Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V
Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.ipsiaferrari.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Programma svolto

Anno scolastico:	2019-2020

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: IPSEOA
Professionale	Enogastronomico

Classe:	2 G

Disciplina:	LSE-Cucina

Docente:	La Marca Antonio Rosario

Libro di testo:	Nuovo chef con master-lab. Gianni Frangini. Le Monnier Scuola.

Modulo disciplinare 1

periodo/durata	Titolo
Settembre- Ottobre	**Igiene e sicurezza alimentare nei reparti di cucina- Impiantistica di cucina- La tecnica di base (consolidamento)**

- L'igiene dell'operatore alimentare
- L'igiene dei prodotti e la loro conservazione
- L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature
- Il sistema HACCP: la normativa, le logiche del sistema, le sette attività principali, il piano di autocontrollo
- Principali caratteristiche di un impianto di cucina e le zone di lavoro
- Le principali attrezzature, gli utensili, il mestolame, la coltelleria.
- Organizzazione del lavoro e mise en place di cucina
- Il taglio degli alimenti
- Le preparazioni complementari, le procedure di base e la preparazione degli ortaggi
- I condimenti, le erbe aromatiche e le spezie
- Le sostanze grasse: le funzioni in cucina e la corretta conservazione.

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
- Applicare le normative vigenti nell'ambito della sicurezza nei luoghi di lavoro - Agire nel pieno rispetto della lavorazione lineare per garantire la salubrità degli alimenti - L'impiantistica di cucina	- Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo - La sicurezza, la prevenzione antinfortunistica e i pericoli sul lavoro - Eseguire le fasi di lavorazione lineare nella corretta sequenza e nel rispetto delle tecniche di base e mise en place di cucina	- Le finalità del sistema HACCP - Le norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro - Consolidamento delle conoscenze sull'impiantistica di cucina e principali attrezzature - Consolidamento delle principali tecniche di base in cucina e preparazioni preliminari

Modulo disciplinare 2

I metodi di cottura

U.D.A. Novembre, Dicembre	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) La cottura e i suoi effetti sugli alimenti **2) I metodi di cottura.** **3) Compendio delle tecniche di cottura** **4) UDA: "Cucina che passione…si, ma con i giusti metodi di cottura" (vedi allegato)**	Lo studente conosce il modo con cui il calore si trasmette agli alimenti e le caratteristiche dei metodi di cottura più utilizzati. La definizione di cottura. Le tecniche di cottura	Lo studente sa adoperare correttamente i metodi di cottura principali. Realizza piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici Riconosce e descrive gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni	Lo studente sa scegliere fra i principali metodi di cottura quali usare secondo il prodotto che ha a disposizione e in base al risultato che vuole ottenere.	Novembre-Dicembre (spiegazione teorica) UDA (da Gennaio ad Aprile)	Verifica sommativa scritta e/o orale Prova pratica in laboratorio

Modulo disciplinare 3

La carne

U.D.A. Dicembre, Gennaio, Febbraio	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) Le caratteristiche della carne. **2) La filiera produttiva** **3) La carne bovina.** **4) La carne suina.** **5) La carne di ovini e caprini.** **6) La carne degli animali da cortile.** **7) La macellazione e la profilassi igienico sanitaria.** **8) Selvaggina e cacciagione.** **9) Il quinto quarto e le interiora.**	Lo studente conosce le caratteristiche e la classificazione delle carni. Conosce le caratteristiche dei vari tessuti e gli usi dei tagli principali. Conosce le razze bovine più pregiate.	Lo studente sa svolgere le operazioni preliminari di preparazione delle carni. Sa cuocere diversi tipi di carne col metodo più adatto. Realizza piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni	Lo studente sa riconoscere in base al colore le carni di diversi tipi di animali. Sa valutare la qualità di una carne in base alle caratteristiche dei suoi tessuti. Sa usare correttamente i principali tagli di carne.	Novembre – Dicembre (da Febbraio in esercitazione pratica di laboratorio)	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.

