



**REPUBBLICA ITALIANA - REGIONE SICILIA**  
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**  
**“MANDRALISCA”**  
**LICEO GINNASIO STATALE e I.P.S.S.E.O.A. - CEFALU’**  
**Via Maestro Vincenzo Pintorno 27 - e-mail: PAIS00200N@istruzione.it**  
**Tel. 0921/421695 – Fax 0921/422998 – C.F.82000270825**  
[www.iismandralisca.gov.it](http://www.iismandralisca.gov.it)

**ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

**DIPARTIMENTO PROFESSIONALE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**

**CURRICOLO DI ENOGASTRONOMIA**

**TRIENNIO**

<b>TRAGUARDO DELLA COMPETENZA</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA</b>
<p>Gli atteggiamenti propri e altrui che prevengono possibili infortuni.</p> <p>Il piano antincendio, di evacuazione, di prevenzione e protezione dei rischi.</p> <p>Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore in materia di sicurezza</p>	<p>L'impostazione di un progetto.</p> <p>Le caratteristiche tecniche dell'impianto di cucina.</p> <p>La suddivisione di una grande cucina in settori.</p> <p>L'evoluzione delle attrezzature.</p> <p>Le attrezzature refrigeranti.</p>	<p>La legislazione sulla sicurezza sul lavoro. L'imprenditore e l'impresa.</p> <p>Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici: tipologie e caratteristiche.</p> <p>Legislazione di settore.</p> <p>Tecnica professionale enogastronomica</p>	<p><b>Avere la capacità di:</b> Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.</p> <p>Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e le principali forme di organizzazione aziendale.</p> <p>Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore</p>

<b>TRAGUARDO DELLA COMPETENZA</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p><b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turisticoalberghiera</b></p>	<p>Utilizzo di prodotti freschi, congelati, surgelati e semilavorati in cucina.</p> <p>Elaborare prodotti di base della cucina locale, nazionale ed internazionale con costruzione di un menù.</p> <p>Tecniche di servizio di cucina.</p> <p>I modelli tradizionali ed innovativi dell'impianto di cucina.</p> <p>Il buffet, il cocktail party e il coffee break.</p> <p>Utilizzo del sistema cook and chill, della cucina sottovuoto, della cottura a bassa temperatura e della cucina di assemblaggio.</p> <p>Utilizzo della modulistica e dei software in cucina.</p>	<p>Lessico professionale.</p> <p>Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni.</p> <p>Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria, lavorazioni evolute come quelle del cioccolato e dello zucchero.</p> <p>Tipologie di servizio al cliente.</p> <p>Tecnica di stesura delle ricette</p> <p>Preparazioni enogastronomiche di complessità anche elevata, compresi i piatti da buffet.</p> <p>Le innovazioni tecnologiche in cucina.</p> <p>Gli strumenti informatici di gestione della produzione e del servizio enogastronomici.</p>	<p><b>Avere la capacità di:</b></p> <p>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati e produrre schemi riassuntivi</p> <p>Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base.</p> <p>Elaborare prodotti di pasticceria e di gelateria, dessert a carattere regionale, nazionale e internazionale.</p> <p>Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.</p> <p>Descrivere il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici.</p> <p>Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle ricette e della modulistica di cucina.</p> <p>Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera.</p>

<b>TRAGUARDO DELLA COMPETENZA</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p><b>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</b></p>	<p>I rapporti con gli altri reparti: sala – bar, economato, amministrazione.</p> <p>La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione.</p> <p>Schematizzare e produrre dei menù, conoscendo la successione delle portate ecodificando i piatti.</p> <p>Progettare un menù: fare le previsioni e programmare, organizzare, coordinare, controllare e valutare l'attività in riferimento al tipo di clientela.</p> <p>I modelli tradizionali ed innovativi dell'impianto di cucina. Il buffet, il cocktail party e il coffee break. Utilizzo del sistema cook and chill, della cucina sottovuoto e della cucina di assemblaggio. Utilizzo della modulistica e dei software in cucina.</p>	<p>La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti;</p> <p>stili comunicativi; ascolto attivo e interazione.</p> <p>Tecniche di comunicazione in lingue straniere ad uso professionale.</p> <p>Lessico professionale in italiano e in lingua straniera.</p> <p>Criteri ed elementi di comunicazione del menu</p> <p>Tecnica di stesura di algoritmi, ricette e relazioni.</p> <p>L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela, i fornitori e gli istituti di credito.</p> <p>Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.</p>	<p><b>Avere la capacità di:</b> Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi.</p> <p>Effettuare comunicazioni professionali efficaci in lingua straniera.</p> <p>Usare le tecniche di comunicazione telematica.</p> <p>Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda.</p> <p>Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente.</p> <p>Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta.</p> <p>Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica.</p> <p>Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dello scopo.</p>

