



**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	Materia Enogastronomia articolazione sala e vendita
Docente - Musso Davide	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, ricerca sul web	

Modulo 1

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 cucina 1 Le forme di cucina in Italia 2 Le attuali tendenze della ristorazione Unità 2: La cucina delle regioni italiane 1Tante cucine tante culture 2 Tradizioni e piatti tipici delle regioni italiane	Primo Quadrimestre	Prove orali e scritte



**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 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 tipicità target e stagionalità	Il menu Aspetti generali 1 L'evoluzione dei menu 2 Le funzioni dei menu 3 La classificazione dei menu	Primo quadrimestre	Verifiche orali e scritte



**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 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**



<p>Valutare in base alla produzione e distribuzione delle derrate la corretta prassi igienico sanitaria e l'organizzazione degli spazi, del personale e delle attrezzature.</p>	<p>Tecniche di progettualità in base alla programmazione del lavoro per regole saper redigere un piano per la salubrità delle derrate alimentari</p>	<p>Riconoscere i vari tipi di cucina. Saper organizzare il lavoro in base all'utenza</p>	<p>Unità1: La cucina 1 Progettazione della cucina 2 Le attrezzature di cucina</p> <p>Unità 2: Organizzazione e gestione della produzione 1 Il lavoro in cucina 2 L'organizzazione della produzione 3 L'organizzazione della distribuzione. 4 Le regole di buona prassi igienica</p> <p>Unita3: La programmazione del lavoro 1 Programmazione in base all'utenza 2L'organizzazione per regole e per eccezioni</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>	<p>Verifiche scritte e orali</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 4					
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 salubrità sui luoghi di lavoro. 1 La sicurezza nei luoghi di lavoro 2 Il TULS 3 Dispositivi di protezione individuale I rischi lavorativi nella ristorazione, elettrici,incendio, salute	Secondo Quadrimestre	Verifiche orali e scritte



**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

Prof. Davide Musso