

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](http://www.ipsiaferrari.it/) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it)

|  |
| --- |
| **Programma svolto** |

|  |  |
| --- | --- |
| Anno scolastico: | 2021 -2022 |

|  |  |
| --- | --- |
| Istituto (professionale/tecnico) | Indirizzo: IPSEOA |
| Professionale | Enogastronomico |

|  |  |
| --- | --- |
| Classe: | 1 B |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Docente: | SALVATORE MARIO MICHELE |

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

 

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Competenze** | **Abilità/Capacità** | **Conoscenze** | ***Contenuti Essenziali*** |
| **C1** 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  **C2** 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.  **C3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. | 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/o  disturbi e limitazioni alimentari  Definire offerte gastronomiche qualitativamente  ed economicamente sostenibili  Attivare interventi di informazione, comunicazione  ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento  della clientela e degli *stakeholder*  Diversificare il prodotto/servizio in base alle  nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle  pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici  e di mercato  Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione  e promozione del prodotto/servizio rispondenti  alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento  Progettare attività promozionali e pubblicitarie  secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura  Monitorare il grado di soddisfazione della clientela,  applicando tecniche di fidelizzazione post  vendita del cliente  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  Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo  per la sicurezza dei prodotti alimentari in  conformità alla normativa regionale, nazionale  e comunitaria in materia di HACCP  Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in  particolare, bambini, anziani, diversamente abili) | * Le professioni dell’enogastronomia * Igiene e sicurezza sul lavoro * Tecniche e cultura gastronomica * L’igiene in cucina e l’HACCP * Le basi di cucina | ***LABORATORIO ENO:***  *I anno* 1. Il mondo della ristorazione  1. Storia e tendenze della cucina  1. La civiltà della cucina  2. Stili di cucina: la cucina classica  3. La cucina creativa  4. La cucina nazionale  5. Le cucine alternative  6. Le cucine etniche  2. Le aziende della ristorazione  1. La ristorazione tradizionale  2. La neo ristorazione  3. La ristorazione collettiva  3. Il personale  1. L’organizzazione del personale  2. Gli addetti del reparto cucina  3. Comportamento ed etica professionale  4. La prevenzione degli infortuni  1. La tutela della salute e della sicurezza  2. La segnaletica di sicurezza e il primo soccorso  2. Organizzazione della cucina: la struttura  1. L’ambiente di cucina  1. La struttura del reparto  2. Aree e fasi di lavoro  2. Le attrezzature  1. La grande attrezzatura  2. La piccola attrezzatura  3. Sicurezza e salubrità: ambienti e attrezzature  3. Organizzazione della cucina: le materie prime  1. I prodotti di base  1. La classificazione degli alimenti  2. Il latte e i latticini  3. Le uova  4. I cereali  2. Erbe aromatiche e spezie  1. Le principali erbe aromatiche e le spezie  3. I condimenti e i prodotti ausiliari  1. I principali condimenti  2. I prodotti ausiliari  4. L’igiene degli alimenti  1. La sicurezza igienica degli alimenti  2. L’autocontrollo alimentare  4. In laboratorio: il lavoro di cucina  1. Le lavorazioni preliminari  1. L’ingresso in laboratorio  2. La produzione  3. Pulizia e lavaggio degli alimenti  4. Le operazioni di taglio  5. Sicurezza e salubrità: la preparazione  2. La cottura e la distribuzione  1. La cottura  2. Il mantenimento  3. Sicurezza e salubrità: cottura e mantenimento  4. La presentazione dei piatti al cliente  5. Il ripristino del laboratorio  5. Le basi di cucina e le salse  1. I fondi di cucina e altre preparazioni di base  1. Principali preparazioni di base  2. Altre preparazioni di base  2. Le salse  1. Salse di base e salse derivate  2. Salse emulsionate  6. Impasti di base e antipasti  1. Gli impasti di base  1. Classificazione  2. Preparazione e conservazione  2. Gli antipasti  1. Classificazione e servizio  2. Le tipologie di antipasti  7. I primi piatti  1. Le minestre 1. Le tipologie di minestre  2. I primi piatti asciutti  1. La pasta  2. La cottura e il servizio della pasta  3. Il riso  4. Altri primi piatti asciutti  8. I piatti di mezzo: uova e pesce  1. Le uova |