10) Lavorazioni preliminari e metodi di cottura. **11) Realizzazione di piatti in laboratorio.**					

Modulo disciplinare 4

I prodotti ittici

U.D. Febbraio	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) Struttura e classificazione dei pesci. **2) Come riconoscere il pesce fresco.** **3) Come conservare bene il pesce.** **4) I pesci di mare, d'acqua dolce, misti o migratori.** **5) Il regno dei molluschi.** **6) Conoscere i crostacei.** **7) Lavorare i pesci: eviscerare, sfilettate, spellare, squamare, tagliare.** **8) Pulire molluschi e pesci** **9) Cuocere il pesce.** **10) Realizzazione di piatti in laboratorio.**	Lo studente conosce la classificazione dei diversi prodotti ittici. Conosce gli aspetti merceologici dei prodotti ittici.	Lo studente sa distinguere i prodotti ittici e sa riconoscere la freschezza del pesce. Sa manipolare in modo corretto i prodotti ittici e sa come prepararli e cucinarli.	Lo studente è in grado di classificare i prodotti ittici. Sa acquistare e conservare i prodotti ittici. Sa usare pesci, crostacei e molluschi.	(da Febbraio in esercitazione pratica di laboratorio)	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.

Modulo disciplinare 5

Le uova in cucina e l'English breakfast

U.D. Febbraio/Marzo	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1)Classificazione delle uova **2) Le caratteristiche delle uova.** **3)Igiene e conservazione delle uova.** **4)I sistemi di cottura delle uova.** **5) l'impiego delle uova in cucina** **6) Realizzazione di piatti in laboratorio.**	Lo studente conosce la struttura, la composizione e le caratteristiche organolettiche delle uova. Conosce la classificazione commerciale delle uova. Conosce le tecniche di cottura delle uova	Lo studente sa riconoscere la freschezza di un uovo. Sa manipolare correttamente le uova e cuocerle in modi diversi. Realizza piatti a base di uova Presenta e serve piatti nel rispetto delle regole tecniche Esegue le principali tecniche di lavorazione	Lo studente utilizza le uova in base alle esigenze della clientela. Sa applicare le normative sulla sicurezza igienica.	Da gennaio a marzo in attività di laboratorio	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.

7) **La preparazione dell'English breakfast**	Conosce gli aspetti igienici del lavoro con le uova. Conosce gli ingredienti principali che compongono il piatto unico dell'english breakfast	per la realizzazione della colazione all'inglese			

Modulo disciplinare 6

Gli Antipasti e i Primi Piatti asciutti: La Pasta

U.D. **Febbraio/Marzo**	**Conoscenze**	**Abilità**	**Competenze**	**Tempi**	**Verifiche e valutazioni**
1) Caratteristiche degli antipasti **2) Classificazione e servizio** **3) Le tipologie di antipasti** **4) La pasta secca, la pasta fresca, le paste speciali e dietetiche** **5) I formati della pasta e i loro usi in cucina** 6) **La cottura e il servizio della pasta con relativo abbinamento con la salsa**	Elementi di eco-gastronomia Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica Caratteristiche degli antipasti I principali primi piatti asciutti della cucina italiana	Preparazione e abbinamento degli antipasti Tecniche di cottura della pasta	Realizzare gli antipasti utilizzando ingredienti e tecniche di preparazione adeguati Preparare i primi piatti asciutti utilizzando ingredienti e tecniche di cottura adeguati .	Da gennaio a marzo in attività di laboratorio	Verifica sommativa scritta e/o orale. .

