



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:	2021 -2022
------------------	------------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: IPSEOA
Professionale	Enogastronomico

Classe:	1 C
---------	-----

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

Docente:	Apicella Antonio
----------	------------------

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



Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	Contenuti Essenziali
<p>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</p> <p>C2 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico -alberghiera,</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici</p> <p>atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile</p> <p>dal punto di vista ambientale</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici</p> <p>in base a specifiche esigenze dietologiche e/o</p> <p>disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente</p> <p>ed economicamente sostenibili</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione</p> <p>ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento</p> <p>della clientela e degli <i>stakeholder</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le professioni dell'enogastronomia • Igiene e sicurezza sul lavoro • Tecniche e cultura gastronomica • L'igiene in cucina e l'HACCP • Le basi di cucina 	<p>LABORATORIO ENO:</p> <p><i>I anno 1. Il mondo della ristorazione</i></p> <p>1. Storia e tendenze della cucina</p> <p>1. La civiltà della cucina</p> <p>2. Stili di cucina: la cucina classica</p> <p>3. La cucina creativa</p> <p>4. La cucina nazionale</p> <p>5. Le cucine alternative</p> <p>6. Le cucine etniche</p> <p>2. Le aziende della ristorazione</p> <p>1. La ristorazione tradizionale</p> <p>2. La neo ristorazione</p> <p>3. La ristorazione collettiva</p> <p>3. Il personale</p> <p>1. L'organizzazione del personale</p> <p>2. Gli addetti del reparto cucina</p> <p>3. Comportamento ed etica professionale</p>

<p>promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle</p> <p>nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle</p> <p>pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici</p> <p>e di mercato</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione</p> <p>e promozione del prodotto/servizio rispondenti</p> <p>alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</p> <p>Progettare attività promozionali e pubblicitarie</p> <p>secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela,</p> <p>applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente</p>		<p>4. La prevenzione degli infortuni</p> <p>1. La tutela della salute e della sicurezza</p> <p>2. La segnaletica di sicurezza e il primo soccorso</p> <p>2. Organizzazione della cucina: la struttura</p> <p>1. L'ambiente di cucina</p> <p>1. La struttura del reparto</p> <p>2. Aree e fasi di lavoro</p> <p>2. Le attrezzature</p> <p>1. La grande attrezzatura</p> <p>2. La piccola attrezzatura</p> <p>3. Sicurezza e salubrità: ambienti e attrezzature</p> <p>3. Organizzazione della cucina: le materie prime</p> <p>1. I prodotti di base</p> <p>1. La classificazione degli alimenti</p> <p>2. Il latte e i latticini</p> <p>3. Le uova</p> <p>4. I cereali</p>
--	---	--	---

C3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

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

- 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

e comunitaria in materia di HACCP

Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)

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

			<ul style="list-style-type: none">1. Le minestre <ul style="list-style-type: none">1. Le tipologie di minestre2. I primi piatti asciutti <ul style="list-style-type: none">1. La pasta2. La cottura e il servizio della pasta3. Il riso4. Altri primi piatti asciutti <ul style="list-style-type: none">8. I piatti di mezzo: uova e pesce <ul style="list-style-type: none">1. Le uova
--	--	--	---

IN LABORATORIO
ATTIVITA' TECNICO PRATICHE

NUM: 00 – LEZIONE DIMOSTRATIVA DEMO DEL PROF. LA MARCA ANTONIO ROSARIO – RICONOSCIMENTO ATTREZZATURE 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	<i>“Benvenuti in Laboratorio”</i> 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	<i>“Attenti, Puliti e Ordinati”</i> 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	<i>“Conoscere me stesso”</i> 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
08/06/2021

Docente
Antonio Apicella