



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“E. Ruffini – D. Aicardi”

Convitto annesso

C.F.: 90051650084 – P.IVA: 00169380086

www.ruffiniaicardi.gov.it

I.P.S.S.A.R. - Via Lungomare 141 – 18018 TAGGIA (IM)

☐ 0184/461082 – ☐ 0184/461083 ☐ IMIS00400L@istruzione.it –

pec: IMIS00400L@pec.istruzione.it

I.P.S.A.A. “D.AICARDI” – Strada Maccagnan, 37 – 18038 SANREMO ☐

0184/502326 ☐ 0184/507285

I.P.S.C. – I.T.T. – Corso Cavallotti, 92 - 18038 SANREMO –

☐ ☐ 0184/541148



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Programmazione quinquennale d'Istituto di

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA

COMPETENZE di BASE per il primo biennio

Al termine del primo biennio lo studente deve dimostrare di:

Conoscere e rispettare la normativa relativa alla sicurezza sul lavoro (D.lgs 81/08) e quella relativa all'igiene dei prodotti alimentari (D.lgs 155/97)

Riconoscere le situazioni che si presentano in cucina e che possono originare problemi relativi alla sicurezza ed all'igiene del personale e degli alimenti

Raggiungere capacità di autodisciplina e autocontrollo nonché di collaborazione e di interscambio con i vari componenti della brigata

Conoscere le strutture ristorative ed i loro reparti, l'arredo, gli utensili, le attrezzature e gli più comuni per provvedere alla sua pulizia e buona conservazione

Possedere la terminologia tecnica delle attrezzature e degli utensili e delle principali operazioni di preparazione e cottura degli alimenti

1. Sapersi collocare all'interno dell'organizzazione di una brigata di cucina conoscendo le precise funzioni tecnico professionali di ogni componente
2. Aver acquisito un metodo di lavoro ordinato e razionale nella preparazione cottura e presentazione delle pietanze
3. Saper gestire i rapporti con il reparto di sala
4. Saper rilevare le influenze e le modificazioni che intervengono non solo nella lavorazione degli alimenti, ma altresì negli impasti, nell'uso di alcuni ingredienti e utensili e nella cottura
5. Saper rilevare mediante osservazione e degustazione le diversità di risultato ottenute per rapporti diversi fra gli ingredienti, e per uso diverso del sale, dell'acqua, degli utensili e dei principali metodi di cottura

Quadro orario del primo anno di Laboratorio dei servizi enogastronomici, settore cucina: n°5 ore settimanali di cui 4 in presenza con Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

