



Scienza degli alimenti

Il docente di “Scienza degli alimenti” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: *controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.*

Primo biennio

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- **osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità**
- **analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza**

L'articolazione dell'insegnamento di “Scienza degli alimenti” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

L'insegnamento si sviluppa con modalità laboratoriale interdisciplinare, finalizzata alla valorizzazione degli aspetti connessi alla sicurezza degli alimenti, alle loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali e al rispetto della normativa HACCP.

Conoscenze

- Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni.
- Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti.
- Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti.
- Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.
- Conservazione, cottura.
- Confezioni alimentari ed etichette.

Abilità

- Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente.
- Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc...).
- Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale.
- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.
- Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli.
- Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.
- Valutare le principali modificazione degli alimenti in cottura
- Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti.
- Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.
- Individuare confezione ed imballaggi a norma.



Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: *agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiere; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.*

Primo biennio

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- **comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali**
- **riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio**

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Le conoscenze e le abilità indicate si sviluppano nello stretto raccordo tra questa disciplina e le altre dell'area di indirizzo, in particolar modo " Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita" e "Scienza degli alimenti". Un efficace processo di insegnamento-apprendimento richiede una didattica finalizzata alla attuazione di progetti definiti con la partecipazione dei docenti dell'area generale e di indirizzo.

Conoscenze

- Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.
- Ruoli e gerarchia della brigata di cucina.
- Elementi di deontologia professionale.
- Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.
- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell’ambiente.
- Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.
- Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.
- Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera.
- Principali tipi di menu e successione dei piatti.
- Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.
- Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti.
- Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.

Abilità

- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale.
- Identificare attrezzature e utensili di uso comune.
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
- Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
- Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente.
- Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.
- Distinguere il menu dalla carta.
- Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria.
- Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.



Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita

Il docente di “Laboratorio servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera - settore sala e vendita” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: *agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; 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; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.*

Primo biennio

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l’obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell’obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- **riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio**
- **padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti**

L’articolazione dell’insegnamento di “Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala e vendita ” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell’ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Le conoscenze e le abilità indicate si sviluppano nello stretto raccordo tra questa disciplina e le altre dell’area di indirizzo, in particolar modo con “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina” e “Scienza degli alimenti”. Un efficace processo di insegnamento-apprendimento richiede una didattica finalizzata alla attuazione di progetti definiti con la partecipazione dei docenti dell’area generale e di indirizzo.

Conoscenze

- Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.
- Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar.
- Elementi di deontologia professionale.
- Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.
- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell’ambiente.
- Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.
- Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.
- Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera.
- Principali tipi di menu e successione dei piatti.
- Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi.
- Tecniche di base di sala: *mise en place* e stili di servizio.
- Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.

Abilità

- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale.
- Identificare attrezzature e utensili di uso comune.
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
- Rispettare le “buone pratiche” inerenti l’igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
- Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera
- Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.
- Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.
- Distinguere il menu dalla carta.
- Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.



Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica

Il docente di “Laboratorio di servizi di accoglienza turistica” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: *utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera; adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela; promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio; sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico- alberghiere; attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.*

Primo biennio

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l’obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell’obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- **utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario**
- **utilizzare e produrre testi multimediali**

La disciplina si sviluppa in stretta correlazione con gli insegnamenti dell’Area generale e d’indirizzo. Fondamentale appare la connessione con la lingua italiana e le lingue straniere. L’organizzazione di opportuni laboratori di simulazione consente agli studenti di verificare le abilità comunicativo-relazionali possedute.

Conoscenze

- Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.
- Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera.
- Elementi base di menu.
- Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza
- Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all’assistenza clienti.
- Le operazioni del ciclo cliente.
- Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.
- Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano.
- Elementi di base di vendita e assistenza clienti.
- Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico- ristorativi.
- Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali.
- Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio.
- Località d’arte e d’interesse turistico significative della zona.
- Tecniche di comunicazione professionale.
- Il conto cliente.
- Gli arrangiamenti alberghieri.
- La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere.
- La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.

Abilità

- Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio.
- Presentare i prodotti/servizi offerti.
- Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente.
- Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente.
- Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti.
- Identificare le strutture ricettive e di ospitalità.
- Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia.
- Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte.
- Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici.
- Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente.
- Impostare il conto di un cliente individuale.
- Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.