

## SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE

### LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE-CUCINA

**Docente:** Docente: Vito Abbatepaolo

**Testo adottato:** **PROTAGONISTI IN CUCINA** ( Secondo biennio e quinto anno)  
**GIUNTI T.V.P. editori**  
**BARATTA, COMBA, GUERRA, MELI, TALLONE**

**Ore di lezione settimanali previste per la disciplina:** 3

#### 1 Analisi della situazione iniziale

La classe 5° A ENOS è composta da 22 allievi, di cui 18 frequentanti regolarmente. Gli allievi sono interessati e posseggono buone capacità logico-espressive ed un metodo di studio critico; molti si informano ed approfondiscono gli argomenti oggetto di studio e sono desiderosi di apprendere e di ampliare le loro conoscenze. Il clima è disteso e in classe seguono con attenzione ed interesse, impegnandosi nello studio.

#### 2 Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Essere in grado di favorire la conoscenza degli stili e delle abitudini alimentari e gastronomiche dei paesi del mondo, individuando le nuove tendenze di filiera.	Saper riconoscere gli stili di cucina attuali. Saper valorizzare i prodotti gastronomici curando gli aspetti culturali, le componenti tecniche i sistemi di qualità, con particolare riguardo al territorio.	Elementi caratteristici della cucina classica francese e internazionale. Il cibo come alimento e prodotto culturale.
Essere in grado di utilizzare correttamente gli alimenti di qualità, conoscendoli e riconoscendoli per le loro caratteristiche di tipicità.	Saper apportare variazioni alla ricetta tipica, dandone motivazioni culturali al fine di creare elaborati "Fusion".	Le caratteristiche essenziali delle cucine del mondo.
Essere in grado di distinguere un'intolleranza da un'allergia.	Saper riconoscere e classificare gli alimenti di qualità sulla base della normativa e delle certificazioni previste.	Ingredienti e piatti tipici delle principali cucine del mondo.
Essere in grado di proporre ingredienti alternativi ai clienti allergici o intolleranti.	Saper leggere correttamente le informazioni contenute in un'etichetta.	La cucina tra tradizione e innovazione.
Essere in grado di utilizzare ingredienti non allergici.	Saper spiegare la differenza tra allergie e intolleranze.	I fattori di qualità degli alimenti.
Essere in grado di esaminare criticamente i piatti.		Le caratteristiche delle certificazioni di qualità.

Essere in grado di riconoscere se un piatto è stato composto in modo corretto.	Saper la differenza dei sintomi delle intolleranze e delle allergie.	La normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari.
Essere in grado di individuare gli errori di presentazione di un piatto.	Saper accostare correttamente gli ingredienti.	Gli ingredienti alternativi per evitare i sintomi di intolleranze e allergie.
Essere in grado di riconoscere pietanze preparate con tecniche avanzate.	Saper comporre i piatti abbinando i diversi gusti.	Le modalità di abbinamento degli ingredienti nella creazione di un piatto.
Essere in grado di proporre piatti di propria creazione ispirati alle tecniche avanzate e alle ricette presentate nell'unità.	Saper utilizzare correttamente gli elementi decorativi.	Le principali regole per la decorazione dei piatti.
Essere in grado di classificare gli esercizi ricettivi e ristorativi.	Saper preparare piatti con tecniche avanzate.	Le problematiche legate alla produzione di ricette con tecniche operative avanzate.
Essere in grado di usare i nuovi software e gli strumenti tecnologici per migliorare il servizio.	Saper distinguere le varie categorie di esercizi e locali di ristorazione.	Varie tipologie di ristoranti e l'organizzazione dei sistemi ristorativi.
Essere in grado di individuare il tipo di banchetto ideale secondo le esigenze di servizio.	Saper allestire un buffet.	Le origini e le tipologie di banchetto.
Essere in grado di predisporre e organizzare in maniera ottimale il servizio di un banchetto.	Saper organizzare un menù con l'abbinamento delle bevande.	Le fasi principali dell'organizzazione, le attrezzature e le disposizioni dei tavoli per un banchetto.
Essere in grado di allestire una sala per un banchetto o un buffet in base allo spazio a disposizione.	Saper allestire una sala scegliendo le giuste decorazioni.	Le differenze tra catering e banqueting.
Essere in grado di operare in modo autonomo e nel pieno rispetto della normativa relativa alla sicurezza, interagendo con le figure di riferimento e utilizzando	Saper utilizzare gli strumenti messi a disposizione per garantire un lavoro sicuro per sé e per gli altri.	I principali rischi specifici del settore ristorativo.
	Saper individuare i principali rischi specifici del settore.	Le diverse tipologie di contaminazione alimentare.
	Saper controllare i punti critici di un piano H.A.C.C.P.	

correttamente tutti gli strumenti messi a disposizione.	Saper individuare le azioni correttive in caso di criticità.	Le fasi di redazione e applicazione del sistema H.A.C.C.P
Essere in grado di reperire informazioni sulla tracciabilità di un prodotto alimentare.	Saper effettuare una corretta prassi di pulizia e sanificazione.  Saper riconoscere e prevenire le varie contaminazioni alimentari.	