RISULTATI di APPRENDIMENTO

| Unità denominazione | Conoscenze argomenti | Abilità | Obiettivi minimi |
|---|---|--|---|
| Sicurezza ed igiene professionale | <ul style="list-style-type: none"> * D.lgs 81/08 Normativa e sicurezza sul lavoro, applicate alla ristorazione * Salute, sicurezza e igiene nei reparti ristorazione * D.lgs 155/97 H.A.C.C.P. * Etica professionale * Regole d'igiene personale, della divisa, del reparto, delle attrezzature e utensili | <p>Comprendere l'importanza del rispetto delle norme sicurezza, di disciplina, buona educazione</p> <p>Comprendere il modo di presentarsi sia in servizio sia nell'ambito lavorativo,</p> <p>Capire l'importanza del rispetto delle norme igieniche sia personali sia nell'ambiente in cui si opera e delle attrezzature;</p> <p>Saper utilizzare al meglio le suddette norme indispensabili per un'adeguata e corretta produzione delle vivande</p> | <p>Acquisire rispetto delle regole di comportamento peculiari dei laboratori di cucina in particolare quelle legate alla sicurezza</p> <p>Sviluppare la cura e l'igiene della persona, dell'attrezzatura dell'ambiente cucina</p> |
| Il reparto di cucina | <ul style="list-style-type: none"> * Localizzazione, struttura del reparto cucina, * Le attrezzature di cucina - * La MISE EN PLACE - * L'utensileria e la batteria di cucina - * Fasi di lavorazione - * Terminologia specifica | <p>Saper individuare la struttura e la funzionalità di una cucina,</p> <p>Sapere il funzionamento e l'utilizzo delle attrezzature più diffuse</p> <p>Saper utilizzare correttamente l'utensileria</p> | <p>Identificare e conoscere gli utilizzi delle principali attrezzature e utensili</p> <p>Saper preparare il materiale e le attrezzature necessarie per la preparazione delle ricette di base</p> <p>Saper dove generalmente è ubicata la cucina rispetto agli altri reparti</p> <p>- Acquisire la necessaria terminologia facendo riferimento ai termini più importanti</p> |
| La brigata di cucina | <ul style="list-style-type: none"> * Suddivisione della cucina in settori-partite * Lo Chef di cucina e la brigata, responsabilità e mansioni - * La figura del commis | <p>Riconoscere le funzioni di ogni figura professionale operante nel reparto di cucina e saperle correttamente collocare all'interno della brigata</p> | <p>Distinguere le principali figure professionali e i loro compiti, compresi i rapporti gerarchici -</p> <p>Capire e saper riprodurre in laboratorio compiti del commis di cucina</p> |
| Metodo di Lavoro La mise en place - gli impasti - | <ul style="list-style-type: none"> * La mise en place * Tecniche e ricette specifiche: Impasti lievitati pasta all'italiana Pasta frolla e brisé pasta per torte di verdura | <p>Acquisizione e consolidamento di un metodo di lavoro ordinato e coerente.</p> <p>Coordinazione e collaborazione tra compagni</p> | <p>Acquisire abilità manuali relative alle principali tecniche di lavoro.</p> <p>Conoscere e saper organizzare le mise en place per le principali preparazioni di base</p> <p>Lavorare correttamente rispettando le regole igieniche e di sicurezza</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| Principali tecniche di cottura | Bollire – sbianchire Cottura a vapore cuocere al forno friggere | Capire l'azione del calore sui vari alimenti e le modifiche che ne susseguono, Capire la cottura più idonea per ogni singola preparazione | Capire superficialmente le modifiche del calore sui vari cibi. Capire a grandi linee come funziona l'ebollizione, la cottura in forno, e i principi della frittura |
| Uso delle materie prime e lavorazioni di base | * Classificazioni alimenti vegetali e animali * Tecniche di mondatura, lavaggio e taglio delle principali verdure in uso in cucina - * Tagli delle verdure: julienne, mirepoix, brunoise, tritare * Le farine, * igiene delle uova * il lievito di birra | Riconoscere le principali materie prime e le tecniche corrette per la confezione di alcune preparazioni di base (salsa al pomodoro, pesto, besciamella,) e i tagli delle verdure | Distinguere gli alimenti di origine animale da quelli di origine vegetale. Conoscere il corretto uso del lievito di birra, della farina e come utilizzare le uova in modo igienico. Saper tagliare correttamente le verdure in julienne, brunoise, mirepoix utilizzando i coltelli scrupolosamente secondo le corrette norme sulla sicurezza |
| La ricetta di cucina | La scheda ricetta, modulistica - La ricetta come documento di identità del piatto - Requisiti necessari per la comprensione ed esecuzione della ricetta - La ricetta inserita nel menu: nozioni basilari Alcune ricette della gastronomia ligure e di quella piemontese | Saper leggere e compilare una ricetta autonomamente, nel rispetto delle informazioni necessarie . Saper redigere un ricettario | Raccogliere, classificare e codificare le ricette elaborate. - Acquisire la necessaria terminologia |

E' fondamentale far riferimento al docente di laboratorio per individuare le tecniche di preparazione e cottura da studiare

