



PIANO di LAVORO

Per le classi degli indirizzi Tecnici e Professionali Vecchio Ordinamento (DPR87/2010)

Docente *Micocci Giuseppe*

Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2021-2022

Risultati di apprendimento al termine del segmento formativo (estratto da linee guida):

- Utilizza correttamente tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotto enogastronomici;
- Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; Applica le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Controlla ed utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimicofisico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche domande dietologiche;
- Adeguare ed organizza la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- Integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazionale per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Correla la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, della tecnologia e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Classe: quinta ore 66

Unità Didattica

ore

	MODULO A Il valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società	10
A1-QEno	Le caratteristiche dei prodotti alimentari del territorio	4
A2-QEno	Caratteristiche della cucina nazionale ed internazionale	6
	MODULO B Le tecniche di catering, banquetting e le nuove tipologie di servizio	6
B1-QEno	Il catering e la sua organizzazione	3
B2-QEno	Il banquetting e la sua organizzazione	2
B3-QEno	Le nuove tipologie di servizio e la vendite del prodotto enogastronomico	1
	1 MODULO C Le intolleranze alimentari ed i menu specifici	4
C1-QEno	Le principali intolleranze alimentari	2
C2-QEno	I menu	2
	MODULO D il sistema di H.A.C.C.P.	10
D1-QEno	Analisi del sistema di autocontrollo	5
D2-QEno	Simulazione del caso operativo del sistema di H.A.C.C.P	5
	MODULO E Gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro	4
E1-QEno	Analisi del piano di sicurezza in azienda	2
E2-QEno	Simulazione operativa del piano di sicurezza in azienda	2
	MODULO F I prodotti dell'enogastronomia ed i marchi di qualità	5
F1-QEno	La disciplina dei marchi di qualità, i marchi di qualità specifici del territorio	3
F2-QEno	La sostenibilità ambientale	2
	MODULO G Restaurant e management	15

G1-SEno	I menu e la politica dei prezzi: la funzione del menu, la pianificazione del menu e dei piatti, la grafica del menu. Legge 116/2016 gli sprechi alimentari e la cucina del riciclo.	6
G2-SEno	Il banqueting e i servizi esterni: la definizione del servizio , l'organizzazione gestionale	5
	La sicurezza e la tutela sul lavoro, la normativa di riferimento e la basi della prevenzione	4
	MODULO H Il lessico di cucina e le innovazioni tecnologiche	6
H1-SEno	Il linguaggio specifico dell'operatore di cucina, la cucina innovativa, le principali tecniche di conservazione degli alimenti.	4
H2-SEno	Le principali guide gastronomiche	2
	Ore destinate a verifiche	6

MO.09.02-Rev.03 – Classi Indirizzi Tecnici e Professionali Vecchio Ordinamento (DPR 87/210)

Cremona, 30 ottobre 2021

Micocci Giuseppe