**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E**

**L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA G. MINUTO Marina di Massa**

**PASSAGGIO ALLA CLASSE QUINTA SALA E VENDITA E RELATIVO PROGRAMMA DI QUARTA**

Materia: **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA**

Libro di testo: SARO' CHEF 4/5 CORSO DI ENOGASTRONOMIA PER ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA , GIUNTI SCUOLA

**4. COMPETENZE DISCIPLINARI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** | **COMPETENZE** |
| Valutazione del cibo e del rapporto tra gastronomia e società.  I diversi stili alimentari. Consumo dei pasti fuori casa.  Elementi caratteristici della cucina italiana.  Conoscere l’ordine delle portate nel menù.  Criteri di elaborazione del menù.  Struttura dei menù fissi.  Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto.  Abbinamento degli ingredienti e sapori.  Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.  Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di elaborazione di menu e ‘carte’.  Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. | Confrontare e relazionare le varie epoche gastronomiche e gli stili dei grandi personaggi dell’enogastronomia.  Leggere le dinamiche del mercato enogastronomico e saper adeguare la produzione.  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.  Predisporre menù coerenti con le esigenze della clientela.  Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti nella produzione di servizi enogastronomici.  Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze.  Individuare le componenti culturali della gastronomia.  Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.  Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali.  Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.  Organizzare degustazioni di prodotti.  Riconoscere il ruolo del menu.  Rispettare le regole per l’elaborazione dei menu.  Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.  Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela | Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.  Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.  Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.  Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.  Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.  Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.  Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. |

CONTENUTI

|  |  |
| --- | --- |
| TITOLO | CONTENUTI Essenziali |
| **Il mondo dell’enogastronomia** | i grandi gastronomi del presente.  Gastronomia e società.  Il mercato enogastronomico. |
| **La gastronomia tra tradizione ed evoluzione:** | la gastronomia regionale italiana del nord, centro, sud ed isole.  La cucina del mondo. |
| ***Il menù*** | Regole per la compilazione del menù,  Lle diverse tipologie di menù. |
| **Tecniche di cottura** | le diverse tecniche di cottura,  la presentazione del piatto. |
| **I prodotti** | marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici,  le gamme dei prodotti. |

**TIPOLOGIA DELLA PROVA DA EFFETTUARE**

n° 1 PROVA SCRITTA

n° 1 PROVA ORALE

IL REFERENTE DEL DIPARTIMENTO DISCIPLINARE

Matteo Castelliti