Quadro orario del **secondo anno** di **Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina**: n°5 ore settimanali di cui 4 in presenza con Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

| <i>Unità</i> | Conoscenze | Abilità | Obiettivi minimi |
|-------------------|---|---|--|
| <i>LA RICETTA</i> | Come leggere e capire la ricetta - la scheda ricetta - importanza della terminologia | Utilizzo del testo regolativo e della terminologia tecnica ed operativa per comprendere ed eseguire una ricetta rispettando la sequenza del procedimento. | Leggere e comprendere le ricette avendo un discreto vocabolario tecnico che ne permetta l'esecuzione con discreta autonomia. |
| | Il testo regolativo applicato al procedimento della scheda ricetta | Organizzare con buona autonomia le mise en place di utensili ed ingredienti per ogni fase operativa. | Classificare correttamente le ricette. |
| | Come si costruisce una ricetta | Compilare e classificare correttamente le ricette. | Identificare le differenti fasi operative e, autonomamente, predisporre le relative mise en place |
| | Come si studia una ricetta | Finalizzare il proprio lavoro alla qualità della | |
| | I mass media - utilità ed eccessi | | |

| | | | |
|---------------------------------|--|---|---|
| | Presentazione e decorazione del piatto | preparazione. | |
| <i>ORTAGGI</i> | Il rilancio degli ortaggi | Eeguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici di origine vegetale. Elaborare con buona autonomia operativa piatti a base di vegetali e frutta. Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di vegetali e frutta. Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. | Saper identificare e classificare gli ortaggi e la frutta. Eeguire le operazioni di mondatura e taglio organizzando autonomamente le mise en place e le operazioni di riordino e pulizia della postazione Adottare le tecniche adeguate per le principali tecniche di cottura degli ortaggi e della frutta. |
| | Conoscere gli ortaggi - Classificazione e aspetti merceologici - Indici di qualità - Principali utilizzi in cucina | | |
| | Lo scarto | | |
| | Tagli professionali (Terminologia e tecnica operativa) | | |
| | Preparazioni a caldo e a freddo - (Cenni generali sulle tecniche di cottura) | | |
| <i>LEGUMI</i> | Da "carne dei poveri" a cibo dei sani | Conoscere, classificare ed utilizzare adeguatamente le erbe aromatiche e le spezie | Riconoscere le principali erbe aromatiche e spezie ed utilizzarle appropriatamente |
| | Classificazione merceologica - metodi di conservazione - indici di qualità - Utilizzi in cucina | | |
| | Tecniche principali per la cottura | | |
| | Classificazione merceologica - Distinzione fra frutta fresca e frutta oleosa | | |
| <i>LA FRUTTA</i> | Utilizzi in cucina - Indici di qualità | Conoscere, classificare ed utilizzare adeguatamente le erbe aromatiche e le spezie | Riconoscere le principali erbe aromatiche e spezie ed utilizzarle appropriatamente |
| | Principali tecniche di conservazione | | |
| | Frutta cotta - composte - confetture - marmellate | | |
| | Classificazione e distinzione fra erbe aromatiche e spezie | | |
| <i>ERBE AROMATICHE E SPEZIE</i> | Classificazione merceologica - utilizzi in cucina | Conoscere, classificare ed utilizzare adeguatamente le erbe aromatiche e le spezie | Riconoscere le principali erbe aromatiche e spezie ed utilizzarle appropriatamente |
| | Abbinamenti consigliati con le principali preparazioni | | |