**IN LABORATORIO**

**ATTIVITA’ TECNICO PRATICHE**

**NUM: 00 – LEZIONE DIMOSTRATIVA DEMO DEL PROF. LA MARCA ANTONIO ROSARIO – RICONOSCIMENTO ATTREZZATUE E TECNICA DI BASE CON TAGLI PRINCIPALI**

NUM: 01-

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

NUM: 02-

MENU: **TAGLIO DELLE VERDURE: PASSATO DI VERDURA, FONDO BIANCO DI POLLO E VELLUTATA DI POLLO**

NUM: 03

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

NUM: 04

MENU: **PASTA FROLLA:** **CROSTATA DI FRUTTA CON CREMA PASTICCERA. OCCHI DI BUE ALLA CONFETTURA DI ALBICOCOCCA. IMPASTI DI BASE, I METODI DELLA PASTA FROLLA, ELEMENTI DI PASTICCERIA, SERVIZIO DESSERT**

NUM: 05

MENU: **SALSA MADRE ROSSA - SALSA AL POMODORO- SALSA ALL’AMATRICIANA-SALSA PUTTANESCA (SERVIZIO ALL’ITALIANA E ALL’’INGLESE) – COTTURA DELLA PASTA – PIATTO DI PRESENTAZIONE – REGOLE DI SERVIZIO AL PASS**

NUM: 06

MENU: **I TAGLI DELLE PATATE – COTTURA E PREPARAZIONE DELLE PATATE : CREMA PARMENTIER, PATATE FRITTE, POMMES DUCHESSE, GATEAU DI PATATE, CROCCHETTE DI PATATE**

NUM: 07

MENU: **RISO: RISOTTO AL POMODORO – RISOTTO ALLO ZAFFERANO - RISO PILAF – RISI E BISI**

NUM: 08

MENU: **PASTA FRESCA ALL’UOVO: TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE E PASTA RIPIENA (RAVIOLI) DI RICOTTA E SPINACI CON SALSA POMODORO E BASILICO**

NUM: 09

MENU- **TORTA AL CIOCCOLATO – TORTA PARADISO – BISCOTTI AL LIMONE**

**UDA 1**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Denominazione*** | ***“Benvenuti in Laboratorio”***  **Classe 1 sez. d IPSEOA** |
| ***Compito - prodotto*** | Cartellone da esporre/lavoro multimediale in PPT (le divise dei laboratori formativi)  Glossario tecnico specifico personalizzato (Inglese e Francese)  Prova esperta (attività pratica di laboratorio nel rispetto dei criteri del sistema HACCP e della Sicurezza alimentare)  Relazione finale individuale |

**UDA 2**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Denominazione*** | ***“Attenti, Puliti e Ordinati”***  **Classe 1 sez. D IPSEOA**  Indirizzo: Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera. |
| ***Compito - prodotto*** | Relazione finale individuale  Attività tecnico pratica guidata con suddivisione in “ Partite” per la realizzazione di piatti semplici nel pieno rispetto delle regole igienico sanitarie  Glossario tecnico in lingua inglese  Lavoro in PPT/ Cartellone da esporre  Test semi strutturato di fine UDA |

**UDA 3**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Denominazione*** | ***“Conoscere me stesso”***  ***Classe 1 sez. D IPSEOA*** |
| ***Compito - prodotto*** | Il recupero delle nozioni di base disciplinari attraverso una didattica personalizzata dagli stili di apprendimento  Mappe concettuali e/o schemi sintetici rappresentanti regole e nozioni fondamentali Sequenze risolutive di procedure operative complesse  Problem solving di situazioni reali con approccio interdisciplinare |

**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, 08/06/2022 IL DOCENTE**

**Mario Michele Salvatore**