



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“E. Ruffini – D. Aicardi”

Convitto annesso

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

www.ruffiniaicardi.it IMIS00400L@istruzione.it / [pec: IMIS00400L@pec.istruzione.it](mailto:IMIS00400L@pec.istruzione.it)

Sede e Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Istituto Tecnico Turismo e Istituto Professionale Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale

Via Lungomare 141 – 18018 TAGGIA (IM) - tel. 0184461082 / fax 0184461083

Istituto Professionale Agricoltura, Sviluppo Rurale, Valorizzazione
dei Prodotti del Territorio e Gestione delle Risorse Forestali e Montane

Strada Maccagnan 37 – 18038 SANREMO (IM) – tel. 0184502326 / fax 0184507285

PIANO DI LAVORO ANNUALE

DISCIPLINA: **ENOGASTRONOMIA**

ASSE CULTURALE:

	Competenza di riferimento Area di indirizzo (All.B)	Competenza di riferimento intermedia (in relazione agli anni di corso)	Nuclei tematici	Correlazione con le competenze di educazione civica	Correlazione con le competenze di asse/interesse	Evidenze per la valutazione delle competenze
--	--	---	------------------------	--	---	---

<p>PRIMO BIENNIO</p> <p>(PRIMO BIENNIO)</p>	<p>Competenza in uscita n. 1</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>Competenza in uscita n. 1</p> <p>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> <p>(Abilità: Conoscere la gerarchia, le figure professionali di riferimento l'organizzazione del lavoro, la terminologia le tecniche di base)</p>	<p>PRIMO ANNO</p> <p>1) Le regole in laboratorio di sala (Igiene e sicurezza) 2) La sala ristorante e i locali annessi 3) Le attrezzature e gli arredi 4) La brigata 5) La mise en place di base e per menù fisso. 6) La caffetteria di base.</p> <p>SECONDO ANNO</p> <p>1) Gli stili di servizio 2) Tecniche di sbarazzo 3) Le bevande analcoliche 4) Tecniche base di miscelazione 5) Caffetteria di livello 2 6) Produzione di frullati – milkshake ecc 7) La piccola colazione 8) H.A.C.C.P</p>		<p>Competenze 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12</p>	
	<p>Competenza in uscita n. 2</p> <p>Supportare la</p>	<p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento,</p>				

(PRIMO BIENNIO)	<p>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>di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>(Abilità: Applicare semplici procedure di gestione e organizzazione del lavoro del commis in cucina e sala, approvvigionamento in base al lavoro da svolgere, trattamento e trasformazione delle materie prime di base, metodologie di base di lavoro in équipe)</p>				
	<p>Competenza in uscita n. 3</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione</p> <p>(Abilità: Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle</p>				

(PRIMO BIENNIO)		<p>attrezzature: adottare comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale ,utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione</p>				
	<p>Competenza in uscita n. 4</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 procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione</p> <p>(Abilità: Adottare tecniche di base per la manipolazione di cibi e bevande</p> <p>Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale)</p>				
	<p>Competenza in uscita n.5</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di</p>	<p>Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti di sala e di bar -caffetteria in contesti strutturati e noti</p>				

(PRIMO BIENNIO)	panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	(Abilità: Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della caffetteria e produzione di bevande analcoliche al bar e, riconoscere le componenti culturali dell'arte della vendita anche in relazione al proprio territorio)				
	Competenza in uscita n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. .	Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati per attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente				
TERZO ANNO	Competenza in uscita n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione,	NUCLEI TEMATICI 1) Aziende enogastronomiche		Competenze 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	

	<p>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>organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>(Abilità Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali e coglierne le differenze, utilizzare in maniera appropriata le tecniche operative e per la vendita di prodotti e/o servizi adeguati a diversi contesti)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2) Enografia regionale 3) Produzione e utilizzo di vini e birre. 4) Analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande 5) Abbinamento cibo-vino e cibo-bevande 6) Preparazione di cocktail 7) Tecniche avanzate di sala. 8) Software di settore. 9) Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale. 			
	<p>Competenza in uscita n. 2</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di</p>	<p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento di produzione e di vendita di prodotti e</p>				

	<p>approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>servizi (Abilità Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori, applicare semplici procedure di gestione e organizzazione del lavoro, tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato)</p>				
	<p>Competenza in uscita n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme H.A.C.C.P rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. (Abilità Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio</p>				
	<p>Competenza in uscita</p>	<p>Utilizzare, all'interno</p>				

	<p>n. 4</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>delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti servizi menu inerenti con il contesto e le esigenze della clientela in contesti strutturati</p> <p>(Abilità)</p> <p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p>				
	<p>Competenza in uscita n.5</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali</p>	<p>Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di servizi di sala e bar in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato</p>				