| <i>LE SOSTANZE GRASSE</i> | Classificazione in base all'origine | Identificare e classificare le sostanze grasse Conoscere le caratteristiche, i pregi e i difetti per utilizzarli correttamente nelle differenti tecniche di preparazione e cottura in cui ne è previsto l'utilizzo. Riconoscere e valorizzare i prodotti del territorio con marchi di tutela. | Riconoscere e distinguere le sostanze grasse in funzione delle preparazioni a cui sono destinati con sufficiente autonomia. Riconoscere i marchi di tutela e conoscerne il significato |
| | Caratteristiche merceologiche generali | | |
| | Cenni sulle tecniche di estrazione degli oli | | |
| | Utilizzo in cucina delle principali varietà di olio (cenni sulla legge n°9 del 14/1/13) | | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | <p>Marchi di tutela, riferimenti a DOP e IGP</p> <p>Classificazione merceologica delle sostanze grasse di origine animale</p> <p>Caratteristiche ed utilizzo delle sostanze grasse di origine animale</p> <p>La margarina vegetale - caratteristiche ed utilizzi</p> | | |
| <i>SISTEMI DI COTTURA</i> | Gli effetti della cottura sugli alimenti | <p>Applicare correttamente le principali tecniche di cottura in relazione ai diversi alimenti e preparazioni.</p> <p>Realizzare correttamente e con buona autonomia le ricette previste, prestando particolare attenzione alle finalità della cottura previste dalle ricette.</p> <p>Riconoscere e descrivere le trasformazioni chimiche e fisiche conseguenti alle differenti manipolazioni.</p> <p>Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche conseguenti alla cottura degli alimenti.</p> <p>Mettere correttamente in relazione le figure professionali, gli utensili e le attrezzature coinvolte nell'esecuzione delle differenti tecniche di cottura.</p> | <p>Identificare le trasformazioni degli alimenti sottoposti a differenti tecniche di cottura.</p> <p>Gestire con sufficiente autonomia le tecniche di cottura principali, prestando attenzione alle finalità della cottura previste dalle differenti ricette.</p> <p>Mettere correttamente in relazione le figure professionali, gli utensili e le attrezzature coinvolte nell'esecuzione delle differenti tecniche di cottura.</p> |
| | Tempistica della cottura | | |
| | Come somministrare calore agli alimenti | | |
| | Classificazione delle tecniche in base alla trasformazione subita dagli alimenti | | |
| | Cotture in liquidi a base d'acqua | | |
| | Cotture in umido | | |
| | Cottura per arrostitimento | | |
| | Cottura alla griglia | | |
| | Cottura al salto | | |
| | La Frittura | | |
| La cottura al vapore | | | |
| Abbinamenti tra tecniche di cottura, chef, utensileria e grande attrezzatura | | | |
| <i>I PRIMI PIATTI</i> | Classificazioni generali, caratteristiche, utilizzo nei menu | <p>Classificare i primi piatti in funzione della corretta compilazione del menu.</p> <p>Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei primi piatti.</p> <p>Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori.</p> <p>Rispettare i tempi e le fasi di lavorazione del piatto.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. Realizzare piatti in abbinamento a farce e salse.</p> <p>Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche e delle modalità di servizio previste.</p> | <p>Conoscere gli ingredienti di base e classificare i primi piatti.</p> <p>Operare con sufficiente autonomia per la realizzazione delle preparazioni nel rispetto delle modalità e dei tempi previsti.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.</p> <p>Realizzare piatti in abbinamento a farce e salse.</p> |
| | I fondi bianchi | | |
| | Minestre chiare e consommé | | |
| | Minestre passate, creme e vellutate | | |
| | Zuppe e minestrone | | |
| | Le paste - Caratteristiche, classificazione, utilizzo nei menu | | |
| | Le paste secche industriali, caratteristiche e tecniche di cottura | | |

