

Scheda per singola materia
SALA&VENDITA-IPSEOA

Anno scolastico **2022/2023** Classe **V B – BES INDIRIZZO**

Docente: **LA MARCA ANTONIO ROSARIO**

Disciplina: **LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA**

Settore CUCINA

Libro di testo



LIBRO DI TESTO: CUCINA PER SALA E VENDITA –
QUARTO E QUINTO ANNO
EDIZIONI PLAN – ALMA LA SCUOLA
INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA


Contenuti svolti





CONOSCENZE:

- 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.
- ***Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo* (UDA)***
- ***La legislazione alimentare* (UDA)***
- ***Regole di sicurezza e salubrità del luogo di lavoro* (UDA)***
- Conoscere gli obblighi di Legge dell'imprenditore e del lavoratore.
- Conoscere i principali pericoli/rischi 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;
- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.
- Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.
- Storia del menu classico della cucina francese. Escoffier, Ritz, Careme e poi Artusi
- Criteri di elaborazione del menu (ristorazione commerciale e collettiva)
- Tipologie di intolleranze alimentari
- I prodotti ecologici e i nuovi alimenti
- Software di settore.
- Il beverage cost
- ***TECNICHE DI CATERING E BANQUETING (UDA CATERING E BANQUETING: LA SIMULAZIONE DI UN EVENTO)***
- Le normative di riferimento che disciplinano le attività di Catering e Baqueting
- La degustazione e l'analisi sensoriale: tecniche di abbinamento cibo – vino
- Terminologia di cucina e la Scienza in Cucina: tecniche contemporanee altamente scenografiche e che garantiscono l'esaltazione del gusto delle pietanze.
- ***CONOSCENZA DELLE TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE: IL VINO NEI PIATTI E CON I PIATTI***

 	<p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Igiene del personale, degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti e procedure HACCP • Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione • Classificare i diversi tipi di contaminazione e applicare il giusto metodo di conservazione. • Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo. • Regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro • 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. • Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale • Food&Beverage Cost • Il menu e la carta delle vivande: dalle origini ai giorni nostri • Occasioni di servizio, classificazione del menu e regole di elaborazione delle diverse carte • Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting. • Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico <p>CAPACITÀ:</p> <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. • Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni • Simulare il piano di autocontrollo. • Individuare possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori nel settore ristorativo. • Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro. • Riconoscere i marchi di qualità. • Utilizzare sistemi di tutela e certificazione. • Distinguere le differenti gamme di alimenti. • Food cost e beverage cost • Progettare il menu per tipologie di eventi nella ristorazione tradizionale • Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. • Simulare eventi di catering e banqueting. • Utilizzare le principali nuove tecniche in cucina: la scienza in cucina, in sala e al bar • Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede
<p>Progettualità integrata</p>	<p>Extracurriculare: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate</p>

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p> 	<p>METODI: Lezione frontale, Lavoro di gruppo, Lezione dialogata, Cooperative learning, Problem solving, Debate, Flipped Classroom</p> <p><input type="checkbox"/> Attività svolte in Modalità asincrona (<i>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</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Registro elettronico Argo Scuola Next ○ Registro elettronico Argo Did Up ○ Videolezioni ○ Audiolezioni ○ Gruppo Whatsapp di classe ○ Piattaforma Google Classroom ○ Piattaforme collegate con i libri di testo; ○ Restituzione elaborati corretti <p>STRUMENTI: Libro di testo, riviste, strumentazione multimediale. LIM, Tablet, PC, mappe concettuali, fotocopie</p>
<p>Risultati</p>	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quesiti a risposta multipla e domande aperte (test semi strutturati) - Tema scritto (test strutturato sui principali nuclei tematici della seconda prova d'Esame di Stato) - Verifiche orali

	<p>NUMERO</p> <ul style="list-style-type: none"> – VERIFICHE SCRITTE: 3 – VERIFICHE ORALI: 3 <hr/> <p>Molti alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico intrapreso, raggiungendo gli obiettivi disciplinari specifici, anche se i livelli di competenza e abilità raggiunti sono diversificati in rapporto alle capacità logico-espressive e alle abilità operative di base di ciascuno.</p> <p>Permane, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio poco approfondito e lineare. Complessivamente la classe ad inizio anno presentava una preparazione iniziale mediamente sufficiente, mostrando lacune nei prerequisiti di base e in particolar modo nella padronanza di un linguaggio tecnico-disciplinare.</p> <p>Nella trattazione dei diversi segmenti curriculari pertanto è stata fondamentale un'attività di recupero dei prerequisiti di base per affrontare gli argomenti del quinto anno. Nel corso dell'anno va evidenziato un impegno abbastanza continuo per un nutrito gruppo di alunni che si sono dimostrati partecipi e complessivamente motivati sugli argomenti teorici del programma.</p> <p>Bisogna inoltre notare che già nei programmi ministeriali sono previste solo due ore settimanali per questa disciplina, il che in realtà è molto poco data la vastità e la complessità della materia. Va sottolineato che non sempre i temi trattati sono stati adeguatamente assimilati e permangono quindi difficoltà nell'esposizione dei contenuti. Nel complesso diversi allievi nonostante i tentativi di sollecitare uno studio ragionato e metodico si sono orientati su uno studio mnemonico, tendendo a dimenticare facilmente le nozioni apprese e non riuscendo a stratificare le conoscenze e neppure ad elaborare quanto appreso.</p> <p>In definitiva il comportamento può ritenersi accettabile, la frequenza costante e puntuale, fatta eccezione per alcuni alunni. L'impegno mostrato nel corso dell'anno consente una preparazione in uscita nel complesso più che sufficiente.</p>
<p>Firma del Docente</p>	<p><i>Antonio Rosario La Marca</i></p>  <p><i>Data, 09/06/2023</i></p>