



**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE  
"S. MARTA"**

Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924 C.F. n.92059320413

**anno scolastico 2021-2022**

**MATERIA:**           **Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina**

**Classe:**           **3°    sez.**

**PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO**

**CLASSI TERZE**

**Pesaro, ottobre 2021**



# ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"

Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924 C.F. n.92059320413

Classe: 3° sez. N° allievi

*Libro di testo adottato:*

**SMART CHEF** Tecnica e pratica di cucina. Secondo biennio e quinto anno

Autore: Giovanni Salviani

Casa editrice: HOEPLI

## CONTENUTI

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in Unità di Apprendimento

| UDA  | PERIODO         | LEZIONI  | PERIODO                                     |
|--|-----------------|--|---|
| UDA del biennio precedente                         | Settembre       | I vegetali in cucina, le uova, i primi piatti, i fondi e le salse, gli impasti e le creme di base di pasticceria.  | Settembre/giugno                            |
| UDA 10<br>Organizzazione e gestione del ristorante | Settembre       | <b>Lezione 34;</b><br>La sicurezza al ristorante<br><b>Lezione 35;</b><br>l'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione                                 | Settembre                                   |
| UDA 8<br>La ristorazione contemporanea             | Ottobre         | <b>Lezione 28;</b><br>Il buffet e il self service<br><b>Lezione 29;</b><br>Il piatto e le decorazioni  | Ottobre                                     |
| UDA 3<br>Le carni                                  | Ottobre/giugno  | <b>Lezione 6;</b><br>Le carni caratteristiche e tagli<br><b>Lezione 7;</b><br>La lavorazione delle carni<br><b>Lezione 8;</b><br>I metodi di cottura delle carni | Ottobre/giugno                              |
| UDA 2<br>I pesci                                   | Febbraio/giugno | <b>Lezione 4;</b><br>Classificazione e caratteristiche dei prodotti ittici.<br><b>Lezione 5;</b><br>Le lavorazioni del pesce.                                    | Febbraio/giugno                             |
| UDA 6<br>Pasticceria, gelateria e panificazione    | Ottobre/giugno  | <b>Lezione 17;</b><br>La pasticceria<br><b>Lezione 21;</b><br>Le creme e gli impasti di pasticceria<br><b>Lezione 22;</b><br>Gli impasti dolci lievitati         | Ottobre<br>Ottobre/giugno<br>Gennaio/giugno |



# ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"

Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924 C.F. n.92059320413

## 1) **OBIETTIVI**

### **CONOSCENZE :**

#### **UDA 2 I Pesci**

Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto; classificazione e caratteristiche dei prodotti ittici; Made in Italy i prodotti ittici.

#### **UDA 3 Le carni**

Tecniche di approvvigionamento e gestione delle carni fresche e trasformate; tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto; classificazione delle carni e dei salumi; Made in Italy le carni e i salumi.

#### **UDA 6 Pasticceria Gelateria e panificazione**

Tecniche di base di produzione dolciaria; Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti dolciari; tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione di prodotti dolciari.

#### **UDA 8 La ristorazione contemporanea**

Il buffet e il self service; Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande; il piatto e le sue decorazioni e guarnizioni.

#### **UDA 10 Organizzazione e gestione del ristorante**

Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci; tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa; Tecniche di programmazione e controllo dei costi.

La sicurezza sul lavoro, fattori di rischio professionale e ambientale; Il primo soccorso;

### **COMPETENZE:**

#### **UDA 2 – UDA 3 –**

**Competenza 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.

**Competenza 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 e della innovazione.

**Competenza N°4;** Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

#### **UDA 6**

**Competenza N°5;** valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

#### **UDA 8**

**Competenza 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.

**Competenza N°7;** Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del Made in Italy.

#### **UDA 10**

**Competenza 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 e della innovazione.



# **ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"**

Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924 C.F. n.92059320413

**Competenza N°3;** Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.  
**Competenza N°4;** Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

## **ABILITA'**

### **UDA 2 – UDA 3 -**

Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione dei prodotti rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto programmato.

Controllare la rispondenza del prodotto ai parametri predefiniti.

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e disturbi alimentari.

### **UDA 6**

Predisporre preparazioni dolciarie scegliendo le materie prime in base alle qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale bilanciandole in funzione del prodotto finito.

Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari scegliendo le materie prime in base alle qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale bilanciandole in funzione del prodotto finito.

Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze nutrizionali.

Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.

### **UDA 8**

Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento.

Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.

Determinare le modalità e tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.

### **UDA 10**

Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci.

Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto programmato.

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro operando in equipe interagendo con le altre figure professionali.