| | | | |
|------------------------------------|--|--|--|
| | Le paste fresche, tecniche di preparazione, formati regionali, tecniche di cottura | | |
| | Cottura e condimento della pasta | | |
| | Gli gnocchi, ricette, tecniche di preparazione e cottura | | |
| | Le crespelle, tecniche di preparazione, utilizzi generali, ricette regionali | | |
| | La polenta, ricette regionali ed abbinamenti con altre preparazioni | | |
| | Il riso, varietà e caratteristiche merceologiche | | |
| | Ricette e preparazioni in relazione con le varietà merceologiche | | |
| | I Roux e le sostanze leganti | Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei fondi e delle salse. | Eseguire le principali tecniche di base nella produzione dei fondi e delle salse. |
| | La besciamella e derivate | | |
| | La salsa al pomodoro | Elaborare con buona autonomia operativa preparazioni a base di fondi e salse, nel rispetto delle tecniche e delle fasi di lavorazione previste. | Eseguire con sufficiente autonomia preparazioni a base di fondi e salse, nel rispetto delle tecniche e delle fasi di lavorazione previste. |
| <i>LE SALSE</i> | Le salse emulsionate fredde | | |
| | La salsa bolognese | | |
| | Le salse da condimento "espresse" | | |
| | Classificazione merceologica | Operare nel rispetto delle norme igieniche. | Operare nel rispetto delle norme igieniche. |
| <i>LE UOVA</i> | Utilizzi in cucina in base alle proprietà chimiche e gastronomiche | Realizzare con buona autonomia ricette con e a base di uova. | Realizzare con sufficiente autonomia ricette con e a base di uova. |
| | Metodi di cottura e relative ricette | Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche | |
| <i>LA PASTICCERIA IMPASTI BASE</i> | Impasti lievitati (diretti, arricchiti indiretti)- I lieviti naturali: caratteristiche ed utilizzi) La pasta frolla (impasto base e varianti) caratteristiche ed utilizzi Le paste montate - Differenti tecniche di lavoro, caratteristiche, utilizzi, ricette (il lievito chimico: utilizzo) La pâte à choux - Ricette ed utilizzi La pasta sfoglia, ricetta ed utilizzi Le creme e salse principali (Pasticcera - Chantilly – Ganache) Principali tecniche di presentazione e decorazione dei dessert I dolci al cucchiaio (panna cotta - Crème caramel - Bönnet) | conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione della pasticceria di base, con la gestione autonoma della preparazione della postazione di lavoro prevista dalle differenti tecniche da utilizzare. Rispettare i tempi di preparazione. Realizzare con buona autonomia preparazioni di pasticceria di base. Presentare e servire dolci nel rispetto delle regole tecniche. | Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione della pasticceria di base, con la gestione autonoma della preparazione della postazione di lavoro prevista dalle differenti tecniche da utilizzare. Rispettare i tempi di preparazione. Realizzare con sufficiente autonomia preparazioni di pasticceria di base. |

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Quadro orario del **terzo** anno di **Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina**: n°9 ore settimanali di cui 1 in compresenza con SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

RISULTATI di APPRENDIMENTO

| Unità | Conoscenze | Abilità | Obiettivi minimi |
|---|--|---|---|
| Analisi della situazione di partenza della classe | Ripasso del programma del primo e del secondo anno | Conoscenza della terminologia professionale e delle tecniche di lavorazione di base. Conoscere le qualità organolettiche degli alimenti e le stagionalità | Accertamento delle competenze acquisite nel 1° e 2° anno |
| Tecniche di trasformazione e cottura | Acquisizione delle principali tecniche di cottura in uso in cucina relativi agli alimenti principali | Adottare le tecniche di cottura adeguate al prodotto da trasformare. Corretto utilizzo del materiale e attrezzature di cucina. Rispetto del processo produttivo di conservazione e relativa normativa. | Acquisizione delle principali tecniche di cottura in uso in cucina relativi agli alimenti principali. Giusto utilizzo delle attrezzature e degli utensili adeguate alle singole preparazioni. Rispetto del processo produttivo di conservazione e relativa normativa dell'H.A.C.C.P. |
| La cucina regionale italiana | Riconoscere e identificare i prodotti tipici delle principali regioni italiane ed in particolare della Liguria | Conoscere le ricette della tradizione del territorio di appartenenza: La Liguria Conoscere le principali ricette universalmente apprezzate delle tradizioni gastronomiche delle seguenti regioni Piemonte/Lombardia/Emilia Romagna/Lazio/Sicilia/Sardegna | Conoscere i principali piatti, prodotti e preparazioni della cucina ligure con particolare riferimento alla gastronomia della provincia d'Imperia. Avere un'infarinatura sui piatti delle regioni indicate a lato |
| La pasticceria | Conoscere le tecniche di base per la preparazione della pasticceria da banco e da ristorazione Saper confezionare i principali impasti di base e confezionare con le stesse ricette complete e adatte alle varie esigenze di ristorazione e vendita | Conoscenza e uso delle piccole e grandi attrezzature di pasticceria e Ingredienti per la produzione. Applicazione scrupolosa delle normative igieniche e di sicurezza | Conoscere le tecniche di preparazione delle principali ricette base della pasticceria (a tal proposito sentire il docente di laboratorio) |

