



**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**



A.S.2021-2022	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina
Docente Musso Davide	Classe 4 Ceno
Libro di testo: Master lab	
Strumenti: lezioni frontali, lezioni tecnico pratiche, lezioni in didattica integrata a distanza.	



**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 1-

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno	Tipologie di verifiche
------------	------------	---------	-----------	---------------------------	------------------------



**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

<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.</p>	<p>Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Cibo e identità culturale• Comunicazione e valorizzazione della gastronomia• Il reparto della cucina	<p>Primo quadrimestre</p>	<p>Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche</p>
---	--	--	---	----------------------------------	--



**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 2-					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno	Tipologie di verifiche
<ul style="list-style-type: none">• 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.	<p>Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.</p>	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Gli stili di cucina• Le forme di cucine Italiane• Haccp	<p>Primo quadrimestre</p>	<p>Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche</p>



**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 3-

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno	Tipologie di verifiche
------------	------------	---------	-----------	---------------------------	------------------------



**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

<ul style="list-style-type: none"> • 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 alle domande dei 	<p>Criteria di elaborazioni di menu e 'carte'. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.</p> <p>Costi di produzione del settore cucina.</p>	<p>Calcolare i costi di produzione specifici del settore.</p> <p>Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gli approvvigionamenti e i costi di cucina • Il controllo del food cost • I menù 	<p>Primo Quadrimestre</p>	<p>Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche</p>
--	---	--	---	----------------------------------	--

Modulo 4-



**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

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
-------------------	-------------------	----------------	------------------	---	-------------------------------



**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**



<ul style="list-style-type: none">• 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	Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.	Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità	I prodotti agroalimentari di qualità	Primo quadrimestre	Verifiche scritte e tecnico pratiche
---	---	--	---	---------------------------	---



**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 5-

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno	Tipologie di verifiche
<ul style="list-style-type: none">• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	<p>Organizzazione del personale del settore cucina. . Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.</p> <p>Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaino.</p> <p>Produrre impasti .lievitati ed evidenziare le varianti regionali</p>	<p>Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.</p> <p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).</p>		secondo quadrimestre	Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche

