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

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

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

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

Libro di testo: Nuovo chef con masterlab II° biennio, Gianni Frangini, Lemonier scuola

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONOSCENZE** | **ABILITA’** | **COMPETENZE** |
| Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società  Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.  Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.  Criteri di elaborazioni di menu e ‘carte’.  Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e  collettiva.  Costi di produzione del settore cucina.  Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e  dell’innovazione.  Organizzazione del personale del settore cucina.  Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti  Programmazione e organizzazione della produzione  Tecniche di cucina.  Tecniche di pasticceria.  Software di settore. | Individuare le componenti culturali della gastronomia.  Individuare i fattori che determinano l’elaborazione di un menu.  Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.  Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.  Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.  Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.  Calcolare i costi di produzione specifici del settore.  Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali,  fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all’evoluzione del gusto e della cucina.  Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle  relative certificazioni di qualità.  Simulare l’organizzazione  scientifica della brigata di cucina.  Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food  and beverage cost).  Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti  enogastronomici.  Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al  cucchiaio.  Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali. | Controllare e utilizzare gli  alimenti sotto il profilo  organolettico, merceologico,  chimico-fisico, nutrizionale e  gastronomico  Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici  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.  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  Predisporre menu coerenti con il conteso e le esigenze della clientele anche in relazione a specifiche necessita dietologiche  Sa relazionarsi con i componenti della brigata e gli altri reparti del settore ristorativo ( competenza di cittadinanza) |

|  |  |
| --- | --- |
| TITOLO | CONTENUTI Essenziali |
| **Modulo n°1**  **Enogastronomia manageriale**  **Unità 1**  **Il menu e la politica dei prezzi** | Riconoscere il ruolo centrale  del menu  Costruire menu rispettando le regole gastronomiche e nutrizionali, tenendo presente le esigenze della clientela.  Progettare graficamente menu semplici.  Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo di vendita  Le funzioni e i tipi di menu e carta.  Le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti.  La redazione della carta. |
| **Modulo n°2**  **Le portate del menu**  **Unità 1**  **I secondi di carne e i contorni** | Le caratteristiche merceologiche e  gastronomiche delle carni.  Le regole di servizio dei secondi  I tagli delle carni da macello  Le tecniche di cottura delle carni  Le tecniche di cottura degli ortaggi |
| **Modulo n°2**  **Le portate del menu**  **Unità 2**  **I secondi con pesci, crostacei**  **e molluschi e i contorni** | La classificazione di pesci, crostacei e molluschi.  I criteri di valutazione della freschezza .  Identificare i pesci, i crostacei e i molluschi .  Conservare i prodotti ittici in modo igienicamente corretto.  Le tecniche di cottura dei prodotti ittici |
| **Modulo n°2**  **Le portate del menu**  **Unità 3**  **Gli antipasti i primi piatti e la pasticceria** | Consolidare le tecniche di base nella produzione di pasticceria e gastronomia.  Rispettare le Buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti l’igiene e la conservazione dei prodotti  Realizzare con buona autonomia operativa preparazioni salate e dolci. |
| **Modulo n°3**  **La gastronomia tra tradizione ed evoluzione**  **Unità 1**  **La gastronomia regionale italiana: caratteristiche, prodotti tipici e loro uso in cucina, piatti tipici** | Riconoscere gli stili di cucina attuali.  Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, con particolare riguardo al territorio.  Valorizzare i piatti della tradizione.  Gli elementi caratteristici della cucina italiana.  Le caratteristiche principali della cucina delle singole regioni. |
| **Modulo n°3**  **La gastronomia tra tradizione ed evoluzione**  **Unità 2**  **La gastronomia europea ed extraeuropea** | Le caratteristiche essenziali delle cucine del mondo.  Ingredienti e piatti tipici delle principali cucine del mondo. |
| **Modulo n°3**  **La gastronomia tra tradizione ed evoluzione**  **Unità 3**  **La cucina salutistica** | Essere consapevole della necessità di perseguire uno stile di cucina nutrizionalmente più corretto.  I principi della cucina salutistica.  I piatti e ingredienti con caratteristiche salutistiche.  Norme e regole della cucina per celiaci. |
| **Modulo n°4**  **Il mondo dell’enogastronomia**  **Unità 1**  **I grandi gastronomi del**  **passato e del presente** | Identificare e conoscere i principali personaggi della gastronomia.  I principali libri storici di cucina.  L’apporto di grandi chef alla trasformazione dell’arte culinaria. |
| **Modulo n°4**  **Il mondo dell’enogastronomia**  **Unità 2**  **Il mercato enogastronomico** | Cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione.  Tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici  esercizi. |
| **Modulo n°5**  **I prodotti alimentari e l’approvvigionamento**  **Unità 1**  **I prodotti alimentari e il loro uso in cucina: approfondimento e ripasso** | La classificazione dei prodotti in base al livello di lavorazione.  Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici.  Il significato di “prodotto biologico”. |
| **Modulo n°5**  **I prodotti alimentari e l’approvvigionamento**  **Unità 2**  **Approvvigionamento e gestione delle merci** | Scegliere i canali di approvvigionamento.  Effettuare i controlli tipici del ricevimento merci.  Stoccare correttamente le merci.  Le funzioni dell’economo.  Le tecniche di gestione delle merci dall’ordinazione  allo stoccaggio. |
| **Modulo n°6**  **Alternanza scuola lavoro** | Entrare in contatto diretto con il mondo del lavoro, facendo un esperienza professionale presso una struttura  ristorativa. |

**TIPOLOGIA DELLA PROVA DA EFFETTUARE**

Numero 2 tipologie di prove da svolgersi nell’arco della stessa giornata.

n° 1 prova pratica in laboratorio

n° 1 Prova orale

IL REFERENTE DEL DIPARTIMENTO DISCIPLINARE

Matteo Castelliti