Quadro orario del **quarto** anno di **Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina**: n°5 ore settimanali di cui 1 in compresenza con SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

RISULTATI di APPRENDIMENTO

| Unità | Conoscenze | Abilità | Obiettivi minimi |
|---|---|---|---|
| L'H.A.C.C.P. ripasso nozioni di base | Conoscere i punti chiave della normativa | Saper utilizzare le giuste procedure per la sicurezza igienico sanitaria degli alimenti | Saper applicare le nozioni di base nella trasformazione e conservazione degli alimenti |
| La cultura dell'alimentazione | Conoscere le principali evoluzioni degli stili alimentari nella storia, dal dopo guerra ai giorni nostri. | Saper riconoscere l'evoluzione del mercato ristorativo nei periodi storici | L'evoluzione della cucina dal dopo guerra ai giorni nostri |
| Fattori che condizionano la digeribilità degli alimenti: le cotture | Evoluzione delle diverse tecniche di cottura | Saper utilizzare le giuste apparecchiature e le giuste tecniche in relazione al tipo di alimento | Conoscere le principali cotture e le loro evoluzioni |
| I condimenti | Conoscere le diverse tipologie di condimenti con particolare attenzione ai grassi animali e vegetali. | Approfondimento sui condimenti grassi con particolare attenzione alla cultivar taggiasca | Utilizzo pratico in cucina dei grassi animali e vegetali |
| I fondi di cucina: conoscenza e applicazioni | Conoscenza dei prodotti adatti alla preparazione dei diversi fondi di cucina | Preparazione dei diversi fondi della cucina classica e loro utilizzo | Preparazione dei diversi fondi della cucina |
| Storia utilizzo, stagionalità e principali caratteristiche dei prodotti tradizionali del ponente Ligure | Conoscenza dei principali prodotti D.O.P. e dei presidi slow food della Liguria | Saper trasformare gli alimenti tipici del territorio dalle preparazioni tradizionali alle rielaborazioni in chiave moderna. | Conoscenza dei principali prodotti D.O.P. e dei presidi slow food della Liguria |
| Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva | Conoscenza di menù in base alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela | Elaborare menu tenendo conto delle principali intolleranze | Elaborare menu tenendo conto delle principali intolleranze (sentire il docente sulla tipologia del menù) |
| Costi dei prodotti di una singola ricetta | Metodo di calcolo dei costi alimentari (food cost) | Saper calcolare i costi degli alimenti di una ricetta o porzione | Conoscere il valore degli alimenti, la loro gestione e saper calcolare i costi di ricette semplici (sentire il docente) |
| Costi di produzione del settore cucina | Metodo di calcolo dei costi di produzione specifici del settore personale, spese generali | Saper calcolare i costi di produzione specifici del settore e definire il prezzo di vendita del piatto | Avere la conoscenza che oltre al costo dei generi alimentari incide anche il costo del personale e altri costi (far riferimento al docente per definire prezzo di vendita di piatti semplici) |
| Programmazione e organizzazione della produzione | Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost) | Conoscere l'organizzazione della brigata di cucina. Conoscere le principali tecniche di approvvigionamento con il miglior rapporto tra qualità e prezzo | Conoscere le principali figure della brigata di cucina e i loro ruoli. Riconoscimento dei principali standard di freschezza e conservazione degli alimenti. Conoscere le principali tecniche di approvvigionamento. |

Quadro orario del **quinto** anno di **Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina** : n°4 ore settimanali

