



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<b>A.S. 2021-2022</b>	<b>Disciplina Laboratorio dei servizi enogastronomici - Cucina</b>
<b>Docente Musso Davide</b>	<b>Classe 5° C</b>
<b>Libro di testo: Chef con MasterLab</b>	
<b>Strumenti: Libro di testo, riviste Il Cuoco, ricerca sul web .</b>	



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<b>Modulo 1-</b>					
<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Tempi e periodo dell'anno scolastico</b>	<b>Tipologie di verifiche</b>
APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI IN FATTO DI SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI	Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica	Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro	Unità1: Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igieniche  Unità 2:Il piano di autocontrollo	Primo quadrimestre	Verifica tecnico pratica, orale e scritto.



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



## Modulo 2-

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Organizzazione del reparto di cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting.	Criteria di elaborazione del menu e organizzazione della produzione e del servizio per eventi di ristorazione collettiva. Tecniche di catering e banqueting	Progettare un menu per tipologie di eventi. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti e mezzi. Simulare eventi di catering e banqueting	Unità1: CATERING E BANQUETING -Tecniche di catering e banqueting La simulazione di un evento di banqueting	Primo quadrimestre	Verifica tecnico pratica, orale e scritto.



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



[einaudiceccherelli.edu.it](http://einaudiceccherelli.edu.it)

<b>Modulo 3-</b>					
<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Tempi e periodo dell'anno scolastico</b>	<b>Tipologie di verifiche</b>
Intervenire nella Valorizzazione, Produzione, Trasformazione, Conservazione e Presentazione dei Prodotti Enogastronomici.	La ricetta originaria e le sue variazioni. I principi della cucina tecnologica. Tipologia di Buffet e realizzazione di piatti. Aspetti gestionali e organizzativi del servizio di banqueting e catering	Elaborare con buona autonomia operativa ogni tipo di piatto. Pianificare buffet, cocktail-party e altri eventi enogastronomici. Redigere un contratto di banqueting e di catering	Unità1: MENU DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA	Primo quadrimestre	Verifica tecnico pratica, orale e scritto.



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



## Modulo 4-

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera. Prodotti agroalimentari di qualità, E certificazione a livello comunitario e nazionale .	Marchi di qualità, sistema di tutela e certificazioni. Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato. I principali piatti della tradizione.	Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Distinguere le differenti gamme alimentari. Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. Apportare variazioni alla ricetta tipica di un piatto. Realizzare piatti con prodotti del territorio.	Unità1: La certificazione di qualità i prodotti ecologici e i nuovi alimenti. i prodotti del territorio	Secondo quadrimestre	Verifica tecnico pratica e orale.



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



## Modulo 5-

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
<b>OCCASION! DI SERVIZIO, CLASSIFICAZIONE DEL MENU E REGOLE DI ELABORAZIONE DELLE DIVERSE CARTA</b>	Criteria di elaborazione del menu. Tipologie di intolleranze alimentari	Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari. Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche per persone sane e con situazioni patologiche. Comprendere l'importanza della standardizzazione del lavoro per determinare i costi. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Unità1: MENU ELA CORETTA NUTRIZIONE I MENU DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE GLI ASPETTI NUTRIZIONALI DI UN MENU	Secondo quadrimestre	Verifica tecnico pratica, orale e scritto.



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



## Modulo 6-

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Coordinamento con il reparto economato e tecniche di acquisto	Programmazione e organizzazione degli acquisti. Costo del reparto.	Organizzazione di acquisti. Utilizzare tecniche di approvvigionamento . Calcolare i costi di produzione e i prezzi di vendita	Unità 1: APPROVVIGIONAMENTO - La gestione dell'economato -La determinazione dei prezzi	Secondo quadrimestre	Verifica tecnico pratica, orale e scritto.



**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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



## Modulo 7-

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro.	Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro. Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro.	individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori. Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.	Unità1: SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO La sicurezza sul lavoro. I rischi lavorativi nella ristorazione.	Secondo quadrimestre	Verifica tecnico pratica e orale.