

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

ENOGASTRONOMIA

Classe IV 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>Diversificare il servizio/ prodotto in base alle nuove tendenze di consumo, agli sviluppi tecnologici, alle esigenze di mercato in base alla tipologia della struttura con l'aiuto del docente</p> <p>Progettare attività promozionali e pubblicitarie a seconda del tipologia del cliente con l'aiuto del docente</p>	<p>Tecniche di vendita semplificate</p> <p>Conoscere gli strumenti di pubblicità piu' diffusi,(basilari)</p> <p>Conoscere alcuni principi di fidelizzazione del cliente</p> <p>Conoscere tecniche di gestione dei reclami (problem resolving) (basilaria)</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>Gestione del processo di consegna, stoccaggio, merci</p> <p>Saper identificare le qualità, quantità di risorse (merci, operatori, materiale ecc.) necessari per la</p>	<p>Tecniche di approvvigionamento e individualizzazione fornitori (basilari)</p> <p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione dei prodotti(basilari)(basilari)</p>

<p>3) Organizzazione del lavoro con l'aiuto del docente</p>	<p>realizzazione di un prodotto/servizio con l'aiuto del docente</p> <p>Pianificare il proprio lavoro operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali con l'aiuto del docente</p>	<p>Tecniche di organizzazione del lavoro (basilari)</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) Sistema HACCP</p> <p>2) La sicurezza sul lavoro regole di protezione e prevenzione</p>	<p>Garantire la tutela del cliente con l'aiuto del docente</p> <p>Applicare la normativa sulla protezione e prevenzione nei luoghi di lavoro con l'aiuto del docente</p> <p>Applicare il sistema di autocontrollo HACCP con l'aiuto del docente</p>	<p>1) Sistema HACCP</p> <p>2) Normativa relativa alla sicurezza sul 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>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>Elaborare prodotti e servizi atti a promuovere uno stile di vita equilibrato</p> <p>Predisporre prodotti o servizi sostenibili con l'aiuto del docente</p>	<p>Concetto di sostenibilità (base)</p> <p>Tecniche di produzione prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati con l'aiuto del docente</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>1) Realizzazione di dolci al cucchiaio</p>	<p>Applicare correttamente tecniche</p>	<p>Fasi, tempi e strumenti di lavorazione, cottura, conservazione</p>

<p>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>di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità</p> <p>Scegliere la decorazione migliore per il prodotto finito con l'aiuto del docente</p>	<p>prodotti dolciari e da forno</p> <p>Nozioni in fatto di tracciabilità e rintracciabilità delle materie prime</p> <p>Tecniche di presentazione, e decorazione prodotti dolciari e da forno di base</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>Saper valorizzare i servizi e i prodotti offerti in base al target di riferimento(culture diverse, specifiche esigenze dietetiche ecc.)</p>	<p>Conoscenza di alcune tecniche di comunicazione verbale, scritta e digitale</p> <p>Terminologia tecnica del settore anche in lingua straniera</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>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>Attuare la promozione di un semplice evento enogastronomico valorizzando i prodotti del territorio e del Made in Italy</p> <p>Progettare l'allestimento di servizi</p>	<p>Conoscenza dei principali prodotti del territorio e del made in Italy</p> <p>Conoscenza di alcuni prodotti certificati della regione e italiani</p> <p>Semplice presentazione di preparazioni alimentari</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	di banqueting	Conoscenza tecniche di base sulla presentazione dei piatti nella banchettistica
<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>		
Certificazioni di sostenibilità ambientale : biologico, biodinamico, slow food	Realizzare menu/ prodotti che rispettino i principi dell'ecosostenibilità	Conoscenza di alcune certificazioni ecosostenibili
<p>Competenza in uscita n° 9: Gestire tutte le fasi del cliente applicando le piu' idonee tecniche professionali di Hospitality Management rapportandosi con le altre aree aziendali in un' ottica di comunicazione ed efficienza aziendale</p>		
Gestione del cliente con l'aiuto del docente	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone le preferenze (base) Essere in grado di rendere gradevole il servizio/ prodotto per fidelizzare il cliente e rendere il nostro servizio un'esperienza sensoriale piacevole (base)	Tecniche di comunicazione idonee con la clientela Rapporti con i fornitori (base)
<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.</p>		
1) Analisi del costo del piatto perseguendo coadiuvati dal docente	Conteggiare e analizzare il costo pasto	Conoscere l'incidenza dei costi (base)
<p>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</p>		
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

Chef e Pastry Chef

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