

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARE		
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA		
Docente: TEOFILO GIUSEPPE		
Testo adottato: Protagonisti in cucina		
Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 7 (di cui 1 in compresenza con la docente di scienze e cultura dell'alimentazione)		
Analisi della situazione iniziale		
<p>La classe 5^ABE è formata da 12 alunni di sesso maschile, d'età compresa tra i 17 e i 19 anni. Gli alunni provengono dai comuni limitrofi, quali Monopoli, Mola, Conversano e Polignano a Mare.</p> <p>Gli alunni provengono dalla 4^A BE dell'anno scolastico precedente, nella classe sono presenti 2 alunni diversamente abili con una programmazione paritaria, 2 alunni DSA ed 1 alunno DSA e FIL.</p> <p>Durante la prima settimana la classe ha partecipato alle attività di accoglienza e ha potuto socializzare ed avviare un dialogo con i nuovi docenti.</p> <p>Da un'analisi iniziale è emerso che la maggior parte della classe presenta delle basi culturali e delle attitudini professionali discrete.</p> <p>Sul piano della disciplina la classe si presenta eterogenea: la maggior parte degli alunni segue la lezione con interesse e tranquillità, un'altra parte si distrae molto facilmente, causando lievi difficoltà alla regolare vita scolastica</p>		
Competenze raggiunte		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>1^A C PI</p> <p>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</p> <p>2^A C PI</p> <p>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>Adottare un corretto atteggiamento nei confronti della professione</p> <p>Operare attivamente nell'area approvvigionamento</p> <p>*Individuare gli alimenti e le preparazioni in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale</p> <p>Distinguere le varie forme di ristorazione</p> <p>*Distinguere le varie forme di catering</p> <p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche</p>	<p>*L'etica professionale</p> <p>*Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro le attrezzature e gli utensili</p> <p>L'approvvigionamento, le funzioni dell'economo</p> <p>La cucina pugliese: caratteristiche comuni e peculiari delle singole microaree</p> <p>*La ristorazione commerciale</p> <p>*La ristorazione collettiva</p> <p>*La ristorazione viaggiante</p> <p>*Il catering</p>

<p>3^C PI</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p>	<p>professionali, agli sviluppi tecnologici di mercato</p> <p>*Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza</p> <p>*Realizzare i principali piatti della cucina internazionale</p> <p>*Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche</p>	<p>*Principali tecniche di produzione gastronomica delle diverse culture internazionali</p> <p>*Principali tecniche della pasticceria internazionale</p>
<p>4^C PI</p> <p>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</p>	<p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> <p>Comporre un menù corretto ed equilibrato, adeguato anche a particolari esigenze dietetiche</p> <p>*Sapere la differenza tra allergie ed intolleranze</p>	<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>*Le diverse tipologie di menù</p> <p>*Le allergie e le intolleranze</p> <p>*Le caratteristiche delle certificazioni di qualità</p> <p>*La normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari</p>
<p>5^C PI</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>Riconoscere e classificare gli alimenti di qualità sulla base della normativa e delle certificazioni previste</p> <p>*Leggere correttamente le informazioni contenute in etichetta</p>	<p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>*Sistema HACCP</p> <p>*La normativa sulla sicurezza sul lavoro</p> <p>*Il banqueting</p>
<p>7^C PI</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy</p>	<p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Controllare i punti critici di un piano HACCP</p> <p>*Individuare le azioni correttive in caso di necessità</p> <p>*Individuare i principali rischi del lavoratore specifici del settore</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la</p>	<p>Il banqueting manager</p> <p>Il food and Beverage Manager</p> <p>*I vari buffet</p> <p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande</p>

	<p>sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> <p>Organizzare un menù per un evento</p> <p>*Distinguere la sequenza di passaggi necessari all'organizzazione di un evento</p> <p>*Allestire un buffet</p> <p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.</p> <p>Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principii estetici</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento</p> <p>*Riconoscere la nuova figura professionale Bar chef</p> <p>Identificare e saper utilizzare le attrezzature e gli utensili necessari per la cucina molecolare</p> <p>*Elaborare alcune preparazioni gastronomiche innovative in linea con il concetto di Bar chef</p> <p>*Predisporre prodotti enogastronomici in linea con esigenze di sostenibilità</p>	<p>*Il ruolo e la figura professionale del bar chef</p> <p>La cucina molecolare</p> <p>Le attrezzature e i prodotti utilizzati per la cucina molecolare</p> <p>Preparazioni e presentazioni gastronomiche innovative</p> <p>L'alimentazione sostenibile</p> <p>La stagionalità di frutta e verdura</p> <p>*La riduzione degli sprechi in cucina</p> <p>*Il corretto smaltimento dei rifiuti in ambito professionale</p> <p>Il menù circolare</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p>
--	---	---

