DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

POLO TECNICO PROFESSIONALE
ALETTI - FILANGIERI
TREBISACCE (CS)

CAF

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

Enogastronomia Settore Cucina

della CLASSE __3_ CORSO _H____

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 _____

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

1.3 <u>Eventuali</u> attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

A seguito del riepilogo e dei colloqui svolti in classe nei primi giorni di lezione, è emerso un livello di competenze disciplinari complessivamente basico. Gli stessi allievi hanno inoltre evidenziato una carenza di attività di laboratorio, attribuita alle limitate risorse finanziarie della scuola nel percorso trascorso.
Si è reso pertanto indispensabile avviare la programmazione con una fase di recupero e consolidamento dei concetti basilari, propedeutica alla successiva trattazione dei contenuti dell'anno in corso.
Per garantire il raggiungimento degli obiettivi e superare le criticità riscontrate, si auspica una forte e costante collaborazione da parte degli studenti, improntata alla partecipazione attiva e al senso di responsabilità.

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
Disuguaglianze	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 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualitàe di sviluppo della cultura dell'innovazione - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	
Il benessere: Dinamiche socio-culturali.	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualitàe di sviluppo della cultura dell'innovazione	

	- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	

3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Da compilare per ciascuna Unità formativa

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: Made in Italy: Livello Base
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 n° 11: 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' Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.
CONOSCENZE Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.
NUCLEI FONDANTI **Le tecniche tradizionali di lavorazione e di servizio delle ricette e dei prodotti stagionali della cucina regionale italiana (Italia settentrionale e centrale).** **I prodotti enogastronomici della cucina regionale italiana (Italia settentrionale e centrale).** **La qualità alimentare: i marchi di tutela DOP, IGP, STG, PAT.**
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE Didattica Laboratoriale, Problem Solving, Learning by doyng, Didattica differenziata, Cooperative learning.
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO Aula, Laboratorio di cucina, Classroom
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI Libro di testo in formato carteceo e digitale, Slide preparate dal docente
VALUTAZIONE Pratica. A dicrezione il docente si può avvelere di effettuare Verifiche Scritte e/o Orali
TEMPI Sedici settimane

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

UNITA' FORMATIVA 1: Tecniche di laboratorio: livello Intermedio

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 n. 2: 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.

Competenza in uscita n. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza in uscita n. 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 ed equilibrati

Competenza in uscita n. 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

ABILITA

Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.
Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati
Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.
Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.

CONOSCENZE

Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.
Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.
Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.
Fattori di rischio professionale e ambientale.
Gli stili alimentari e le diete moderne.
Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.

NUCLEI FONDANTI

Le tecniche tradizionali di lavorazione e di servizio delle ricette e dei prodotti stagionali della cucina regionale italiana (Italia settentrionale e centrale):

Le salse emulsionate stabili e instabili; le salse madri e derivate; le salse calde per farinacei.

I primi piatti: la pasta alimentare (la classificazione gastronomica; le categorie merceologiche; i formati di pasta fresca; le tecniche di produzione della pasta fresca, ripiena e gratinata; le tecniche di cottura della pasta fresca, ripiena e gratinata); le minestre brodose (la classificazione e le tecniche di produzione); le crespelle (gli ingredienti e le tecniche di preparazione; l'utilizzo dolce e salato); gli gnocchi (la classificazione gastronomica; le tecniche di produzione e cottura degli gnocchi).

I secondi piatti: le carni (la classificazione merceologica e le caratteristiche organolettiche; la tracciabilità; la lavorazione delle carni: operazioni preliminari e tagli; i metodi di cottura); **i prodotti ittici** (la classificazione merceologica e caratteristiche organolettiche dei prodotti ittici; la

stagionalità; il riconoscimento della freschezza del pesce; la tracciabilità; l'itticoltura o acquacoltura; la conservazione del pesce; le preparazioni preliminari dei prodotti ittici, il taglio e i metodi di cottura).
I vegetali in cucina: classificazione merceologica degli ortaggi e dei legumi *(in compresenza con alimentazione)*; preparazioni preliminari, tecniche di taglio e metodi di cottura.
La pasticceria: la classificazione gastronomica; i prodotti di pasticceria; le tipologie di impasto; le procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione; le tipologie di servizio. Gli zuccheri e le confetture di frutta: confetture, marmellate e gelatine; i meringaggi; le decorazioni a base di zucchero (e/o isomalto). Gli impasti dolci lievitati: l'impasto diretto e indiretto; gli impasti dolci lievitati; i dolci lievitati tradizionali. Gli impasti friabili (pasta brisée) e lievitati. Le creme e gli impasti di pasticceria: le creme derivate; gli impasti friabili, montati e sfogliati.
La panificazione: la classificazione merceologica delle farine; il glutine; la lievitazione e i lieviti; tecniche di produzione del pane.
I prodotti enogastronomici della cucina regionale italiana (Italia settentrionale e centrale).
Il piatto e le decorazioni: le guarnizioni e le decorazioni; la presentazione dei piatti.
La sicurezza e la sicurezza al ristorante: i requisiti per la sicurezza nei locali di ristorazione; la prevenzione degli infortuni in cucina; le regole igieniche degli alimenti, della persona, delle attrezzature e del reparto ci cucina.
La sostenibilità alimentare.
Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011).

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Didattica Laboratoriale, Problem Solving, Learning by doyng, Didattica differenziata, Cooperative learning.

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula, Laboratorio di cucina, Classroom

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

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

VALUTAZIONE

Pratica. A dicrezione il docente si può avvelere di effettuare Verifiche Scritte e/o Orali

TEMPI

Diciasette Settimane

Trebisacce, 29/09/2026 **Il Docente**

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone)dapartedeglistudenti

SI

Il Docente
Pierfrancesco Lanzone