

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

ENOGASTRONOMIA

Classe QUINTA enogastronomia 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 (ampliamento)</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</p> <p>Progettare attività promozionali e pubblicitarie a seconda del tipologia del cliente</p>	<p>Tecniche di vendita come il marketing</p> <p>Conoscere gli strumenti di pubblicità più diffusi, (audio, video, internet ecc.)</p> <p>Conoscere alcuni principi di fidelizzazione del cliente</p> <p>Conoscere tecniche di gestione dei reclami (problem solving)</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 (approfondimento)</p> <p>3) Organizzazione del lavoro tenendo conto delle principali tendenze</p>	<p>Gestione del processo di consegna, stoccaggio, monitoraggio merci</p> <p>Saper identificare le qualità, quantità di risorse (merci, operatori, materiale ecc.) necessari per la realizzazione di un prodotto/servizio</p>	<p>Tecniche di approvvigionamento e individualizzazione fornitori</p> <p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione dei prodotti</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro</p>

del mercato.	Pianificare il proprio lavoro operando in equipe e interagendo con le altre figure professionali	
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 (seconda parte)</p> <p>2) La sicurezza sul lavoro regole di protezione e prevenzione (seconda parte</p>	<p>Garantire la tutela del cliente in particolare le persona a “rischio” bambini, anziani, malati,</p> <p>Applicare la normativa sulla protezione e prevenzione nei luoghi di lavoro</p> <p>Applicare il sistema di autocontrollo HACCP</p> <p>Applicare le normative riguardo alla riservatezza</p>	<p>1) Sistema HACCP</p> <p>2) Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro</p> <p>3) Normativa sulla riservatezza</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 totale (approfondimento)</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</p>	<p>Elaborare prodotti e servizi atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale</p> <p>Predisporre prodotti o servizi sostenibili</p> <p>Attivare interventi di comunicazione con il cliente atti a far conoscere il nostro modello di sostenibilita’</p>	<p>Concetto di sostenibilita’ legato anche all’enogastronomia, pesca, ambiente,ecc</p> <p>Tecniche di produzione 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>
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 correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità alla tipicità al loro valore nutrizionale</p> <p>Apportare modifiche ad un prodotto dolciario o da forno in funzione delle richieste della clientela</p> <p>Scegliere la decorazione migliore per il prodotto finito ed eventualmente il packaging</p> <p>Rilevare i gusti della clientela e del target di riferimento</p>	<p>Fasi, tempi e strumenti di lavorazione, cottura, conservazione prodotti dolciari e da forno</p> <p>Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale e internazionale</p> <p>Nozioni in fatto di tracciabilità e rintracciabilità delle materie prime</p> <p>Tecniche di presentazione, e decorazione prodotti dolciari e da forno</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 (approfondimento)</p>	<p>Saper valorizzare i servizi e i prodotti offerti in base al target di riferimento (culture diverse, specifiche esigenze dietetiche ecc.)</p> <p>Assistere il cliente straniero adottando un atteggiamento di apertura</p> <p>Assistere il cliente con specifiche esigenze dietetiche adottando un atteggiamento di apertura e ascolto</p>	<p>Conoscenza di alcune tecniche di comunicazione verbale, scritta e digitale</p> <p>Elementi di marketing</p> <p>Terminologia tecnica del settore anche in lingua straniera</p> <p>Tecniche di rilevamento della soddisfazione del cliente</p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente</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,</p>	<p>Attuare la promozione di un evento enogastronomico valorizzando i prodotti del territorio e del Made in Italy</p> <p>Progettare l'allestimento di servizi di banqueting e di catering</p> <p>Tecniche di monitoraggio della soddisfazione della clientela al termine dell'evento</p>	<p>Conoscenza delle certificazioni degli alimenti sia nazionali (del made in Italy,) sia europee sia locali</p> <p>Conoscenza prodotti certificati della regione e italiani</p> <p>Principi di estetica e presentazione preparazioni alimentari</p> <p>Conoscenza tecniche di allestimenti della sala per servizi di banqueting e catering</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>1) Conoscenza e valorizzazione dei principi dell'ecologia ambientale e della sostenibilità attraverso la preparazione di elaborazioni culinarie con alimenti che tengano conto di tali principi</p> <p>2) Certificazioni di sostenibilità ambientale biologico, biodinamico, slow food, fair trade, M.S.C - Dolphin Safe Friend of the Sea- Ecolabel- F.S.C. e Lotta alle mafie</p>	<p>Realizzare menu/ prodotti che rispettino i principi dell'ecosostenibilità'</p>	<p>Certificazioni ecosostenibilità'</p>
<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>		
<p>Gestione del cliente</p>	<p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone le preferenze</p> <p>Essere in grado di rendere gradevole il servizio/ prodotto per fidelizzare il cliente e rendere il nostro servizio un'esperienza sensoriale piacevole</p>	<p>Ciclo del cliente Tecniche di comunicazione piu' idonee Rapporti con i fornitori</p>

	<p>Gestire in maniera appropriata i reclami e le problematiche</p> <p>Gestione dei rapporti con i fornitori in un ottica di collaborazione attiva per la soddisfazione e del cliente</p>	
<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>		
<p>1) Analisi del costo del piatto perseguendo obiettivi di redditività coadiuvati dal docente e di altri costi del settore ristorativo</p> <p>2) Analisi di alcune azioni di marketing</p>	<p>Perseguire obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>Marketing mix</p>
<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>		
<p>1) Valorizzare il territorio dal punto di vista enogastronomico</p>	<p>Progettare attività enogastronomiche atte a valorizzare il territorio</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici</p>	<p>Menu a filiera locale con prodotti tipici del territorio certificati</p>

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