Controllare la rispondenza del prodotto ai parametri predefiniti.

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

Garantire la tutela e sicurezza del cliente.

## **2) *SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE UTILIZZATE***

Introduzione frontale per presentare in modo sistematico la lezione tecnico pratica immediatamente seguente;

Lezioni tecnico pratiche in laboratorio di cucina e pasticceria, talvolta a sviluppo individuale o più spesso in gruppo.

Esempi introduttivi legati ad esperienze condivise dagli allievi, per stimolare l'interesse per nuovi argomenti; utilizzo del percorso schematizzato per la verbalizzazione orale e scritta dei contenuti acquisiti.



# ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"

Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924 C.F. n.92059320413

Esplicitazione degli obiettivi per i quali si lavora.

## UDA 10 Organizzazione e gestione del ristorante

|   |  |
|---|--|
| Fasi di applicazione                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fase iniziale: lezioni teoriche per ciascuna lezione in un periodo delimitato.</li> <li>2. Fase successiva: continui richiami ai contenuti durante l'intero ciclo di studi.</li> </ol> |
| Sviluppo delle competenze                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. PCTO svolgo la mia relazione.</li> </ol>   |
| Compito di realtà/ prodotto<br>Da assegnare agli studenti | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Simulo e mi esercito a ordinare alimenti per le esercitazioni pratiche di laboratorio.</li> </ol>  |

## UDA 8 La ristorazione contemporanea

|   |   |
|---|---|
| Fasi di applicazione                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fase iniziale: lezioni teoriche per ciascuna lezione in un periodo delimitato.</li> <li>2. Fase successiva: continui richiami ai contenuti durante l'intero ciclo di studi.</li> </ol>  |
| Sviluppo delle competenze                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. PCTO svolgo la mia relazione.</li> <li>2. Raccolgo e analizzo le foto di preparazioni viste durante le esperienze di PCTO</li> </ol>  |
| Compito di realtà/ prodotto<br>Da assegnare agli studenti | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mi esercito nella progettazione di un evento gastronomico a buffet.</li> <li>2. Mi esercito a preparare piatti per un servizio di brunch</li> <li>3. Ricerca allestimenti e decorazioni per buffet e centrotavola.</li> </ol> |

## UDA 3 Le carni

|   |  |
|---|--|
| Fasi di applicazione                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fase iniziale: lezioni teoriche per ciascuna lezione in un periodo delimitato.</li> <li>2. Fase successiva: continui richiami ai contenuti durante l'intero ciclo di studi.</li> </ol> |
| Sviluppo delle competenze                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preparo la visita a una macelleria.</li> <li>2. Documento il lavoro di laboratorio di enogastronomia inerente alla lavorazione delle carni</li> </ol>                                  |
| Compito di realtà/ prodotto<br>Da assegnare agli studenti | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Studio la realtà produttiva del settore dell'allevamento animale della mia regione e creo un itinerario turistico a carattere gastronomico.</li> </ol>                                 |

## UDA 2 I pesci

|   |  |
|---|--|
| Fasi di applicazione                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fase iniziale: lezioni teoriche per ciascuna lezione in un periodo delimitato.</li> <li>2. Fase successiva: continui richiami ai contenuti durante l'intero ciclo di studi.</li> </ol>   |
| Sviluppo delle competenze                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Imparo a riconoscere le ricette tipiche a base di pesce della mia regione.</li> <li>2. Mi esercito a preparare e cuocere i molluschi.</li> </ol>   |
| Compito di realtà/ prodotto<br>Da assegnare agli studenti | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Documento il lavoro di laboratorio di enogastronomia inerente alla lavorazione dei prodotti ittici.</li> <li>2. Studio le eccellenze ittiche della mia regione e creo un itinerario turistico a carattere enogastronomico</li> </ol> |

## UDA 6 Pasticceria, gelateria e panificazione

|   |  |
|---|--|
| Fasi di applicazione                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fase iniziale: lezioni teoriche per ciascuna lezione in un periodo delimitato.</li> <li>2. Fase successiva: continui richiami ai contenuti durante l'intero ciclo di studi.</li> </ol>                                     |
| Sviluppo delle competenze                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Raccolgo e catalogo le ricette di pasticceria.</li> <li>2. Documento il lavoro di laboratorio di enogastronomia inerente alla lavorazione dei dolci.</li> <li>3. Conosco l'uso gastronomico dei prodotti dolci.</li> </ol> |
| Compito di realtà/ prodotto<br>Da assegnare agli studenti | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preparo una visita a una pasticceria o a un panificio.</li> </ol>  |



## **ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"**

Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924 C.F. n.92059320413

### **3) SUSSIDI UTILIZZATI**

- 1) A carattere collettivo; aule, laboratorio di cucina, LIM, utilizzo di materiale informatico.
- 2) A carattere individuale; libro di testo, materiale cartaceo consegnato dal docente, piattaforma G-suite, file e altro materiale digitale di approfondimento allegato alla classe virtuale creata come da indicazione scolastica.