Modulo disciplinare 7

Le basi della pasticceria e l'arte bianca (in modalità DaD**)

U.D. Marzo, Aprile	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) Il lavoro di pasticceria **2) Gli impasti di base:** **pan di spagna, pasta frolla, pasta choux, pasta sfoglia** **3) Le creme e le salse di base:** **crema pasticcera, crema chantilly, crema diplomatica ganache al cioccolato** **4) Le bagne alcoliche di pasticceria.** **5)Realizzazione di dolci in laboratorio.** **6) La panificazione e le attrezzature per panificio professionale** **7) Il Pane: ingredienti di base, qualità delle farine, il processo di panificazione, i diversi tipi di lievitazione e i le diverse tipologie di lievito, i prodotti tipici regionali.** **(UDA: Il pane e il vino nell'alimentazione e nelle religioni)**	Lo studente conosce gli impasti di base, le principali creme, le bagne e il loro utilizzo in cucina. Conosce le tecniche di preparazione e cottura delle preparazioni di pasticceria. Conosce la presentazione e il servizio dei dolci. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Le normative vigenti, in fatto di sicurezza alimentare, tracciabilità delle materie prime. Caratteristiche e impieghi degli impasti di base (paste secche, paste lievitate, impasti particolari).	Lo studente sa usare gli impasti di base e le creme e sa abbinarli ai cibi per esaltarne i sapori. Lavora nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza Distinguere i vari tipi di farine e di impasti Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari, da forno e lievitati scegliendo le materie prime appropriate	Lo studente è in grado di classificare gli impasti di base e le creme. Sa conservare i principali impasti crudi, i principali tipi di bagne e di creme. Valorizza e promuove le tradizioni locali. Preparare gli impasti utilizzando ingredienti e tecniche adeguate	Dopo 3 esercitazioni consecutive di cucina, la successiva sarà dedicata alla pasticceria	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.

Modulo disciplinare 8

periodo/durata	Titolo
Aprile, Maggio	**IL MENU, IL PIATTO E LA RICETTA (IN MODALITÀ DAD)****

- I pasti della giornata: piccola colazione, colazione, brunch, happy hour, pranzo
- Il menu: la storia del menu, la definizione di menu, le tipologie di menu.
- La successione delle portate nel menu e **l'organizzazione del servizio in cucina**
- Come si studia una ricetta e come si costruisce una ricetta
- Presentazione e decorazione del piatto

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
- La struttura del servizio - Antipasti, primi piatti, contorni e uova: definizione, classificazione e realizzazione - Stoccaggio, conservazione e distribuzione delle materie prime, semilavorati e prodotti finiti - Utilizzare le tecniche di lavorazione e gli strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici - Applicare le normative sulla sicurezza igienica - Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di prodotti gastronomici	- Saper distinguere i diversi pasti nell'arco della giornata sapendo scegliere i piatti giusti per ogni occasione - Saper preparare i piatti nel rispetto delle principali regole tecniche del servizio - Saper adottare tecniche di conservazione e stoccaggio - Applicare criteri di selezione e di lavorazione delle materie prime - Antipasti caldi e freddi, principali salse madri, di base e derivate della cucina italiana - Consolidamento delle tecniche di taglio per la realizzazione dei principali contorni - Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti - Mantenere pulita e ordinata la propria postazione di lavoro	- Conoscere le principali regole del servizio in cucina nel rispetto dell'organizzazione del lavoro e della suddivisione della cucina in settori - Conoscere e saper applicare il processo della "marca in avanti" - Saper realizzare un antipasto caldo o freddo della cucina nazionale italiana - Saper realizzare primi piatti con le principali salse della cucina italiana - Saper realizzare contorni - Conoscere la disposizione spaziale delle vivande nei piatti nel rispetto delle regole di servizio - Saper decorare e guarnire in modo semplice - I principali impasti salati (pasta per pane, pasta per panini, pasta per pizza, pasta, pasta choux, pastelle) - L'igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente

IN LABORATORIO

ATTIVITA' TECNICO PRATICHE

NUM: 01-
MENU: **IL TAGLIO DELLE VERDURE. MINESTRONE ALLA NAPOLETANA E MINESTRONE ALLA MILANESE**

NUM: 02-
MENU: **ROUX: BESCIAMELLA E SALSA MORNAY – MACCHERONI GRATINATI - CAVOLFIORE GRATINATO**

NUM: 03-
MENU: POLLO AL ARROSTO INTERO – IN UMIDO ALLA CACCIATORA A PEZZI – RIP. TAGLIO BRUNOISE- PANE- PATATE AL FORNO

NUM: 04-
MENU: PROFITTEROLES AL CIOCCOLATO FONDENTE E AL LIMONE

NUM: 05-
MENU: TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE E RAVIOLI CON SALSA AL POMODORO

