|  |  |
| --- | --- |
| **A.S.2020/2021** |  Materia Enogastronomia articolazione sala e vendita |
| **Docente Tomati Mario** | **Classe 5d sala e vendita** |
| **Libro di testo:CHEF CON MASTER LAB laboratorio di servizi enogastronomici 4°e 5° classe articolazione sala e vendita** |
| **Strumenti: libro di testo**  |

|  |
| --- |
| **Modulo 1-**  |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Valorizzare e promuovere prodotti di qualità saper stabilire il concetto utilizzo e conservazione delle materie prime** | **Tecniche di conservazione e mantenimento a temperatura controllata. Identificare e classificare un prodotto di qualità** | **Riconoscere e stabilire quando e come conservare una derrata.** | Unità1: Gli alimenti di cucina.1 L’offerta dei prodotti alimentare.2 I prodotti conservati  Unità 2: Certificazioni di qualità1 La tutela dei prodotti di qualità2 I prodotti ecocompatibili3 I nuovi prodotti alimentari | Primo quadrimestre | **Verifiche orali e scritte** |
|  |
| **Modulo2 -**  |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Valorizzare le ricette tipiche saper spiegare tramite le nuove tendenze le ricette tipiche** | **Tecniche e progettazione e conseguente realizzazione di ricette classiche regionali** | **Riconoscere i vari stili di cucina italiana****Formulazione e composizione di ricette tipiche regionali**  | Unità1: Gli stili di cucina1 Le forme di cucina in Italia2 Le attuali tendenze della ristorazione Unità 2: La cucina delle regioni italiane1Tante cucine tante culture2 Tradizioni e piatti tipici delle regioni italiane | **Primo Quadrimestre** | **Prove orali e scritte** |

|  |
| --- |
| **Modulo 3** |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,anche in relazione a specifiche necessità dietologiche** | **Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Criteri di elaborazione di menu e carte.** | **Riconoscere il ruolo del menu. Rispettare le regole per l’elaborazione dei menu in funzione della clientela tipicita targhet e stagionalità**  | Il menu Aspetti generali1L’evoluzione dei menu2 Le funzioni dei menu3 La classificazione dei menu | Primo quadrimestre | **Verifiche orali e scritte** |

|  |
| --- |
| **Modulo 4-**  |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Valutare in base alla produzione e distribuzione delle derrate la corretta prassi igienico sanitaria e l’organizzazione degli spazi,del personale e delle attrezzature.** | **Tecniche di progettualita in base alla programmazione del lavoro per regole saper redigere un piano per la salubrita delle derrate alimentari**  | **Riconoscere i vari tipi di cucina. Saper organizzare il lavoro in base all utenza**  | Unità1: La cucina1 Progettazione della cucina2 Le attrezzature di cucinaUnità 2: Organizzazione e gestione della produzione1 Il lavoro in cucina2 L’organizzazione della produzione3 L’organizzazione della distribuzione.4 Le regole di buona prassi igienicaUnita3: La programmazione del lavoro1 Programmazione in base all’ utenza2L’organizzazione per regole e per eccezioni | Secondo quadrimestre | **Verifiche scritte e orali** |
| **Modulo 5-**  |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Saper valutare fattori di rischio e attuazioni di processi di sicurezza** | **Tecniche e comportamento in funzione alle necessita Riconoscere i dispositivi di protezione individuale** | **Saper comportarsi in situazioni di inconvenienti o necessita sui luoghi lavorativi** | Unità1: Sicurezza e salubrita sui luoghi di lavorolavoro1 La sicurezza nei luoghi di lavoro2 Il TULS3 Dispositivi di protezione individualeI rischi lavorativi nella ristorazione,elettrici,incendio, salute | Secondo Quadrimestre | **Verifiche orali e scritte** |