### **4) VERIFICHE E VALUTAZIONI**

Le verifiche saranno ispirate a criteri oggettivi e avranno chiarezza di obiettivi. Queste saranno fissate con sufficiente anticipo in modo che ogni alunno si possa preparare ed essere sostanzialmente informato nella tipologia e negli obiettivi.

Tipologie:

Verifiche orali, scritte a risposta aperta sintetica, strutturate, pratiche.

Numero:

Tali da garantire un minimo di 3 voti nel 1° e nel 2° quadrimestre.

### **5) CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per ciò che riguarda le verifiche orali e i test scritti a risposta aperta, saranno valutate le capacità espositive degli alunni, le competenze e conoscenze apprese, oltre all'abilità nel creare collegamenti tra i vari argomenti trattati. All'interno di ciascuna UDA sono stati individuati i criteri di valutazione ciascuno dei quali con peso diverso nell'ambito della correzione. Il dipartimento ha inoltre predisposto tre griglie (orale/scritto e pratico) per la valutazione degli studenti.

Il dipartimento di cucina.

Pesaro, 15/09/2021

Il Docente

Gabriele Bastianoni



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE S. MARTA**  
**Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**  
Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924  
<http://www.alberghieropesaro.gov.it> - e-mail [polo1@alberghieropesaro.it](mailto:polo1@alberghieropesaro.it) [psis002007@pec.istruzione.it](mailto:psis002007@pec.istruzione.it)  
C.F. n. 80005210416

**anno scolastico 2020-2021**

**MATERIA: Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina**

**Classe: 1° sez.**

## **PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO**

### **CLASSI PRIME**

**Pesaro, settembre 2020**

**Classe: 1° sez. N° allievi**

**Libro di testo adottato:**

**SMART CHEF tecniche e pratiche di cucina con i nuovi strumenti didattici previsti dalla riforma dei professionali**

**Autore: Giovanni Salviani**

**Casa editrice: HOEPLI**

## **CONTENUTI**

**Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in Unità di Apprendimento**

- **UDA 1** La figura professionale del cuoco
- **UDA 2** I reparti e le attrezzature di cucina
- **UDA 3** Igiene e sicurezza
- **UDA 4** Il lavoro in cucina (lezione 8 organizzare il lavoro in cucina)
- **UDA 5** I vegetali in cucina (lezione 21 le preparazioni preliminari/ lezione 22 le tecniche del taglio dei vegetali/ lezione 23 i metodi di cottura dei vegetali)
- **UDA 6** I primi piatti i fondi e le salse (lezione 26 i fondi e le salse/ lezione 27 i primi piatti a base di pasta)
- **UDA 7** Gli antipasti e le uova (lezione 25 le uova)
- **UDA 8** La pasticceria (lezione 33 le produzioni di pasticceria/ lezione 35 le creme/ lezione 36 gli impasti)

### **1) OBIETTIVI**

#### **CONOSCENZE :**

##### **UDA 1**

Conosce la brigata classica e le motivazioni che ne hanno portato al ridimensionamento nella maggior parte delle strutture ricettive e ristorative.

##### **UDA 2**

Conosce il laboratorio di cucina, la suddivisione in spazi funzionali alla specificità del lavoro da svolgere. Distingue le principali grandi attrezzature per la produzione del freddo, per la cottura e la preparazione. Conosce i principali materiali con i quali si realizza la batteria di cucina, conosce l'utensileria e la coltelleria.

##### **UDA 3**

Conosce la divisa. Conosce i principi d'igiene degli alimenti, dell'ambiente e personale in cucina e solo in parte le buone prassi di lavorazione e sanificazione.

Conosce le principali cause d'infortunio nei laboratori.

##### **UDA 4**

Organizza in maniera autonoma la postazione di lavoro.

##### **UDA 5**

Conosce il taglio sequenziale degli ortaggi e delle patate e la tecnica per tritare. Conosce gli ortaggi utilizzati in laboratorio durante l'anno scolastico e le erbe aromatiche utilizzate durante le lezioni in laboratorio. Conosce i metodi di cottura degli ortaggi.

## **UDA 6**

Conosce i fondi di cucina, alcune salse madri e derivate e il roux.

