



**MODULO 1**  
**IGIENE PROFESSIONALE, SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE**

<b>U.D</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Verifiche e valutazioni</b>
<b>1.</b> La sanificazione dell'impianto di cucina. <b>2.</b> Il sistema H.A.C.C.P. <b>3.</b> La realizzazione di un piano di autocontrollo e i diagrammi di flusso <b>4.</b> Tracciabilità e Rintracciabilità alimentare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la classificazione dei microrganismi, i fattori di crescita e le modalità di contaminazione.</li> <li>• Conoscere le principali infezioni e tossinfezioni alimentari e le relative norme di profilassi.</li> <li>• Conoscere le norme igieniche relative alla persona, alla manipolazione degli alimenti, all'attrezzatura e al laboratorio in genere.</li> <li>• Conoscere le azioni di prevenzione rispetto ad attrezzatura ed ambiente.</li> <li>• conoscere le procedure per un corretto trattamento dei rifiuti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute.</li> <li>• Scegliere detergenti e disinfettanti per la sanificazione.</li> <li>• Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo.</li> <li>• Individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di cucina.</li> <li>• Identificare i CCP di un'organizzazione ristorativa.</li> <li>• Realizzare a grandi linee un manuale di autocontrollo igienico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza.</li> <li>• Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</li> </ul>	Verifica sommativa scritta e/o orale.

**MODULO 2**  
**SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO**

<b>U.D</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Verifiche e valutazioni</b>
<b>1.</b> Il TUSL – D.Lgs 81/08 <b>2.</b> Prevenzione antinfortunistica e salute sul lavoro. <b>3.</b> La sicurezza sul posto di lavoro: un diritto-dovere. <b>4.</b> Organigramma della sicurezza sul lavoro <b>5.</b> Valutazione dei rischi e redazione del DVR <b>6.</b> Struttura e gestione dell'economato.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli obblighi dell'imprenditore e del lavoratore.</li> <li>• Conoscere i principali pericoli nell'ambiente di lavoro.</li> <li>• Conoscere l'evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro.</li> <li>• Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica.</li> <li>• Conoscere le linee guida per una corretta progettazione dell'economato;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare atteggiamenti "sicuri", che prevengano possibili infortuni.</li> <li>• Utilizzare tecniche di approvvigionamento nell'ottica di contenere i costi di acquisto.</li> <li>• Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e target dei clienti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avere cura della propria salute in ambito lavorativo.</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> </ul>	Verifica sommativa scritta e/o orale.

**MODULO 3**  
**IL MONDO DELLA RISTORAZIONE E LE CULTURE ALIMENTARI**

U.D	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il tecnico dei servizi ristorativi e il mondo della ristorazione</li> <li>2. Gli stili alimentari attuali</li> <li>3. L'evoluzione delle abitudini alimentari.</li> <li>4. Il cibo come esperienza culturale</li> <li>5. Il consumo dei pasti fuori casa.</li> <li>6. Tipologie dei servizi ristorativi</li> <li>7. La situazione del mercato ristorativo.</li> <li>8. Le nuove tendenze della cucina e il nuovo consumatore</li> <li>9. La gastronomia</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese.</li> <li>• Conoscenza delle differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione.</li> <li>• Conoscenza dell'evoluzione della gastronomia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere.</li> <li>• Conoscenza delle tendenze attuali della cucina ed i suoi fattori caratterizzanti e distinzione delle diverse forme di cucina creativa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione.</li> </ul>	Verifica sommativa scritta e/o orale.

**MODULO 4**  
**ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE**

U.D.	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gli alimenti: definizione, funzioni e classificazione</li> <li>2. Le certificazioni di qualità europee e nazionali</li> <li>3. Il marchio De.CO. e i Presidi Slow Food</li> <li>4. I valori del cibo.</li> <li>5. La tutela dei prodotti di qualità.</li> <li>6. I prodotti ecologici e i nuovi alimenti.</li> <li>7. I prodotti eco-compatibili.</li> <li>8. I nuovi prodotti alimentari.</li> <li>9. Le gamme alimentari.</li> <li>10. Frodi e contraffazioni alimentari.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</li> <li>• Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere i marchi di qualità.</li> <li>• Utilizzare sistemi di tutela e certificazione.</li> <li>• Distinguere le differenti gamme di alimenti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale.</li> </ul>	Verifica sommativa scritta e/o orale.

**MODULO 5**  
**CATERING E BANQUETING**

U.D.	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tecniche di catering e banqueting.</li> <li>2. La normativa di riferimento e la gestione.</li> <li>3. Ristorazione collettiva e commerciale</li> <li>4. I menu della ristorazione sociale e la ristorazione viaggiante.</li> <li>5. Caratteristiche del servizio a buffet</li> <li>6. Le forme del servizio a buffet</li> <li>7. Il buffet nei diversi momenti ristorativi</li> <li>8. Organizzazione del buffet</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di catering e banqueting</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettare il menu per tipologie di eventi.</li> <li>• Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</li> <li>• Simulare eventi di catering e banqueting.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting.</li> </ul>	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale.</p>

**MODULO 6**  
**I MENU E L'APPROVVIGIONAMENTO**

U.D.	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'evoluzione del menu.</li> <li>2. Le abitudini alimentari e l'offerta.</li> <li>3. Classificazione dei menu e i momenti ristorativi</li> <li>4. Le regole di composizione grammaticale e grafica del menu</li> <li>5. La selezione dei piatti e le tendenze recenti.</li> <li>6. Il beverage cost.</li> <li>7. Il calcolo dei prezzi di vendita</li> <li>8. La gestione dell'economato.</li> <li>9. L'organizzazione del reparto.</li> <li>10. La pianificazione degli acquisti.</li> <li>11. Ordini, ricevimento, stoccaggio delle merci.</li> <li>12. La gestione delle scorte e la valorizzazione delle giacenze.</li> <li>13. I software gestionali.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Criteri di elaborazione del menu.</li> <li>• Le politiche di approvvigionamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettare menu per la ristorazione tradizionale.</li> <li>• Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari</li> <li>• Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Occasioni di servizio.</li> <li>• Classificazioni del menu.</li> <li>• Regole di elaborazione delle diverse carte.</li> <li>• La gestione degli acquisti</li> </ul>	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale.</p>

## **D.D.I.**

- **Modalità asincrona** (*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
  - Audio-lezioni
  - Gruppo WhatsApp di classe
  - Piattaforma Google Classroom
  - Piattaforme collegate con i libri di testo;
  - Restituzione elaborati corretti
  
- **Modalità sincrona** (*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

## **COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE\*\***

- **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**

**\*\* Raccomandazione del Consiglio dell' Unione Europea del 22/05/2018**

**Data**

**08/06/2021**

IL DOCENTE  
