

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

ENOGASTRONOMIA

Classe BIENNIO ALBERGHIERO a.s. 2025/2026

Taggia Settembre 2025

| CONOSCENZE O CONTENUTI | ABILITA' | COMPETENZE |
|---|---|--|
| Competenza in uscita n° 1: 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. | | |
| 1) Le regole in laboratorio (igiene e sicurezza) 2) La cucina e la brigata 3) Gli attrezzi e i materiali di cottura 4) Gli ingredienti di base le tecniche di preparazione, 5) le certificazioni degli alimenti. (cenni) SECONDO ANNO 1) Approfondimento degli ingredienti in correlazione anche con il territorio regionale e/o nazionale 2) il menu, il piatto, la ricetta 3) tecniche di cottura e realizzazioni culinarie | Applicare alcune tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi in contesti strutturati noti e sotto diretta supervisione del docente. Riconoscere le principali figure professionali Rispettare le regole fondamentali di comportamento e etica professionale | 1) Conoscere tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi 2) conoscere la gerarchia, le figure professionali di riferimento l'organizzazione del lavoro, la terminologia le tecniche di base elementari |
| Competenza in uscita n° 2: 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. | | |
| Primo Anno 1) Organizzazione delle varie mise en place tipiche di ogni partita e delle varie ricette con supervisione del docente (cenni) 2) Corrette operazioni di utilizzo e manutenzione delle attrezzature principali Secondo Anno 1) Organizzazione delle varie mise en place tipiche di ogni partita e delle varie ricette coadiuvando il docente 2) Corrette operazioni di utilizzo e manutenzione delle attrezzature | Applicare procedure standard di gestione dei processi di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti noti. 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 | Conoscere alcuni dei principi inerenti la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>lavoro in équipe</p> <p>Individuare la funzione di ogni area del laboratorio e dei locali di stoccaggio</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>1) Regole di Igiene Pulizia e sanificazione</p> <p>2) Regole sicurezza come muoversi in laboratorio e come usare le varie attrezzature ,principi di sicurezza sul lavoro (legge 81/2008)</p> <p>Secondo Anno 1) Cenni del piano HACCP</p> <p>2) Sicurezza sul lavoro Prevenzione e protezione (cenni)</p> <p>3)Monitorare i principali rischi per la salute riconoscendo i principali indicatori di qualità degli alimenti</p> | <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione del docente</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, dell'ambiente e delle attrezzature.</p> <p>Applicare corrette procedure di preparazione, di cottura e di conservazione dei prodotti, Adottare comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale ,utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione</p> | <p>Conoscere il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> |
| <p>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.</p> | | |
| <p>Primo anno 1)Preparazione ricette perseguendo obiettivi di qualità</p> <p>Secondo anno 1)Preparazione ricette perseguendo anche obiettivi di qualità nutrizionali contestualizzate per stili di vita equilibrati (cenni)</p> <p>2) La sostenibilità degli alimenti</p> | <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione del docente</p> <p>Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati,</p> <p>Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale)</p> | <p>Conoscere le caratteristiche e gli impieghi dei principali prodotti, alimentari perseguendo obiettivi di qualità anche in riferimento stili di vita sostenibili e equilibrati</p> |
| <p>Competenza in uscita n° 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> | | |
| <p>Primo Anno</p> <p>1) Gli impasti di base della pasticceria dolce e salata</p> <p>2) Presentazione armoniosa dei piatti</p> <p>Secondo Anno</p> | <p>Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti</p> <p>Applicare criteri di selezione di ingredienti</p> | <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali</p> |

| | | |
|---|---|--|
| <p>1) Approfondimento degli impasti di base sotto stretta sorveglianza del docente</p> <p>2) Dolci al cucchiaio e presentazioni più articolate del piatto <i>sotto stretta sorveglianza del docente</i></p> | <p>alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria,</p> <p>Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca in relazione al proprio territorio)</p> | |
| <p>Competenza in uscita n°6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> | | |
| <p>SECONDO ANNO</p> <p>1) Individuare ingredienti e ricette che rispettino le diverse culture le prescrizioni delle principali religioni monoteiste e dei soggetti allergici</p> | <p>Saper selezionare e utilizzare gli alimenti permessi e essere in grado di evitare quelli vietati nelle principali religioni monoteiste e in alcune gravi patologie come le principali allergie</p> | <p>Cura del cliente applicando le tecniche di comunicazioni più idonee rispetto anche alle diverse culture, prescrizioni religiose e soggetti allergici</p> |
| <p>Competenza in uscita n° 7: 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>Primo anno</p> <p>1) Conoscenza di alcuni prodotti P.A.T. - DE.CO – Slow Food della provincia</p> <p>Secondo anno</p> <p>1) Conoscenza di alcuni prodotti P.A.T - DE,CO – Slow Food della regione</p> | <p>Secondo anno</p> <p>Saper scrivere una lista di piatti che utilizzino i prodotti del territorio certificati per promuovere il Mady in Italy partendo dalle produzioni locali</p> | <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del Made in Italy.</p> |
| <p>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.</p> | | |
| <p>Primo anno</p> <p>1) Conoscere alcuni ingredienti tipici della provincia e la preparazione di piatti con tali ingredienti (considerando il KM 0 ma anche certificazioni slow food)</p> <p>2) Conoscenza delle certificazioni ecologiche e di sostenibilità (es. prodotti biologici, biodinamici, slow food)</p> <p>secondo anno</p> <p>1) Conoscere alcuni ingredienti tipici della regione e la preparazione di piatti con tali ingredienti (prodotti certificati Bio o Biodinamico e slow food)</p> | <p>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</p> | <p>Conoscenza dei principi dell'eco sostenibilità ambientale, e le certificazioni principali</p> |
| <p>Competenza in uscita n° 9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p> | | |
| <p>Primo anno</p> <p>1) conoscenza dei reparti dell'hotel e le varie brigata</p> <p>Secondo anno</p> <p>1)) conoscenza e collaborazione con i reparti dell'hotel-</p> | <p>Saper comunicare adeguatamente con gli altri reparti dell'hotel</p> | <p>Conoscere le fasi del ciclo cliente e le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</p> |

Competenza in uscita n° 10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Primo anno

1) Analizzare gli ingredienti e le quantità in rapporto ad un certo numero di porzioni

2) Saper modificare le quantità degli ingredienti cambiando il numero delle porzioni

Conoscere le principali attività di *budgeting-reporting* aziendali perseguendo obiettivi di redditività

OBIETTIVI EQUIPOLLENTI

Conoscenze -conoscere gli argomenti e le procedure: Essenziali. Globalmente corrette.

Abilità e competenze - autonomia operativa -comprendere -argomentare -interpretare: L'alunno esplicita in modo essenziale e non sempre preciso le conoscenze acquisite. Svolge attività semplici e affronta situazioni problematiche con l'aiuto del docente. Applica i procedimenti acquisiti solo se supportato dal docente. Esposizione lineare.

TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI

Chef e Pastry Chef A1-A2

METODOLOGIE

Lezione frontale dialogata, Learning by doing, cooperative learning,(apprendimento cooperativo) Jig saw

CRITERI DI VALUTAZIONE

Vedi griglie

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte, orali, pratiche tenendo conto degli strumenti compensativi e strumenti dispensativi per gli alunni certificati

ATTIVITÀ DI RECUPERO

In itinere