Conosce i primi piatti asciutti realizzati e gli impasti di base per pasta all'uovo realizzati.

## **UDA 7**

Conosce la classificazione delle uova, le loro proprietà chimico fisiche alla base del corretto utilizzo sia in cucina che in pasticceria, i metodi di cottura delle uova.

## **UDA 8**

Conosce gli ingredienti di base utilizzati nelle preparazioni di pasticceria. Conosce alcune tecniche di base nelle preparazioni si pasticceria.

## **COMPETENZE:**

### **UDA 1**

Mantiene un atteggiamento sempre attento e positivo, proiettato ad una crescita professionale. Conosce i compiti dei principali chef facenti parte la brigata classica.

### **UDA 2**

Si muove all'interno del laboratorio in autonomia utilizzando in sicurezza le attrezzature e gli utensili che lezione dopo lezione si trova ad utilizzare.

### **UDA 3**

Indossa calzature antinfortunistiche e adotta ogni accorgimento per evitare cadute accidentali. Utilizza, secondo la tecnica impartita dal docente per la sicurezza, la coltelleria. Ricorre, in ogni momento si renda necessario, all'utilizzo del torcione, presta attenzione durante le lavorazioni al fornello e in ogni occasione in cui utilizza attrezzature per la cottura. Rispetta l'igiene della persona attraverso la cura della divisa indossata e il rispetto delle operazioni preliminari alle lavorazioni. Applica correttamente la tecnica della sanificazione delle superfici utilizzate per le preparazioni.

### **UDA 4**

Organizza la postazione di lavoro in modo autonomo.

### **UDA 5**

Riconosce gli ortaggi utilizzati nel corso dell'anno durante le lezioni svolte in laboratorio. Esegue correttamente le operazioni preliminari e la tecnica del taglio sequenziale degli ortaggi. Riconosce le erbe aromatiche utilizzate nel corso dell'anno durante le lezioni svolte in laboratorio e le taglia correttamente.

### **UDA 6**

Realizza con la supervisione dell'insegnante alcune salse di base.

Effettua con la supervisione dell'insegnante gli impasti appresi. Prepara con a supervisione del docente semplici ricette di primi piatti.

### **UDA 7**

Usa con attenzione e valorizza l'impiego delle uova nelle preparazioni di cucina e nelle basi di cucina.

### **UDA 8**

Perfeziona l'attività pratica legata alla produzione dolciaria di base, creme, composti e impasti.

## **CAPACITA'**

### **UDA 1**

Mantiene un atteggiamento sempre attento e positivo, proiettato ad una crescita professionale. Collabora con i compagni per la riuscita delle ricette e più in generale al corretto svolgimento delle lezioni, sia pratiche che teoriche.

### **UDA 2**

Effettua spostamenti all'interno del reparto a seconda delle necessità del momento. Utilizza in parziale autonomia le attrezzature per la realizzazione dei piatti oggetto di lezione.

### **UDA 3**

Lavora in laboratorio rispettando la normativa che regola la sicurezza in ambito lavorativo tutelando se stesso e gli altri alunni facenti parte della brigata. Applica le conoscenze in materia d'igiene durante le lezioni in laboratorio rispettando l'igiene degli alimenti, delle attrezzature e del laboratorio.

### **UDA 4**

Applica un modello operativo per regole schematizzando correttamente in modo sequenziale il tipo di mansione da svolgere.

### **UDA 5**

Organizza la postazione di lavoro in funzione della lezione del giorno. Eseguе correttamente le operazioni preliminari e la tecnica del taglio sequenziale degli ortaggi. Eseguе i tagli essenziali delle erbe aromatiche e le utilizza preservandone le qualità aromatiche.

### **UDA 6**

Applica correttamente le procedure sequenziali per la realizzazione dei primi piatti realizzando con la supervisione dell'insegnante le salse, gli impasti di base.

### **UDA 7**

Descrive i metodi di cottura delle uova rispettandone le proprietà chimico/fisiche.

### **UDA 8**

Eseguе le principali operazioni di base di pasticceria, realizza con la supervisione del docente, alcune preparazioni di pasticceria di base.

## **2) *SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE UTILIZZATE***

Introduzione frontale per presentare in modo sistematico la lezione tecnico pratica immediatamente seguente;

Lezioni tecnico pratiche in laboratorio di cucina talvolta a sviluppo individuale o più spesso in gruppo.

Esempi introduttivi legati ad esperienze condivise dagli allievi, per stimolare l'interesse per nuovi argomenti; utilizzo del percorso schematizzato per la verbalizzazione orale e scritta dei contenuti acquisiti.

