



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

| | |
|--|---|
| A.S.2021/2022 | Disciplina Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore cucina |
| Docente Cosimi Elena | Classe 4 B ART SALA |
| Libro di testo: MASTER LAB | |
| Strumenti: libro di testo, internet, Laboratori Enogastronomici, materiale fornito dal docente e caricato su classroom. | |

Modulo 1- CIBO, CULTURA E SOCIETA'

| Competenze | Conoscenze | Abilità | Contenuti | Tempi e periodo dell'anno scolastico | Tipologie di verifiche |
|---|---|--|--|--------------------------------------|------------------------|
| . Sapere quanto studiato nel primo biennio relativamente alla cucina e alla gastronomia, in particolare il rapporto tra cibo e tradizioni dei gruppi umani. | . Conoscere le componenti culturali e sociali del cibo e della gastronomia. . Conoscere il mutamento delle tendenze dei consumi alimentari odierni. . conoscere il rapporto tra mass media e gastronomia. | . Individuare la valenza culturale delle scelte gastronomiche e dei consumi alimentari. . Uniformare i servizi della ristorazione ai mutamenti in atto nelle tendenze di consumo. . Usare le potenzialità dei mass media per valorizzare i servizi della ristorazione. | Unità 1: Cibo e identità culturale. . Il rapporto tra gastronomia e la cultura. . L'evoluzione dei consumi alimentari in Italia. Unità 2: La gastronomia nella società moderna. . La cucina oggi . Le abitudini alimentari oggi. . La gastronomia nei mass media | Primo quadrimestre | Scritte e/o orali |



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

Modulo 2 Alimenti e qualità alimentare

| Competenze | Conoscenze | Abilità | Contenuti | Tempi e periodo dell'anno scolastico | Tipologie di verifiche |
|--|---|--|--|--------------------------------------|--------------------------|
| . Individuare gli alimenti base dei prodotti alimentari. | . Conoscere le produzioni agroalimentari locali. . Conoscere le certificazioni e la tutela degli alimenti di qualità. . Conoscere le caratteristiche delle principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato. | . Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. . Classificare gli alimenti in base alla qualità. . Organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. | Unità1: Gli alimenti in cucina. . L'offerta dei prodotti alimentari. . I prodotti conservati Unità 2: Le certificazioni di qualità. . La tutela dei prodotti di qualità. . I prodotti ecocompatibili. . I nuovi prodotti alimentari. | Primo quadrimestre | Scritto e/o orali |

Modulo 3 Le cucine regionali, nazionali e internazionali

| Competenze | Conoscenze | Abilità | Contenuti | Tempi e periodo dell'anno scolastico | Tipologie di verifiche |
|--|---|---|---|--------------------------------------|--------------------------|
| . Ricordare le diverse forme di ristorazione e le attuali tendenze della cucina italiana. . Conoscere i sistemi di certificazione europei dei prodotti agroalimentari di qualità. | . Conoscere le caratteristiche della cucina regionale e nazionale italiana. . Conoscere i piatti delle tradizioni locali. . Conoscere le caratteristiche della cucina internazionale. . Conoscere le produzioni tipiche e le specialità europee. . Conoscere i piatti caratteristici delle cucine | . Individuare il contributo dei diversi alimenti alle varie cucine territoriali. . Individuare le diverse forme di cucina. | Unità1: Gli stili di cucina. . Le forme di cucine in Italia. . Le attuali tendenze della ristorazione. Unità 2: Le cucine delle regioni italiane. . Tante cucine, tante culture . Tradizioni e piatti tipici delle regioni italiane. Unità 3: Le principali cucine europee. . Tradizioni e piatti tipici delle cucine europee. | Primo quadrimestre | Scritto e/o orali |



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

| | | | | | |
|--|--------------------------------------|--|---|--|--|
| | etniche più rappresentate in Italia. | | Unità 4: Le principali cucine etniche. . Tendenze delle cucine extraeuropee . Principali cucine rappresentate in Italia | | |
|--|--------------------------------------|--|---|--|--|