	<p>*Applicare i principi per un corretto smaltimento dei rifiuti</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p>	
Contenuti sviluppati		
<p>Argomenti teorici</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'approvvigionamento: la gestione dell'economato, la selezione dei fornitori, gli spazi del magazzino, le fasi di stoccaggio, la gestione delle scorte; • Le certificazioni di qualità; • L'etichetta: le informazioni obbligatorie e facoltative; • Le allergie e le intolleranze alimentari; • La celiachia; • Gli allergeni; • L'intolleranza al lattosio, 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, la disposizione dei tavoli, le attrezzature necessarie, le decorazioni; • I buffet: prima colazione, welcome coffee, coffee break, lunch, cocktail, gala, open bar; • La storia del menu, le diverse tipologie di menu, i criteri gastronomici, i momenti del servizio; • Il food and beverage manager; • Le cucine emergenti: molecolare, destrutturata, macrobiotica, vegana, vegetariana, world food, fusion, ecosostenibile; • Tecniche di preparazione innovative: sottovuoto, bassa temperatura, sferificazione, sifone, disidratazione, affumicatura, azoto liquido, la frittura con lo zucchero, la cristallizzazione del cioccolato; • L'alimentazione sostenibile; • Il menu circolare; • La riduzione degli sprechi in cucina; • Il corretto smaltimento dei rifiuti; • La sicurezza sul lavoro: i rischi specifici del settore, i DPI, i DPC, il documento di valutazione dei rischi; le figure fondamentali per il piano di sicurezza; • HACCP: la redazione, l'applicazione pratica, li CCP, le azioni correttive, fonti di contaminazione alimentare, le tecniche di conservazione, i 7 principi fondamentali. 		

<p>Argomenti pratici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Francia: quiche lorraine, vellutata di scampi, bouillabaisse con ratatouille; • Francia: zuppa di cipolle gratinata, gnocchi alla paragina, chateaubriand con salsa bernese e patate parigina; • Francia: profiterole chantilly al cioccolato, creme caramel con lingue di gatto; • Spagna: tortillas di patate, paella, cosciotto di maiale glassato co cipolle borrettane in agrodolce; • Inghilterra: fish and chips, roast-beef Yorkshire pudding; • Inghilterra: plum cake, cheesecake; • Ungheria-Austria: knodel, goulash, apfelstrudel; • Austria: cotoletta di maiale alla viennese con rosti di patate, stinco di maiale glassato con crauti; • Norvegia-Finlandia-Svezia: gravad lax con panna acida, insalatine e crostini, minestra di stoccafisso con patate e verza; • Russia: insalata russa con blinis, koulibiac di salmone; • India: pollo al curry con riso pilaf, pollo tandori con chapati; • Cina: riso alla cantonese, pollo alle mandorle, involtini primavera; • Stati Uniti: pumpkin pie, waldorf salade, oysters rockfeller; • Messico: chili con carne, tacos con salsa guacamole; • Koscher: abbacchio alla romana, carciofi alla giudia; • Australia-Nuova Zelanda-Africa: chorba con pollo-pavlova ai frutti rossi; • Gelateria: gelato alla crema, gelato al fiordilatte.
Livelli raggiunti dalla classe <i>(livelli minimi e massimi)</i>
La classe nel complesso ha raggiunto gli obiettivi programmati in modo completo, ottenendo risultati sufficienti e in alcuni casi eccellenti.
Metodologie didattiche
Lezione dialogata, correzione collettiva, esercitazioni di laboratorio.
Mezzi e strumenti usati
Testo in adozione, dispense fornite dal docente, laboratorio e relativa attrezzatura di cucina, dispositivi multimediali necessari per gli approfondimenti.
Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti
Non sono stati effettuati interventi integrativi di recupero poiché la classe ha seguito con costanza durante l'intero anno scolastico.
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.
Criteri di valutazione
Partecipazione all'attività didattica. Motivazione e impegno rispetto all'attività didattica. Progressione nell'apprendimento. Conoscenze, competenze, abilità acquisite. Raggiungimento obiettivi minimi disciplinari.

F. J. G. G.