Explicitazione degli obiettivi per i quali si lavora.

## **3) *SUSSIDI UTILIZZATI***

- 1) A carattere collettivo; aule, laboratorio di cucina, LIM, utilizzo di materiale informatico.
- 2) A carattere individuale; libro di testo, materiale cartaceo consegnato dal docente, piattaforma G-suite, file e altro materiale digitale di approfondimento allegato alla classe virtuale creata come da indicazione scolastica.

#### **4) VERIFICHE E VALUTAZIONI**

Le verifiche saranno ispirate a criteri oggettivi e avranno chiarezza di obiettivi. Queste saranno fissate con sufficiente anticipo in modo che ogni alunno si possa preparare ed essere sostanzialmente informato nella tipologia e negli obiettivi.

Tipologie:

Verifiche orali, scritte a risposta aperta sintetica. Strutturate, pratiche.

Numero:

Tali da garantire un minimo di 3 voti nel 1° e nel 2° quadrimestre.

#### **5) CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per ciò che riguarda le verifiche orali e i test scritti a risposta aperta, saranno valutate le capacità espositive degli alunni, le competenze e conoscenze apprese, oltre all'abilità nel creare collegamenti tra i vari argomenti trattati. All'interno di ciascuna UDA sono stati individuati i criteri di valutazione ciascuno dei quali con peso diverso nell'ambito della correzione. Il dipartimento ha inoltre predisposto tre griglie (orale/scritto e pratico) per la valutazione degli studenti.

Il dipartimento di cucina.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE S. MARTA**  
**Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**  
Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924  
<http://www.alberghieropesaro.gov.it> - e-mail [polo1@alberghieropesaro.it](mailto:polo1@alberghieropesaro.it) [psis002007@pec.istruzione.it](mailto:psis002007@pec.istruzione.it)  
C.F. n. 80005210416

**anno scolastico 2021-2022**

**MATERIA:**            **Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina**

**Classe:**            **2°        sez.**

**PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO**

**CLASSI SECONDE**

**Pesaro, settembre 2020**

**Classe: 2° sez. N° allievi**

**Libro di testo adottato:**

**SMART CHEF tecniche e pratiche di cucina con i nuovi strumenti didattici previsti dalla riforma dei professionali**

**Autore: Giovanni Salviani**

**Casa editrice: HOEPLI**

## **CONTENUTI**

**Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in Unità di Apprendimento**

- **UDA 1** Ripasso dei blocchi tematici del primo anno funzionali allo svolgimento del secondo
- **UDA 2** Il lavoro in cucina (La ricetta, il servizio e il menu)
- **UDA 3** Cottura e conservazione (I metodi di cottura, i metodi di conservazione)
- **UDA 4** Gli alimenti (Gli alimenti e la qualità alimentare)
- **UDA 5** I primi piatti i fondi e le salse (Le minestre, i primi piatti di pasta, le salse)
- **UDA 6** La pasticceria (gli impasti, le salse e le creme)

### **1) OBIETTIVI**

**CONOSCENZE :**

#### **UDA 2**

Conoscere la principale modulistica del reparto, la ricetta e la comanda. La successione delle portate e i principali menu. L'organizzazione del lavoro e i ruoli della brigata

#### **UDA 3**

Conoscere le tecniche di cottura degli alimenti, l'influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica, le modalità fisiche di trasmissione del calore. Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti.

#### **UDA 4**

La qualità alimentare, le etichette, i marchi di tutela e i disciplinari di produzione.

#### **UDA 5**

Conoscere le salse madri e derivate per farinacei e non.

Conoscere le minestre, i primi piatti asciutti a base di pasta fresca, ripiena, gratinata, i risotti.

#### **UDA 6**

Conosce gli ingredienti di base utilizzati nelle preparazioni di pasticceria. Conosce alcune tecniche di base nelle preparazioni di pasticceria quali impasti, composti, creme.

**COMPETENZE:**

Competenze comuni ad ognuna delle UDA in programma nel secondo anno di scuola.

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva enogastronomica.
- Utilizzare tecniche di lavorazione attrezzature e strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici oggetto di lezione.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali tentando di individuare le nuove tendenze di filiera.
- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

- Predisporre e realizzare semplici menu coerenti con il contesto e le esigenze richieste dalla situazione, anche in relazione a semplici necessità dietologiche.

## **CAPACITA'**

### **UDA 2**

Essere in grado di operare in laboratorio rispettando le regole dell'etica professionale. Redigere ricette di base nel rispetto delle regole. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro operando in gruppo e interagendo con profitto.