### 3 Contenuti sviluppati

#### In aula

- Riepilogo generale dei contenuti del programma del 4° anno di corso; La cucina pugliese;
- Le certificazioni di qualità;
- L'etichetta: le informazioni obbligatorie;
- Le allergie e le intolleranze alimentari;
- Gli allergeni, le norme a tutela della salute;
- Menù per soggetti intolleranti a allergici;
- L'allergia e l'intolleranza al nichel;
- I principali prodotti e preparazioni tipiche della Puglia;
- Le classi ristorative: la ristorazione collettiva, la ristorazione commerciale, la ristorazione viaggiante, la ristorazione veloce;
- Il catering;
- Il banqueting manager, l'organizzazione e lo svolgimento dell'evento, la scelta del servizio, Il banchetto tradizionale, il banchetto a buffet;
- I buffet: prima colazione, welcome coffee, coffee break, lunch, cocktail, gala, open bar;
- Le diverse tipologie di menu, i criteri gastronomici;
- Alimentazione sostenibile;
- Il food and beverage manager;
- HACCP: la redazione, l'applicazione pratica, le fonti di contaminazione alimentare.

#### In laboratorio di cucina:

- Ungheria-Austria: knodel, goulash, apfelstrudel;

- Russia: insalata russa con blinis, koulibiac di salmone;
- Grecia: Insalata Greca con salsa tzatziki , Moussakà , Baklavà
- Cina: Involtini primavera, Pollo alle mandorle e Riso alla cantonese
- Giappone: Sashimi, Sushi e Tempura di pesci e verdure
- Nord America: Chicken wings & onion rings e sandwiches club con hamburger e con salmone- Ostriche Rockefeller e Waldorf salad
- Cucina Internazionale: Nord America, Ostriche alla Rockefeller, salsa mornay, waldorf salad, pumpkin pie
- America Latina: Chili con carne, Guacamole , Tortillas di mais e tacos
- Pollo al forno con patate e Timballo di maccheroni con salsa besciamella
- Abbacchio alla Romana e Carciofi alla giudea
- Esercitazioni speciali cucina del territorio: Riso Patate e cozze, Capunti con funghi cardoncelli, Cavatelli ai frutti di mare, Baccalà con patate gratinate, Pettole salate, verdure pastellate alla menta, gamberi al limone e chiacchiere di carnevale dolci di mandorle, Pastiera di ricotta, Dolci tipici natalizi

#### **4 Livelli raggiunti dalla classe** *(livelli minimi e massimi)*

La quasi totalità della classe ha raggiunto obiettivi minimi con alcune eccellenze, mentre un esiguo numero di alunni evidenzia lacune che si spera possano essere colmate entro la fine dell'anno scolastico.

#### **5 Metodologie didattiche**

Lezioni frontali in aula , Lezioni pratiche ed esercitazioni in laboratorio di cucina, lezioni su meet in videoconferenza.

#### **6 Mezzi e strumenti usati**

Testo in adozione, dispense fornite dal docente, laboratorio e relativa attrezzatura di cucina, dispositivi multimediali necessari per la didattica digitale e a distanza.

#### **7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti**

Non sono stati necessari interventi di recupero ed integrazione extracurriculare poiché l'approfondimento durante i momenti curriculari ha consentito di esplicitare al meglio i contenuti proposti.

#### **8 Verifiche**

Le verifiche sono state effettuate con frequenza regolare e mirate ad accertare il conseguimento delle conoscenze e delle competenze previste. Sono state effettuate verifiche scritte, orali, pratiche, e discussione guidata al problem solving.

## 9 Criteri di valutazione

Insufficienza = 0/5: inesistente, inadeguata, con gravi errori, limitata e frammentaria, superficiale.

Sufficienza = 6: corretta con contenuti semplici e poco approfonditi.

Discreto = 7: corretta con contenuti poco complessi.

Buono = 8: corretta, ordinata con contenuti articolati.

Ottimo = 9: coordinato, ampio, approfondito.

Eccellente = 10: superlativa per chiarezza, qualità e quantità di contenuti.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'A.M.' or similar, written on a light-colored background.