RISULTATI di APPRENDIMENTO

| Unità | Conoscenze | Abilità | Obiettivi minimi |
|--|--|--|--|
| Avere competenze di base relativamente alla cucina e alla gastronomia. | Saper compilare i giusti menu adeguati alla struttura dell'azienda ristorativa | Aver la capacità di collocare sul mercato la giusta proposta aziendale in seguito ad un'analisi di mercato. | Apprendere le diverse tipologie di aziende ristorative, in base alla ragione sociale e in relazione al servizio offerto |
| Storia e studio delle opere dei grandi chef di cucina del 900 | Antonin Carême (cenni biografici) August Escoffier: la cucina internazionale. Edmond Sailland "Curnonsky": Giornalista gastronomo e la sua cucina regionale francese Pellegrino Artusi: L'unificazione dell'Italia gastronomica Paul Bocuse: La nouvelle cuisine Gualtiero Marchesi: L'oro in cucina | Capacità di eseguire i piatti della cucina Internazionale del 900 collocandoli nelle varie correnti gastronomiche | Conoscere l'evoluzione della gastronomia dal 900 ai giorni nostri le nuove tendenze culinarie e le diverse tecniche che i vari cuochi hanno apportato nello sviluppo e nel cambiamento dell'alta ristorazione Individuare le componenti culturali della gastronomia |
| Da August Escoffier a Gualtiero Marchesi Evoluzione della gastronomia dal 900 ai giorni nostri Storia della cucina internazionale e regionale francese – I gusti di Francia | Tecniche di cottura delle varie tendenze culinarie dal 900 ad oggi | Saper eseguire le ricette più rappresentative dei vari esponenti della gastronomia del 900 | Conoscere la storia e le cause sociali della trasformazione della ristorazione e le nuove tecniche di trasformazione degli alimenti |
| Il menu e la successione delle portate | Storia del menu Le regole per pianificare un menu Il menu nella "haute cuisine" Aspetti storici e moderni nell'arte del comporre un menu | Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu. Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità Calcolare i costi di produzione specifici del settore. | Elaborare menu adeguati alle diverse tipologie di ristorazione |
| Laboratorio del gusto Analisi sensoriale dei cibi | Tempi della percezione gustativa Dati olfattivi e gustativi | Attraverso la degustazione saper individuare | Capacità di saper discernere i sapori dalla degustazione di un |

| | Descrittori sensoriali | caratteristiche fisiche e gustative di un alimento | elaborato di cucina |
|---|--|---|--|
| L'uso in cucina di alimenti tipici e preparazioni di base | I fondi di cucina - salse di base L'uso del salmone dell'anatra e del foi gras nella cucina internazionale Studio della carne bovina:Il filetto | Saper trattare e trasformare alimenti di pregio | Approfondire la conoscenza nell'uso di alimenti e preparazioni di base in laboratorio |
| Ancel Keys | Tradizione e cultura nella dieta mediterranea | Conoscere gli alimenti e i benefici che apportano all'organismo umano un regime alimentare basato sul consumo di prodotti tipici dell'area mediterranea | Saper riconoscere gli alimenti contemplati nella dieta mediterranea |
| Programmazione e organizzazione della produzione | Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina .Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost) | Conoscere l'organizzazione della brigata di cucina. Conoscere le principali tecniche di approvvigionamento con il miglior rapporto tra qualità e prezzo | Conoscere le principali figure della brigata di cucina e i loro ruoli. Riconoscimento dei principali standard di freschezza e conservazione degli alimenti |
| | | | |

Quadro orario del **quarto** anno di **enogastronomia cucina nel settore sala e vendita**:
 n° ore settimanali 2x 33 settimane 66 ore