	<p>utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>(Abilità Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di servizi, predisporre la linea per le diverse procedure previste dal piano di produzione conservazione, applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti</p>				
	<p><i>Competenza in uscita n.7</i> 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>Collaborare alla realizzazione di piccoli eventi enogastronomici con la valorizzazione dei prodotti del territorio, (P.A.T- DE.CO SLOW FOO) e eccellenze italiane(D.O.P, I.G.P.)</p>				

	<p>Competenza in uscita n. 8</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. .</p>	<p>Realizzazione di menù per pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari regionali</p>				
QUARTO ANNO	<p>Competenza in uscita n. 1</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</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi</p>	<p>NUCLEI TEMATICI</p> <p>1) Ristorazione commerciale</p> <p>2) Ristorazione collettiva</p> <p>3)Certificazioni degli alimenti con riferimento ai prodotti del territorio</p> <p>4) Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo bevande in</p>		<p>Competenze 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12</p>	

	<p>alimentari ed enogastronomiche.</p>	<p>contesti produttivi. (Abilità Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali e coglierne le differenze, utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione di prodotti e/o servizi adeguati a diversi contesti)</p>	<p>relazione al tipo di menu 5) Caratteristiche dell'enografia nazionale italiana 6) Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia del territorio regionale e italiano 7) Organizzazione e programmazione della produzione relativo ad eventi 8) Software di settore 9) Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. 10) Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. 11) Tecniche di catering e banqueting. 12) Caratteristiche organolettiche del vino 13) Tecniche di miscelazione avanzate e preparazione di cocktail</p>			
--	--	---	---	--	--	--

	<p>Competenza in uscita n. 2</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>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento di produzione e di vendita di prodotti e servizi</p> <p>(Abilità</p> <p>Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori, applicare semplici procedure di gestione e organizzazione del lavoro, tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato)</p>				
	<p>Competenza in uscita n. 3</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme H.A.C.C.P rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p>				

		(Abilità Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio				
	Competenza in uscita 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.	Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti servizi menu inerenti con il contesto e le esigenze della clientela in contesti strutturati (Abilità Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.				
	Competenza in uscita n.5	Utilizzare procedure innovative per l'elaborazione di				

	<p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>prodotti e servizi in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato</p> <p>(Abilità)</p> <p>Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti e servizi, predisporre la checklist per le diverse procedure previste dal piano di organizzazione di servizi di sala e vendita</p>				
	<p><i>Competenza in uscita n.7</i></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</p>	<p>Collaborare alla realizzazione di piccoli eventi enogastronomici con la valorizzazione dei prodotti del territorio, (P.A.T- DE.CO SLOW FOO) e eccellenze italiane(D.O.P, I.G.P.)</p>				

	per la promozione del Made in Italy					
	<p>Competenza in uscita n. 8</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. .</p>	Realizzazione di menù per pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari				
QUINTO ANNO	<p>Competenza in uscita n. 1</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,</p>	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione	<p>NUCLEI TEMATICI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) I vini in Italia e nel mondo 2) La gastronomia italiana e del mondo 3) Degustazione e di cibi e bevande 4) Il mondo del lavoro come affrontarlo 5) Rapporti con 		<p>Competenze 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12</p>	

	<p>promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Competenza in uscita n. 2</p> <p>Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande.</p> <p>Competenza in uscita n. 3</p> <p>Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande e le dinamiche del mercato.</p>	<p>adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali e coglierne le differenze, utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione di prodotti e/o servizi adeguati a diversi contesti)</p>	<p>la clientela</p> <p>6) Tecniche gestionali</p> <p>7) I prodotti del territorio conoscerli nell'ottica della vendita</p> <p>8) Tecniche avanzate di preparazione di bevande alcoliche miscelate</p>			
--	---	---	---	--	--	--

	<p>Competenza in uscita n. 4</p> <p>Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande.</p> <p>Competenza in uscita n. 5</p> <p>Progettare menu e servizi funzionali</p>		<p>1) Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa</p> <p>2) Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.</p> <p>3) Principi di analisi sensoriale dei vini.</p> <p>4) Enografia nazionale e internazionale.</p>			
--	--	--	---	--	--	--

	<p>all'organizzazione di catering and banqueting.</p> <p>Competenza in uscita n. 6</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione</p> <p>Competenza in uscita n. 7</p> <p>Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino</p> <p>Competenza in uscita n. 8</p> <p>Simulare la gestione di</p>		<ol style="list-style-type: none"> 5) Software del settore turistico-ristorativo. 6) Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. 7) Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. 8) La gastronomia italiana e internazionale 9) Realizzazione di eventi strutturati nel rispetto di allergie e diete 10) Tecniche di produzione avanzate di bartending – home made 11) Tecniche di approvvigionamento nel rispetto della gestione coerente e del territorio 			
--	---	--	--	--	--	--

	<p>un'azienda turistico ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie</p> <p>Competenza in uscita n. 9</p> <p>Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.</p> <p>Competenza in uscita n. 10</p> <p>Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio.</p>					
--	--	--	--	--	--	--