### **UDA 3**

Comprendere le trasformazioni chimico fisiche che avvengono nella manipolazione, cottura e conservazione degli alimenti. Applicare correttamente ai diversi alimenti le principali tecniche di cottura e conservazione.

### **UDA 4**

Riconoscere le diverse qualità degli alimenti, riconoscere l'importanza di un marchio di tutela, iniziare a conoscere i principali prodotti italiani con lo scopo di valorizzarli e promuoverli.

### **UDA 5**

Applica correttamente le procedure sequenziali per la realizzazione dei primi piatti realizzando con la supervisione dell'insegnante le salse, le minestre, gli impasti di base.

### **UDA 6**

Esegue le principali operazioni di base di pasticceria, realizza con la supervisione del docente, alcune preparazioni di pasticceria di base.

## **2) SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE UTILIZZATE**

Introduzione frontale per presentare in modo sistematico la lezione tecnico pratica immediatamente seguente;

Lezioni tecnico pratiche in laboratorio di cucina talvolta a sviluppo individuale o più spesso in gruppo.

Esempi introduttivi legati ad esperienze condivise dagli allievi, per stimolare l'interesse per nuovi argomenti; utilizzo del percorso schematizzato per la verbalizzazione orale e scritta dei contenuti acquisiti.

Esplicitazione degli obiettivi per i quali si lavora.

## **3) SUSSIDI UTILIZZATI**

1) A carattere collettivo; aule, laboratorio di cucina, LIM, utilizzo di materiale informatico.

2) A carattere individuale; libro di testo, materiale cartaceo consegnato dal docente, piattaforma G-suite, file e altro materiale digitale di approfondimento allegato alla classe virtuale creata come da indicazione scolastica.

## **4) VERIFICHE E VALUTAZIONI**

Le verifiche saranno ispirate a criteri oggettivi e avranno chiarezza di obiettivi. Queste saranno fissate con sufficiente anticipo in modo che ogni alunno si possa preparare ed essere sostanzialmente informato nella tipologia e negli obiettivi.

Tipologie:

Verifiche orali, scritte a risposta aperta sintetica. Strutturate, pratiche.

Numero:

Tali da garantire un minimo di 3 voti nel 1° e nel 2° quadrimestre.

### **5) CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per ciò che riguarda le verifiche orali e i test scritti a risposta aperta, saranno valutate le capacità espositive degli alunni, le competenze e conoscenze apprese, oltre all' abilità nel creare collegamenti tra i vari argomenti trattati. All'interno di ciascuna UDA sono stati individuati i criteri di valutazione ciascuno dei quali con peso diverso nell'ambito della correzione. Il dipartimento ha inoltre predisposto tre griglie (orale/scritto e pratico) per la valutazione degli studenti.

Il dipartimento di cucina.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE S. MARTA**  
**Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**  
Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924  
<http://www.alberghieropesaro.gov.it> - e-mail [polo1@alberghieropesaro.it](mailto:polo1@alberghieropesaro.it) [psis002007@pec.istruzione.it](mailto:psis002007@pec.istruzione.it)  
C.F. n. 80005210416

**anno scolastico 2020-2021**

**MATERIA: Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina**

**Classe: 4° sez.**

## **PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO**

### **CLASSI QUARTE**

**Pesaro, settembre 2020**

**Classe: 4° sez. N° allievi**

**Libro di testo adottato:**

**PROFESSIONISTI IN CUCINA Tecniche e pratiche per i futuri chef**

**Autore: Giovanni Salviani**

**Casa editrice: HOEPLI**

## **CONTENUTI**

**Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in Unità di Apprendimento**

- **UDA 1** Ripasso dei blocchi tematici del terzo anno funzionali allo svolgimento del terzo (il menu)
- **UDA 2** Gli stili gastronomici (La ristorazione contemporanea)
- **UDA 3** Organizzazione e gestione dell'impresa (l'innovazione e le tecnologie in cucina)
- **UDA 4** Il banqueting, il buffet e le decorazioni (il buffet, il piatto e le decorazioni)
- **UDA 5** La cucina regionale italiana

### **1) OBIETTIVI**

#### **CONOSCENZE :**

##### **UDA 2**

Conoscere la ristorazione commerciale e collettiva e la produzione dei pasti nella ristorazione.

##### **UDA 3**

Conoscere i principi dell'organizzazione del lavoro e della produzione per regole. Conoscere i concetti di qualità, standard e schede tecniche di produzione.

##### **UDA 4**

Conoscere l'organizzazione di un buffet, la presentazione dei piatti, le guarnizioni, le decorazioni.