RISULTATI di APPRENDIMENTO

| Unità | Conoscenze | Abilità | Obiettivi minimi |
|---|---|--|--|
| Cibo, cultura, società | *rapporto tra gastronomia e cultura (cenni) * evoluzione dei costumi in Italia (cenni) *La gastronomia nella società moderna (cenni) | Individuare la valenza culturale delle scelte gastronomiche e dei costumi alimentari Uniformare i servizi della ristorazione ai mutamenti in atto nella società | Individuare la valenza culturale delle scelte gastronomiche e dei costumi alimentari in maniera superficiale |
| Alimenti e qualità alimentare | *origine dei prodotti alimentari (cenni) * gamme dei prodotti alimentari (cenni) *le certificazioni di qualità (cenni) * i nuovi prodotti alimentari (cenni) | Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche organolettiche Distinguere le diverse gamme alimentari | Individuare gli alimenti in base alle principali caratteristiche organolettiche Distinguere le diverse gamme alimentari |
| Le cucine regionali e le nuove tendenze | *La cucina Ligure (cenni) *La cucina di alcune regioni italiane (cenni) | Conoscere la gastronomia delle varie regioni | Conoscere la gastronomia di alcune regioni italiane in accordo con il docente di laboratorio |
| Il menu | *aspetti generali * classificazione del menu | riconoscere il ruolo del menu | Conoscere i principali tipi di menù |
| Organizzazione della cucina | *Haccp *Legge 81/ 08 * programmazione del lavoro banqueting catering | Riconoscere l'organizzazione all'interno del reparto cucina in relazioni ai diversi tipi di produzione e tipologie di struttura ricettiva | Conoscere le basi della legge sulla sicurezza sul lavoro e l'HACCP Principali caratteristiche del banqueting e catering |
| | | | |

Quadro orario del **quinto** anno di **enogastronomia cucina nel settore sala e vendita:**
 n° ore settimanali 2x 33 settimane 66 ore

RISULTATI di APPRENDIMENTO

| Unità | Conoscenze | Abilità | Obiettivi minimi |
|---|--|--|--|
| Cibo, cultura, società | * evoluzione dei costumi in Italia (approfondimento) *La gastronomia nella società moderna (approfondimento): cucina vegetariana, vegana, macrobiotica ecc. L'alimentazione nelle principali religioni | Individuare la valenza culturale delle scelte gastronomiche e dei costumi alimentari Adeguare i servizi della ristorazione ai mutamenti in atto nella società | Individuare la valenza culturale delle scelte gastronomiche e dei costumi alimentari |
| Alimenti e qualità alimentare | *origine dei prodotti alimentari approfondimento * gamme dei prodotti alimentari approfondimento *le certificazioni di qualità * i nuovi prodotti alimentari | Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche organolettiche Distinguere le diverse gamme alimentari, Riconoscere e utilizzare i nuovi prodotti alimentari | Individuare gli alimenti in base alle principali caratteristiche organolettiche Distinguere le diverse gamme alimentari |
| *La cucina Ligure (cenni) *La cucina di alcune regioni italiane (cenni) Le cucine regionali e le nuove tendenze | *La cucina Ligure (approfondimento) *La cucina di alcune regioni italiane (approfondimento) Le cucine regionali e le nuove tendenze | Conoscere la gastronomia delle varie regioni | Conoscere la gastronomia di alcune regioni italiane in accordo con il docente di laboratorio |
| Il menu | *aspetti generali * classificazione del menu | riconoscere il ruolo del menu saper elaborare un menu | Conoscere i principali tipi di menù |
| Organizzazione della cucina | *Haccp *Legge 81/ 08 * programmazione del lavoro | | Conoscere le basi della legge sulla sicurezza sul lavoro e l'HACCP |
| servizi di Banqueting e catering | Approfondimenti sui servizi di banqueting e catering | saper organizzare un servizio di banqueting Riconoscere il servizio di catering nelle sue varie forme | Principali caratteristiche del banqueting e catering |
| La ristorazione commerciale e collettiva | conoscere le caratteristiche delle diverse tipologie di ristorazione | aver la capacità di collocare sul mercato la giusta proposta aziendale | conoscere le caratteristiche delle diverse tipologie di ristorazione |

Luogo e data
 Taggia, ottobre 2017

I docenti

