



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:	I B
---------	-----

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

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

Libro di testo:	Competenze in Cucina Tecnica e pratica di enogastronomia. Roberto Huber e Giuseppe Russo - CLITT
-----------------	--



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 atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i></p> <p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle</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>

promuovendo le nuove tendenze
alimentari ed enogastronomiche.

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



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

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

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)



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

			<p>3. Sicurezza e salubrità: cottura e mantenimento</p> <p>4. La presentazione dei piatti al cliente</p> <p>5. Il ripristino del laboratorio</p> <p>5. Le basi di cucina e le salse</p> <p>1. I fondi di cucina e altre preparazioni di base</p> <p>1. Principali preparazioni di base</p> <p>2. Altre preparazioni di base</p> <p>2. Le salse</p> <p>1. Salse di base e salse derivate</p> <p>2. Salse emulsionate</p> <p>6. Impasti di base e antipasti</p> <p>1. Gli impasti di base</p> <p>1. Classificazione</p> <p>2. Preparazione e conservazione</p> <p>2. Gli antipasti</p> <p>1. Classificazione e servizio</p> <p>2. Le tipologie di antipasti</p> <p>7. I primi piatti</p>
			<p>3. Sicurezza e salubrità: cottura e mantenimento</p> <p>4. La presentazione dei piatti al cliente</p> <p>5. Il ripristino del laboratorio</p> <p>5. Le basi di cucina e le salse</p> <p>1. I fondi di cucina e altre preparazioni di base</p> <p>1. Principali preparazioni di base</p> <p>2. Altre preparazioni di base</p> <p>2. Le salse</p> <p>1. Salse di base e salse derivate</p> <p>2. Salse emulsionate</p> <p>6. Impasti di base e antipasti</p> <p>1. Gli impasti di base</p> <p>1. Classificazione</p> <p>2. Preparazione e conservazione</p> <p>2. Gli antipasti</p> <p>1. Classificazione e servizio</p> <p>2. Le tipologie di antipasti</p> <p>7. I primi piatti</p>



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 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: BESCIAAMELLA 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 – LINGUE DI GATTO**




UDA 1

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

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	<p>Relazione finale individuale</p> <p>Attività tecnico pratica guidata con suddivisione in “ Partite” per la realizzazione di piatti semplici nel pieno rispetto delle regole igienico sanitarie</p> <p>Glossario tecnico in lingua inglese</p> <p>Lavoro in PPT/ Cartellone da esporre</p> <p>Test semi strutturato di fine UDA</p>



Unità di Apprendimento (UdA)

- Progettazione
- Costruzione
- Valutazione

UDA 3

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

	reali con approccio interdisciplinare
--	--

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

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