##### **UDA 5**

Conoscere le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria regionali. La valorizzazione dei prodotti enogastronomici e i principali piatti della tradizione.

#### **COMPETENZE:**

Competenze comuni ad ognuna delle UDA in programma nel terzo anno di scuola.

- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- Utilizzare tecniche di lavorazione, attrezzature e strumenti gestionali nella produzione dei prodotti enogastronomici oggetto di lezione.
- Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali tentando di individuare le nuove tendenze di filiera.
- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre e realizzare semplici menu coerenti con il contesto e le esigenze richieste dalla situazione, anche in relazione a semplici necessità dietologiche.

## **CAPACITA'**

### **UDA 2**

Riconoscere gli stili di cucina attuali e i fondamenti della cucina innovativa.

### **UDA 3**

Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse e al servizio proposto. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.

### **UDA 4**

Saper valutare la programmazione del lavoro in funzione di un servizio a buffet; Proporre piatti presentati tenendo presente le nuove tendenze.

### **UDA 5**

Operare nel rispetto delle norme igieniche di sicurezza. Operare in autonomia e rispettare la corretta sequenza per il compito assegnato. Selezionare la tecnica operativa più efficace al raggiungimento del risultato prefissato. Eseguire le principali preparazioni gastronomiche regionali. Elaborare prodotti di pasticceria a carattere regionale. Valorizzare i piatti della tradizione con attenzione agli aspetti nutrizionali e gastronomici moderni. Valorizzare i prodotti tipici regionali utilizzati.

## ***2) SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE UTILIZZATE***

Introduzione frontale per presentare in modo sistematico la lezione tecnico pratica immediatamente seguente;

Lezioni tecnico pratiche in laboratorio di cucina e pasticceria, talvolta a sviluppo individuale o più spesso in gruppo.

Esempi introduttivi legati ad esperienze condivise dagli allievi, per stimolare l'interesse per nuovi argomenti; utilizzo del percorso schematizzato per la verbalizzazione orale e scritta dei contenuti acquisiti.

Esplicitazione degli obiettivi per i quali si lavora.

## ***3) SUSSIDI UTILIZZATI***

1) A carattere collettivo; aule, laboratorio di cucina, LIM, utilizzo di materiale informatico.

2) A carattere individuale; libro di testo, materiale cartaceo consegnato dal docente, piattaforma G-suite, file e altro materiale digitale di approfondimento allegato alla classe virtuale creata come da indicazione scolastica.

## ***4) VERIFICHE E VALUTAZIONI***

Le verifiche saranno ispirate a criteri oggettivi e avranno chiarezza di obiettivi. Queste saranno fissate con sufficiente anticipo in modo che ogni alunno si possa preparare ed essere sostanzialmente informato nella tipologia e negli obiettivi.

Tipologie:

Verifiche orali, scritte a risposta aperta sintetica. Strutturate, pratiche.

Numero:

Tali da garantire un minimo di 3 voti nel 1° e nel 2° quadrimestre.

## **5) CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per ciò che riguarda le verifiche orali e i test scritti a risposta aperta, saranno valutate le capacità espositive degli alunni, le competenze e conoscenze apprese, oltre all' abilità nel creare collegamenti tra i vari argomenti trattati. All'interno di ciascuna UDA sono stati individuati i criteri di valutazione ciascuno dei quali con peso diverso nell'ambito della correzione. Il dipartimento ha inoltre predisposto tre griglie (orale/scritto e pratico) per la valutazione degli studenti.

Il dipartimento di cucina.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE S. MARTA**  
**Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**  
Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924  
<http://www.alberghieropesaro.gov.it> - e-mail [polo1@alberghieropesaro.it](mailto:polo1@alberghieropesaro.it) [psis002007@pec.istruzione.it](mailto:psis002007@pec.istruzione.it)  
C.F. n. 80005210416

**anno scolastico 2021-2022**

**MATERIA:**            **Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina**

**Classe:**        **5°        sez. f**

## **PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO**

### **CLASSI QUINTE**

Del Prof. GABELLINI ROBERTO

**Pesaro**, settembre 2021

**Classe: 5° sez. N° allievi**

**Libro di testo adottato:**

**PROFESSIONISTI IN CUCINA Tecniche e pratiche per i futuri chef**

**Autore: Giovanni Salviani**

**Casa editrice: HOEPLI**

## **CONTENUTI**

### **Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in Unità di Apprendimento**

- **UDA 1** Ripasso dei blocchi tematici del terzo anno funzionali allo svolgimento del terzo (la ristorazione contemporanea, il menu)
- **UDA 2** Gastronomia, cultura, ristorazione (gli stili gastronomici)
- **UDA 3** Gli alimenti e la qualità alimentare
- **UDA 4** Il banqueting, il buffet e le decorazioni (il banqueting)
- **UDA 5** Marketing e menu (esigenze speciali, allergie e intolleranze)
- **UDA 6** Organizzazione e gestione dell'impresa (L'impresa ristorativa, l'approvvigionamento delle merci)

#### **1) OBIETTIVI**

#### **CONOSCENZE :**

##### **UDA 2**

Conoscere l'offerta gastronomica contemporanea e le tipologie di ristorazione affiancate. Conoscere il catering.

