



**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>A.S.2022-2023</b>	<b>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina</b>
<b>Docente: Navari Eleonora</b>	<b>Classe 4 Cuc</b>
<b>Libro di testo: Master lab</b>	
<b>Strumenti: lezioni frontali, lezioni tecnico pratiche.</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**



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

## Modulo 1-

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](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)

<p>• <b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turisticoalberghiera.</b></p>	<p> <b>Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.</b></p>	<p><b>Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Cibo e identità culturale</b></li><li>• <b>Comunicazione e valorizzazione della gastronomia</b></li><li>• <b>Il reparto della cucina</b></li></ul>	<p><b>Primo quadrimestre</b></p>	<p><b>Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche</b></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](mailto:LIIS004009@istruzione.it); [LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT)  
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



<b>Modulo 2-</b>					
<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Tempi e periodo dell'anno</b>	<b>Tipologie di verifiche</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</b></li><li>• <b>applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</b></li></ul>	<p><b>Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.</b></p>	<p><b>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.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Gli stili di cucina</b></li><li>• <b>Le forme di cucine Italiane</b></li><li>• <b>Haccp</b></li></ul>	<p><b>scolastico Primo quadrimestre</b></p>	<p><b>Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche</b></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](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>



**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)

<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</b></li><li>• <b>predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</b></li><li>• <b>adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei</b></li></ul>	<p><b>Criteri di elaborazioni di menu e ‘carte’. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.</b></p> <p><b>Costi di produzione del settore cucina.</b></p>	<p><b>Calcolare i costi di produzione specifici del settore.</b></p> <p><b>Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all’evoluzione del gusto e della cucina.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Gli approvvigionamenti e i costi di cucina</b></li><li>• <b>Il controllo del food cost</b></li><li>• <b>I menù</b></li></ul>	<p><b>Primo Quadrimestre</b></p>	<p><b>Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche</b></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](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>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Tempi e periodo dell'anno scolastico</b>	<b>Tipologie di verifiche</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**



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

<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</b></li><li>• <b>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</b></li></ul>	<b>Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.</b>	<b>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità</b>	<b>I prodotti agroalimentari di qualità</b>	<b>Secondo quadrimestre</b>	<b>Verifiche scritte e tecnico pratiche</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**



## Modulo 5-

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