



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29



CAF

For Miur



Formez^{PA}



TREBISACCE (CS)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA Enogastronomia Settore Cucina

della CLASSE __5_ CORSO _I

ANNO SCOLASTICO 2026/27

il Docente

Prof. Pierfrancesco Lanzone

1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse Professionale

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
1	12,5	7	87,5	0	0	0	0

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

A seguito dei primi incontri e dei colloqui di conoscenza svolti con la classe, si rileva un livello di competenze teoriche nella disciplina di Enogastronomia (settore Cucina) complessivamente molto basico. Trattandosi di un indirizzo di Servizi di Sala e Vendita, nell'ambito del quale l'insegnamento di Cucina interviene a completamento del profilo professionale e operativo degli studenti, si procederà ad affrontare i contenuti programmati per la classe quinta declinandoli in maniera opportuna e calibrata. La trattazione dei nuovi argomenti sarà affiancata da un costante e graduale richiamo dei concetti propedeutici e delle nozioni fondamentali, al fine di garantire una visione integrata del settore e stimolare una partecipazione attiva e collaborativa da parte di tutti gli studenti.

2. RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Unità di Apprendimento Come da Programmazione del CdC	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla Uda

3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Da compilare per ciascuna Unità formativa

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: Il catering e il banqueting
COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Per i professionali: ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017; Per i tecnici: Linee guida istituti tecnici - D.P.R. 15 marzo 2010, articolo 8, comma 3) <u>Competenza in uscita 1:</u> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. <u>Competenza in uscita n. 7:</u> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
ABILITA' Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.
CONOSCENZE Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e

attrezzature. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande
NUCLEI FONDANTI La ristorazione commerciale e collettiva: le diverse tipologie Sistema Haccp: legame clado e freddo Allergeni e diete speciali: Normative di riferimento
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE Didattica Laboratoriale, Problem Solving, Learning by doing, Didattica differenziata, Cooperative learning
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO Aula, Laboratorio di cucina, Classroom
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI Libro di testo in formato cartaceo e digitale, Slide preparate dal docente
VALUTAZIONE Scritta e Orale
TEMPI Otto Settimane

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 2: Il Made in Italy e la qualità alimentare COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Per i professionali:ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017; Per i tecnici: Linee guida istituti tecnici - D.P.R. 15 marzo 2010, articolo 8, comma 3) <u>Competenza in uscita 1:</u> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. <u>Competenza in uscita n. 2:</u> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. <u>Competenza in uscita n° 3:</u> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. <u>Competenza in uscita n. 4:</u> Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. <u>Competenza in uscita n. 7:</u> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. <u>Competenza in uscita n° 11:</u> Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la Promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
ABILITA' Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali,

agli sviluppi tecnologici e di mercato.

Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.

Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.

Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.

Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banquetting/catering.

Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.

Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.

Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.

CONOSCENZE

Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature
Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.

Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.

Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità

Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.

Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.

Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.

Concetti di sostenibilità e certificazione.

Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.

Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.

Tecniche di allestimento della sala per servizi banquetting e catering.

Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande

Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette

NUCLEI FONDANTI

La Gastronomia regionale Italiana

La Gastronomia del Nord Italia

La Gastronomia del Centro Italia

La Gastronomia del Sud Italia e delle isole

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Didattica Laboratoriale, Problem Solving, Learning by doing, Didattica differenziata, Cooperative learning

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula, Laboratorio di cucina, Classroom

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

Libro di testo in formato cartaceo e digitale, Slide preparate dal docente

VALUTAZIONE

Scritta e Orale

TEMPI

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 3: I regimi alimentari (allergie e intolleranze)	
COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Per i professionali:ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017; Per i tecnici: Linee guida istituti tecnici - D.P.R. 15 marzo 2010, articolo 8, comma 3) Competenza in uscita 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche Competenza in uscita 4: Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	
ABILITA' Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.	
CONOSCENZE Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. (IP.CI.E.04.C3) Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. (IP.CI.E.04.C4)	
NUCLEI FONDANTI Gli Alimenti Gli Alimenti Dietetici Le Allergie e Intolleranze Alimentari La tracciabilità degli alimenti	
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE Didattica Laboratoriale, Problem Solving, Learning by doing, Didattica differenziata, Cooperative learning	
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO Aula, Laboratorio di cucina, Classroom	
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI Libro di testo in formato cartaceo e digitale, Slide preparate dal docente	
VALUTAZIONE Scritta e Orale	
TEMPI Otto settimane	

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 4: Il Menu
COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Per i professionali:ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017; Per i tecnici: Linee guida istituti tecnici - D.P.R. 15 marzo 2010, articolo 8, comma 3) Competenza in uscita 4: Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
ABILITA' Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.
CONOSCENZE Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.
NUCLEI FONDANTI Il Menu Le regole del menu I clienti Il Marketing
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE Didattica Laboratoriale, Problem Solving, Learning by doing, Didattica differenziata, Cooperative learning
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO Aula, Laboratorio di cucina, Classroom
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI Libro di testo in formato cartaceo e digitale, Slide preparate dal docente
VALUTAZIONE Scritta e Orale
TEMPI Otto settimane

Trebisacce, 29/09/2026

Il Docente

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone) da parte degli studenti

SI

Il Docente
Pierfrancesco Lanzone