##### **UDA 3**

Conoscere i marchi di qualità, i sistemi di eccellenza e gli alimenti di eccellenza. Conoscere la tracciabilità degli alimenti e il pacchetto igiene" del sistema haccp.

##### **UDA 4**

Conoscere il catering e banqueting, il contratto di catering e banqueting, l'organizzazione di un banchetto o di un buffet.

##### **UDA 5**

Conoscere e saper progettare menu o carte in funzione di eventuali clienti allergici o intolleranti.

##### **UDA 6**

Conoscere la gestione delle merci, dell'impresa ristorativa e dei servizi offerti. I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici. La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. Conosce la sicurezza sul lavoro.

#### **COMPETENZE:**

Competenze comuni ad ognuna delle UDA in programma nel terzo anno di scuola.

- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

- Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- Predisporre e realizzare semplici menu coerenti con il contesto e le esigenze richieste dalla situazione, anche in relazione a semplici necessità dietologiche.
- Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

## **CAPACITA'**

### **UDA 2**

Riconoscere gli stili di cucina attuali e i fondamenti della cucina innovativa. Saper riconoscere i principali tipi di catering nella ristorazione collettiva.

### **UDA 3**

Saper distinguere i criteri di qualità di ogni varietà degli alimenti. Saper valorizzare i prodotti proponendoli in ricette personalizzate. Saper realizzare un semplice manuale di autocontrollo e un piano di sanificazione.

### **UDA 4**

Saper pianificare e organizzare banqueting e buffet.

### **UDA 5**

Operare nel rispetto delle norme igieniche in relazione a possibili clienti allergici o intolleranti. Elaborare prodotti di cucina e di pasticceria orientati ad una possibile clientela allergica o intollerante.

### **UDA 6**

Saper gestire il processo di approvvigionamento degli alimenti. Calcolare il costo piatto e costo menu. Saper individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente. Saper sensibilizzare il resto del personale al rispetto delle norme in materia di sicurezza sul lavoro.

## **2) *SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE UTILIZZATE***

Introduzione frontale per presentare in modo sistematico la lezione tecnico pratica immediatamente seguente;

Lezioni tecnico pratiche in laboratorio di cucina e pasticceria, talvolta a sviluppo individuale o più spesso in gruppo.

Esempi introduttivi legati ad esperienze condivise dagli allievi, per stimolare l'interesse per nuovi argomenti; utilizzo del percorso schematizzato per la verbalizzazione orale e scritta dei contenuti acquisiti.

Esplicitazione degli obiettivi per i quali si lavora.

## **3) *SUSSIDI UTILIZZATI***

1) A carattere collettivo; aule, laboratorio di cucina, LIM, utilizzo di materiale informatico.

2) A carattere individuale; libro di testo, materiale cartaceo consegnato dal docente, piattaforma G-suite, file e altro materiale digitale di approfondimento allegato alla classe virtuale creata come da indicazione scolastica.

#### **4) VERIFICHE E VALUTAZIONI**

Le verifiche saranno ispirate a criteri oggettivi e avranno chiarezza di obiettivi. Queste saranno fissate con sufficiente anticipo in modo che ogni alunno si possa preparare ed essere sostanzialmente informato nella tipologia e negli obiettivi.

Tipologie:

Verifiche orali, scritte a risposta aperta sintetica. Strutturate, pratiche.

Numero:

Tali da garantire un minimo di 3 voti nel 1° e nel 2° quadrimestre.

#### **5) CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per ciò che riguarda le verifiche orali e i test scritti a risposta aperta, saranno valutate le capacità espositive degli alunni, le competenze e conoscenze apprese, oltre all'abilità nel creare collegamenti tra i vari argomenti trattati. All'interno di ciascuna UDA sono stati individuati i criteri di valutazione ciascuno dei quali con peso diverso nell'ambito della correzione. Il dipartimento ha inoltre predisposto tre griglie (orale/scritto e pratico) per la valutazione degli studenti.

Il dipartimento di cucina.