

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

ENOGASTRONOMIA

Classe III ALBERGHIERO a.s. 2025/2026

Taggia Settembre 2025

CONOSCENZE O CONTENUTI	ABILITA'	COMPETENZE
<p>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.</p>		
<p>1) Ristorazione commerciale ampliamento</p> <p>2) Ristorazione collettiva ampliamento</p> <p>3) Predisposizione menu e servizi coerenti con le esigenze della clientela, coadiuvati dal docente (basilari)</p>	<p>Saper utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	<p>Conoscere tecniche tradizionali e anche innovative 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 contesti ristorativi</p>
<p>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.</p>		
<p>1) Semplici procedure di gestione e organizzazione del lavoro del magazzino- economato</p> <p>2) Principali tecniche di approvvigionamento (con l'aiuto del docente</p> <p>3)Organizzazione del lavoro con</p>	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti.</p> <p>Saper pianificare il proprio lavoro operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali</p>	<p>Conoscere le principali tecniche di approvvigionamento di produzione e di vendita di prodotti e servizi</p> <p>Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori,applicare semplici procedure di gestione e organizzazione del lavoro.</p>

l'aiuto del docente	Controllare la corrispondenza del prodotto secondo criteri di salubrità' con il docente	
Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		
<p>1) Sistema HACCP</p> <p>2) La sicurezza sul lavoro regole di protezione e prevenzione</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> <p>Utilizzare comportamenti di prevenzione del rischio secondo le normative di sicurezza sul lavoro</p>	<p>Conoscere il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</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>1) La qualità degli alimenti</p> <p>2) Predisposizione di menu perseguendo obiettivi di qualità, totale redditività e stile di vita equilibrati in relazione a regimi dietetici specifici e stili alimentari di diversa tipologia con l'aiuto del docente</p>	<p>Predisporre prodotti e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a alcuni specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</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</p>	<p>Conoscere le caratteristiche di preparazioni idonee a stili di di vita sostenibili e equilibrati .</p> <p>Conoscere le certificazioni alimentari legati alla sostenibilita'</p> <p>Conoscere le regole per la stesura di menu perseguendo obiettivi di qualita' e sostenibilita'</p> <p>Conoscere alcune tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi in relazione a standard di qualita'</p>

	rispetto della filiera corta.	
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>1) Realizzazione di dolci al cucchiaio locali, nazionali, internazionali valorizzazione e presentazione di tali prodotti utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>2) Realizzazione di prodotti lievitati locali, nazionali, internazionali valorizzazione e presentazione di tali prodotti utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>3) Preparazione di dolci per la prima colazione locali, nazionali, internazionali valorizzazione e presentazione di tali prodotti utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>4) Preparazione di gelati e sorbetti locali, nazionali, internazionali valorizzazione e presentazione di tali prodotti utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>5) Le paste friabili locali, nazionali, internazionali valorizzazione e presentazione di tali prodotti utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione, 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>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Conoscere procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato</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>1) Preparazione e tecniche di vendita di piatti in relazione a prescrizioni religiose e culturali di diversa tipologia coadiuvati dal docente</p>	<p>Adottare un atteggiamento di apertura nei confronti di clienti stranieri di culture diverse e/o con esigenze dietetiche specifiche, utilizzando tecniche di comunicazione idonea a far sentire il cliente ben accolto</p>	<p>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>Conoscere la terminologia tecnica del settore anche in lingua straniera</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>1) Progettazione di eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio e le tradizioni attraverso la preparazione di elaborazioni culinarie con alimenti tipici del made in Italy, e di altre certificazioni alimentari, con l'aiuto del docente</p>	<p>Saper classificare dal punto di vista merceologico dei prodotti agroalimentari in riferimento anche ad alcune realtà del territorio e del Made in Italy</p> <p>Essere in grado di progettare, sotto supervisione del docente, un piccolo evento di banqueting (inside o outside)</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>Conoscere le tecniche di preparazione, trasporto e servizio di un avvenimento di banqueting</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>Certificazioni di sostenibilità ambientale : biologico, biodinamico, slow food</p>	<p>Realizzare menu/ prodotti che rispettino i principi dell'ecosostenibilità</p>	<p>Conoscenza di alcune certificazioni ecosostenibili</p>
<p>Competenza in uscita n° 9: Gestire tutte le fasi del 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>Gestione del cliente con l'aiuto del docente</p>	<p>Saper accogliere la clientela nel settore ristorativo anche con delle competenze di base minime in lingua inglese e francese</p>	<p>Competenza 9</p> <p>Conoscere le tecniche di base di accoglienza del cliente nel settore ristorativo</p> <p>Conoscere alcuni termini del settore ristorativo anche in lingua inglese e francese</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.

1) Analisi del costo del piatto perseguendo coadiuvati dal docente

Conteggiare e analizzare il costo pasto

Conoscere l'incidenza dei costi delle materie prime (base)

Competenza in uscita 11 : contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione di beni culturali e ambientali delle tipicità enogastronomiche, degli eventi e delle manifestazioni per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

1) Valorizzare il territorio dal punto di vista enogastronomico

Progettare attività enogastronomiche con l'aiuto del docente

La filiera alimentare

OBIETTIVI EQUIPOLLENTI

Conoscenze -conoscere gli argomenti e le procedure essenziali e globalmente corrette.

Abilità e competenze - autonomia operativa -comprendere -argomentare -interpretare: l'alunno esplicita in modo essenziale e sintetico anche se non sempre preciso e dettagliato le conoscenze acquisite.

Svolge attività semplici in piena autonomia, sa applicare le principali tecniche di base riferite alla produzione, conservazione commercializzazione del servizio/prodotto Esposizione lineare delle conoscenze acquisite

TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI

Percorsi di cucina e pasticceria triennio, Pasticceria 2.0 (per pasticceria)

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

