



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:	2022 -2023
------------------	------------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: IPSEOA
Professionale	Enogastronomico

Classe:	IV A BES
---------	----------

Disciplina:	LSE-Cucina
-------------	------------

Docente:	La Marca Antonio Rosario
----------	--------------------------

Libro di testo:	Cucina per Sala e Vendita PLAN EDIZIONI – Alma La Scuola Internazionale di Cucina Italiana
-----------------	--



MODULO 1
IGIENE PROFESSIONALE, SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

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

MODULO 2
SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO

U.D	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni
1. Il TUSL – D.Lgs 81/08 2. Prevenzione antinfortunistica e salute sul lavoro. 3. La sicurezza sul posto di lavoro: un diritto-dovere. 4. Organigramma della sicurezza sul lavoro 5. Valutazione dei rischi e redazione del DVR 6. Struttura e gestione dell'economato.	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli obblighi dell'imprenditore e del lavoratore. • Conoscere i principali pericoli nell'ambiente di lavoro. • Conoscere l'evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro. • Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica. • Conoscere le linee guida per una corretta progettazione dell'economato; 	<ul style="list-style-type: none"> • Usare atteggiamenti "sicuri", che prevengano possibili infortuni. • Utilizzare tecniche di approvvigionamento nell'ottica di contenere i costi di acquisto. • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Avere cura della propria salute in ambito lavorativo. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. 	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"> 1. Il tecnico dei servizi ristorativi e il mondo della ristorazione 2. Gli stili alimentari attuali 3. L'evoluzione delle abitudini alimentari. 4. Il cibo come esperienza culturale 5. Il consumo dei pasti fuori casa. 6. Tipologie dei servizi ristorativi 7. La situazione del mercato ristorativo. 8. Le nuove tendenze della cucina e il nuovo consumatore 9. La gastronomia 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese. • Conoscenza delle differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione. • Conoscenza dell'evoluzione della gastronomia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere. • Conoscenza delle tendenze attuali della cucina ed i suoi fattori caratterizzanti e distinzione delle diverse forme di cucina creativa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione. 	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"> 1. Gli alimenti: definizione, funzioni e classificazione 2. Le certificazioni di qualità europee e nazionali 3. Il marchio De.CO. e i Presidi Slow Food 4. I valori del cibo. 5. La tutela dei prodotti di qualità. 6. I prodotti ecologici e i nuovi alimenti. 7. I prodotti eco-compatibili. 8. I nuovi prodotti alimentari. 9. Le gamme alimentari. 10. Frodi e contraffazioni alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. • Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i marchi di qualità. • Utilizzare sistemi di tutela e certificazione. • Distinguere le differenti gamme di alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale. 	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"> 1. Tecniche di catering e banqueting. 2. La normativa di riferimento e la gestione. 3. Ristorazione collettiva e commerciale 4. I menu della ristorazione sociale e la ristorazione viaggiante. 5. Caratteristiche del servizio a buffet 6. Le forme del servizio a buffet 7. Il buffet nei diversi momenti ristorativi 8. Organizzazione del buffet 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di catering e banqueting 	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare il menu per tipologie di eventi. • Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. • Simulare eventi di catering e banqueting. 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting. 	<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"> 1. L'evoluzione del menu. 2. Le abitudini alimentari e l'offerta. 3. Classificazione dei menu e i momenti ristorativi 4. Le regole di composizione grammaticale e grafica del menu 5. La selezione dei piatti e le tendenze recenti. 6. Il beverage cost. 7. Il calcolo dei prezzi di vendita 8. La gestione dell'economato. 9. L'organizzazione del reparto. 10. La pianificazione degli acquisti. 11. Ordini, ricevimento, stoccaggio delle merci. 12. La gestione delle scorte e la valorizzazione delle giacenze. 13. I software gestionali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Criteri di elaborazione del menu. • Le politiche di approvvigionamento 	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare menu per la ristorazione tradizionale. • Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari • Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Occasioni di servizio. • Classificazioni del menu. • Regole di elaborazione delle diverse carte. • La gestione degli acquisti 	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale.</p>

METODI

- **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

UDA

<i>CLASSI IV "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA" BES</i>
UDA 1: Il pane e il vino nella storia, nell'alimentazione e nella religione. 32 h
UDA 2: I cinque colori del benessere nell'arte del Flambage 40 h
UDA 3: Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP 22 h
<i>CLASSI IV "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA" BES</i>
UDA PCTO: "Wine & Food Pairing". Principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino 30 h

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

09/06/2023

IL DOCENTE

Antonio Pasquini / M. M. M.