Modulo 4 Il menu

| Competenze | Conoscenze | Abilità | Contenuti | Tempi e periodo dell'anno scolastico | Tipologie di verifiche |
|---|---|---|--|--------------------------------------|--------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> . Sapere che cos'è un menu. . Conoscere le diverse forme di cucina e le tipologie di azienda della ristorazione. | <ul style="list-style-type: none"> . Conoscere i diversi tipi di menu. . Conoscere le funzioni dei menu. . Conoscere i menu della ristorazione commerciale e collettiva. | <ul style="list-style-type: none"> . Riconoscere il ruolo dei menu. . Elaborare menu adeguati alle diverse tipologie di ristorazione. . Elaborare un'offerta ristorativa innovativa. | Unità1 I menu: aspetti generali. . L'evoluzione dei menu . Le funzioni del menu . La classificazione del men Unità 2: I menu della ristorazione commerciale. . L'offerta della ristorazione commerciale . Tendenze recenti . Le carte accessorie Unità 3: i menu della ristorazione collettiva. . L'offerta della ristorazione collettiva . I menu della ristorazione sociale e aziendale. . Il servizio della ristorazione viaggiante. | Secondo quadrimestre | Scritte e/o orali |



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



| | | | I menu del banqueting | | |
|---|---|---|---|---|-------------------------------|
| Modulo 5 La costruzione del menu | | | | | |
| Competenze | Conoscenze | Abilità | Contenuti | Tempi e periodo dell'anno scolastico | Tipologie di verifiche |
| <ul style="list-style-type: none"> . Sapere le tipologie delle aziende ristorative. . Conoscere le classificazioni dei menu | <ul style="list-style-type: none"> . Conoscere i criteri di base per la stesura dei menu . Conoscere le regole per l'elaborazione di menu e carte. . Conoscere gli stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale collettiva. | <ul style="list-style-type: none"> . Elaborare menu adeguati alle diverse tipologie di ristorazione. . Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche e tenendo conto della tipicità e stagionalità degli alimenti e delle tipologia della clientela. . Costruire menu rispettosi dei principi dietetici e rispondenti alle necessità nutrizionali della clientela. | <p>Unità1: LA STESURA DEI MENU</p> <ul style="list-style-type: none"> . La definizione del menu . Le portate . La presentazione del menu <p>Unità 2: ASPETTI NUTRIZIONALI DEI MENU</p> <ul style="list-style-type: none"> . Alimenti, principi nutritivi e calorie. . Gli stili alimentari alternativi. . La dietoterapia | Secondo quadrimestre | Scritte e/o orali |



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



| Modulo 6 L'organizzazione della cucina | | | | | |
|--|--|---|---|---|-------------------------------|
| Competenze | Conoscenze | Abilità | Contenuti | Tempi e periodo dell'anno scolastico | Tipologie di verifiche |
| <ul style="list-style-type: none"> . Ricordare le nozioni di base relative al reparto cucina apprese nei primi due anni del corso di studi. . Conoscere le caratteristiche delle diverse forme di ristorazione e cucina. | <ul style="list-style-type: none"> . Conoscere le attrezzature in uso in cucina. . Conoscere le regole di base per la corretta progettazione del reparto della cucina. . Conoscere le tipologie di produzione diretta e indiretta. . Conoscere il servizio per regole. | <ul style="list-style-type: none"> . Programmare la produzione della cucina in relazione alla tipologia di struttura ristorativa. . Organizzare il lavoro all'interno del reparto. . Pianificare il lavoro in relazione al tipo di utenza (occasionale, fissa, abituale) | Unità1: LA CUCINA . La progettazione della cucina. Le attrezzature di cucina Unità 2: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE. . Il lavoro in cucina. . L'organizzazione della produzione. . L'organizzazione della distribuzione . Le regole di buona prassi igienica. Unità 3: LA PROGRAMMAZIONE DEL LAVORO. . L'organizzazione del personale . Orario e turni di lavoro. . La programmazione in base all'utenza. . L'organizzazione per regole | Secondo quadrimestre | Scritte e/o orali |
| | | | | | |
| | | | | | |



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



| Modulo 7 Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro | | | | | |
|---|--|---|--|---|-------------------------------|
| Competenze | Conoscenze | Abilità | Contenuti | Tempi e periodo dell'anno scolastico | Tipologie di verifiche |
| . Ricordare le regole di base per la prevenzione sul lavoro. | . Conoscere le regole di sicurezza e tutele della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro. . Conoscere le principali obbligazioni di legge in materia di sicurezza sul lavoro. | . Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo. . Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro. | Unità 1: LA SICUREZZA SUL LAVORO. . Il tuSl. . I dispositivi di protezione individuale. Unità 2: I RISCHI LAVORATIVI NELLA RISTORAZIONE. . Il rischio elettrico. . Il rischio di incendio. . il rischio di infortuni. . I rischi per la salute. | Secondo quadrimestre | Scritte e/o orali |