NUM: 06-
MENU: SCALOPPA DI MAIALE AL VINO BIANCO – AL LIMONE – AI FUNGHI – SALTIMBOCCA ALLA ROMANA – GATEAU DI PATATE – PANE COMUNE (BOTTONCINI CLASSICI)

NUM: 07-
MENU: ANTIPASTO: TENTACOLI DI POLPO CON INSALATA RUSSA – FOCACCIA AL ROSMARINO

NUM: 08-
MENU: PASTA SFOGLIA. RUSTICI MISTI - TORTA MILLE FOGLIE CON CREMA AL CIOCCOLATO

UDA 1

Denominazione	***"Cucinare, che passione! Si, ma con i giusti metodi di cottura…."*** **Classe 2 sez. G IPSEOA**
Compito - prodotto	- Aggiornamento ricettario personale (lavoro in PPT+presentazione) - Realizzazione e presentazione di un menu di due portate con contorno in cui vengono applicati con le corrette procedure almeno tre o più diversi metodi di cottura - Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base) - Test semi-strutturato di fine UDA - Relazione individuale

UDA 2

Denominazione	***"Riciclo e spreco alimentare."*** **Classe 2 sez. G IPSEOA** Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.
Compito - prodotto	**Prodotto**: • Brochure a carattere informativo e descrittivo sul riciclo e considerazioni sullo spreco alimentare (con riferimenti normativi inerenti a una corretta gestione dei rifiuti differenziati) e all'igiene. • Realizzazione di un regolamento per la corretta raccolta differenziata di rifiuti nei laboratori dell'Istituto. • Il percorso di raccolta differenziata in lingue: glossario tecnico specifico in inglese e francese • Elaborazione tecnico-pratica di un piatto a base di verdure.

UDA 3

Denominazione	***"0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano"*** ***(0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata)*** ***Classe 2 sez. G IPSEOA***
Compito - prodotto	Preparazione di un menu con piatti e bevande a base di frutta e verdura con esposizione orale e grafica dei vantaggi dello stile *0-5-30*. Glossario tecnico anche in lingue Inglese e Francese Relazione individuale

UDA 4

Denominazione	***"Il pane e il vino nella storia, nell'alimentazione e nella religione."*** **Classe 2 sez. G IPSEOA** Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.
Compito - prodotto	**Prodotto**: • Creazione di uno standard tecnico-pratico di ricetta, finalizzato alla ricerca di notizie sui tipi di pane e vino utilizzati nel territorio con particolare riferimento alle tradizioni popolari (storia, cultura) ed enogastronomiche, con relativa traduzione in lingue, i riferimenti normativi, gli aspetti nutrizionali e uno sguardo al valore del pane e del vino nella cultura religiosa dei diversi Paesi.

Didattica a Distanza dal 09/03/2020

- ☐ **<u>Modalità asincrona</u>** (*trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante*)
  - Registro elettronico Argo Scuola Next
  - Registro elettronico Argo Did Up
  - Videolezioni
  - Audiolezioni
  - Gruppo Whatsapp di classe
  - Piattaforma Google Classroom
  - Piattaforme collegate con i libri di testo;
  - Restituzione elaborati corretti

- ☐ **<u>Modalità sincrona</u>** (*interazione immediata tra l'insegnante e gli alunni di una classe, previo accordo sulla data e sull'ora del collegamento*).
  - Piattaforma suggerita dall'Istituto : Hangouts Meet – G. Suite

<u>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE</u>**

- **Competenza alfabetica funzionale**
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**
- **Competenza in materia di cittadinanza**
- **Competenza imprenditoriale**
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**

<u> Raccomandazione del Consiglio dell' Unione Europea del 22/05/2018</u>**

Data

IL DOCENTE