



**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. 2022-2023 | Disciplina Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina |
| Docente: Navari Eleonora | Classe 5° ENO |
| Libro di testo: Nuovo Chef con MasterLab | |
| Strumenti: Libro di testo, ricerca sul web . | |



**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 scolastico | Tipologie di verifiche |
|---|--|---|---|--------------------------------------|--|
| 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. |

Modulo 2-

| 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



| | | | | | |
|--|---|---|---|---------------------------|--|
| <p>Regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro.</p> | <p>E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT Cod. fisc.: 011002096456</p> <p>Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro. Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro.</p> | <p>LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT Cod. meccanogr.: LIIS004009</p> <p>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.</p> | <p>Unità: SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO La sicurezza sul lavoro. I rischi lavorativi nella ristorazione.</p> | <p>Primo quadrimestre</p> | <p>Verifica tecnico pratica e orale.</p> |
|--|---|---|---|---------------------------|--|

Modulo 3-

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



| | | | | | |
|---|--|---|---|-----------------------------|--|
| <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera. Prodotti agroalimentari di qualità, E certificazione a livello comunitario e nazionale .</p> | <p>E-mail: LIIS004009@istruzione.it; Cod. Fisc.: 81002090496 Marchi di qualità, sistema di tutela e certificazioni. Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato. I principali piatti della tradizione.</p> | <p>E-mail: LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT Cod. Meccanogr.: LIIS004009 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.</p> | <p>Unità 2: La certificazione di qualità i prodotti ecologici e i nuovi alimenti. i prodotti del territorio</p> | <p>Secondo quadrimestre</p> | <p>Verifica tecnico pratica e orale.</p> |
|---|--|---|---|-----------------------------|--|

| Modulo 4- | | | | | |
|-------------------|-------------------|----------------|------------------|---|-------------------------------|
| 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



| | | | | | |
|--|--|--|---|------------------------------------|---|
| <p>OCCASIONI DI SERVIZIO, CLASSIFICAZIONE DEL MENU E REGOLE DI ELABORAZIONE DELLE DIVERSE CARTA</p> | <p>E-mail: LIS004009@istruzione.it; Cod. fisc.: 81002090496</p> <p>Criteri di elaborazione del menu. Tipologie di intolleranze alimentari</p> | <p>E-mail: LIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT Cod. meccanogr.: LIS004009</p> <p>Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari. Costruire menu in relazione alle necessita 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 necessita dietologiche.</p> | <p>Unità di apprendimento: MENU DELLA CORETTA NUTRIZIONE I MENU DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE GLI ASPETTI NUTRIZIONALI DI UN MENU</p> | <p>Secondo quadrimestre</p> | <p>Verifica tecnico pratica, orale e scritto.</p> |
|--|--|--|---|------------------------------------|---|

| Modulo 5- | | | | | |
|-------------------|-------------------|----------------|------------------|---|-------------------------------|
| 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



| | | | | | |
|--|--|---|--|-----------------------------|---|
| <p>Organizzazione del reparto di cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting.</p> | <p>E-mail: LIIS004009@istruzione.it; Cod. fisc.: 81002090496 Criteri di elaborazione del menu e organizzazione della produzione e del servizio per eventi di ristorazione collettiva. Tecniche di catering e banqueting</p> | <p>LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT Cod. meccanogr.: LIIS004009 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</p> | <p>Unità 1: CATERING E BANQUETING -Tecniche di catering e banqueting La simulazione di un evento di banqueting</p> | <p>Secondo quadrimestre</p> | <p>Verifica tecnico pratica, orale e scritto.</p> |
| <p>Intervenire nella Valorizzazione, Produzione, Trasformazione, Conservazione e Presentazione dei Prodotti Enogastronomici.</p> | <p>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</p> | <p>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</p> | <p>Unità 2: MENU DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA</p> | <p>Secondo quadrimestre</p> | <p>Verifica tecnico pratica, orale e scritto.</p> |