI IN ADOZIONE		
Autore	R.Baratta, M.Comba, D.Guerra, F.Meli, M.Tallone	Prezzo € 14.00
Titolo	Sarò Chef <i>codice isbn 9788809835030</i>	
Volume	quarto e quinto anno di enogastronomia articolazione sala e vendita	
Casa editrice	Giunti T.V.P editori – Slow Food www.giunti.it	

Conoscenza

Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità.
Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici.
Tecniche di catering e banquetting.
Software di settore e gestione magazzino.
Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.
Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.
Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera (microlingua).
Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
Tecniche innovative di cottura e conservazione (cucina molecolare).
Il Food-Cost e la sua applicazione pratica.

Abilità

Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.
Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.
Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.
Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banquetting.
Abbinamento cibo.vino.
Proporre un corretto abbinamento cibo-vino.
Simulare la gestione di una azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.
Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici, a km zero e bio e del made in Italy.

Riconosce

Il sistema informativo di una impresa turistico-ristorativa.
L'utilizzo del lessico e della fraseologia di settore anche in lingua straniera.
Il rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.



**PIANO DI LAVORO CLASSI
QUARTE E**

**QUINTE
(articolazione
sala e vendita)**

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

Il referente per le programmazioni didattiche laboratoriali del settore cucina prof. Interrante Ignazio

Contenuti del programma in UDA semplificate in funzione del monte ore dedicato:

- 1. La cucina nella storia e in particolar modo la cucina Siciliana*
- 2. L'evoluzione degli stili alimentari*
- 3. L'Italia in cucina*
- 4. La terra della dieta mediterranea e dei prodotti a km zero e bio*
- 5. La cucina europea e l'Italia*
- 6. La cucina del mondo e l'Italia*
- 7. L'uso del menu*
- 8. I menu per la salute*
- 9. Cuocere e conservare gli alimenti*
- 10. Preparare il cibo*
- 11. La presentazione del piatto*
- 12. Persone e organizzazione in cucina*
- 13. Un settore in evoluzione*
- 14. La normativa sulla sicurezza alimentare*
- 15. I rischi specifici del settore ristorativo*

Verifiche e valutazioni

Prove d'ingresso per verificare le conoscenze, le competenze e l'abilità che comunque l'allievo possiede, osservazione delle esperienze professionali raccolte o compiute anche in modo occasionale e saltuario nel corso della sua giovinezza e per orientare così l'organizzazione e la progressione del curriculum ed il tipo d'approccio alla materia da proporre agli allievi. Una verifica continua del processo d'apprendimento sarà comunque fatto al completamento di ciascuna sezione e/o capitolo e sarà coerente con le relative attività svolte.

Le modalità saranno le seguenti:

- Prove strutturate/semi-strutturate
- test a risposta breve, aperta, a scelta multipla
- vero o falso
- verifiche orali
- Capacità nell'espletamento del "Problem solving"
- Colloqui: osservazioni sulle capacità comunicative
- Esame dei materiali elaborati nelle esercitazioni e in occasione di visite di s

PIANO DI LAVORO CLASSI QUARTE E



**QUINTE
(articolazione
sala e vendita)**

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

Il referente per le programmazioni didattiche laboratoriali del settore cucina 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	