<b>TRAGUARDO DELLA COMPETENZA</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p><b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</b></p>	<p>IL'evoluzione delle abitudini alimentari. I fattori che caratterizzano le tendenze attuali della cucina.</p> <p>Classificazione dei locali in base al tipo di organizzazione.</p> <p>I nuovi prodotti, i prodotti DOP, IGP e certificati di qualità.</p> <p>La fisiologia del gusto, in riferimento al target di clientela nazionale ed internazionale.</p> <p>Promuovere e determinare la soddisfazione del cliente attraverso l'interpretazione di ricette e/o l'accostamento di ingredienti.</p> <p>Tecniche di promozione e di valorizzazione del prodotto ristorativo</p>	<p>Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi della gastronomia.</p> <p>Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia.</p> <p>Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti.</p> <p>Il cibo come alimento e prodotto culturale.</p> <p>I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.</p> <p>Cenni di storia dell'alimentazione e degli alimenti tipici dei Paesi di cui si studiano le lingue</p> <p>Principi e teoria del marketing.</p> <p>Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici.</p> <p>I principali piatti della tradizione e usi dei Paesi di cui si studiano le lingue.</p>	<p>Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.</p> <p>Identificare i principali personaggi della gastronomia .</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative.</p> <p>Riconoscere gli stili di cucina attuali.</p> <p>Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni.</p> <p>Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.</p> <p>Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua.</p>

--	--	--	--

<b>TRAGUARDO DELLA COMPETENZA</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p><b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</b></p>	<p>Applicare le regole di sicurezza alimentare nei differenti contesti operativi.</p> <p>Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia.</p> <p>Gli organismi istituzionali preposti al controllo ed alla vigilanza.</p> <p>La tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.</p> <p>Organizzazione e pianificazione dei carichi di lavoro del personale, in riferimento all'utenza (volume tipologie).</p>	<p>Legislazione alimentare.</p> <p>Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia</p> <p>La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.</p> <p>Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale.</p> <p>Organizzazione del lavoro.</p> <p>Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione.</p>	<p>Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.</p> <p>Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti</p> <p>Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale, innovativa e salutistica.</p> <p>Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza.</p> <p>Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</p> <p>Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo.</p>

<b>TRAGUARDO DELLA COMPETENZA</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p><b>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</b></p>	<p><i>L'organizzazione della produzione di beni e servizi programmata per regole nel settore di riferimento.</i></p> <p><i>La politica degli acquisti, la gestione del magazzino, lo stoccaggio delle merci.</i></p> <p><i>Le funzioni dell'economato. I rapporti funzionali tra l'economato ed il settore di riferimento.</i></p> <p><i>Organizzazione e pianificazione dei carichi di lavoro del personale, in riferimento all'utenza (volume tipologie).</i></p> <p><i>L'offerta gastronomica nelle diverse tipologie di eventi. Tipologie di menu concordati.</i></p> <p><i>Produzione per regole e non per eccezioni. La standardizzazione della produzione (tecnica del "Recipes").</i></p> <p><i>I controllo budgetari. - Il Foodcost.</i></p>	<p>Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.</p> <p>Organizzazione del lavoro.</p> <p>Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi).</p> <p>Concetti di qualità, standard, efficacia ed efficienza, schede tecniche di produzione</p> <p>La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti.</p> <p>La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La gestione per obiettivi. Le forme di finanziamento aziendale.</p> <p>I principali indici per l'analisi finanziaria, patrimoniale ed economica del bilancio.</p> <p>I finanziamenti a breve medio e lungo termine.</p> <p>La programmazione a breve, medio e lungo termine. Il budget.</p>	<p>organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza.</p> <p>Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti.</p> <p>Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta.</p> <p>Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</p> <p>Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo. Leggere un bilancio e analizzare gli indici finanziari e patrimoniali. Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative. Scegliere i finanziamenti più adeguati alla situazione ipotizzata. Stilare un budget</p>

<b>TRAGUARDO DELLA COMPETENZA</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p><b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</b></p>	<p>Le carni da macello, i prodotti ittici, i cereali, il latte e derivati, le uova, gli ortaggi, i legumi</p> <p>Redigere la scheda di produzione.</p> <p>Selezionare la gamma di prodotti in riferimento alle potenzialità aziendale ed alle esigenze dell'utenza, tenendo presente gli aspetti gastronomici, economici ed organizzativi.</p>	<p>Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</p> <p>I criteri di qualità degli alimenti.</p> <p>Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</p> <p>Le gamme dei prodotti.</p> <p>I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali. Enologia ed enografia nazionale.</p> <p>Abbinamento cibo-vino e cibo-altre bevande.</p>	<p>Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.</p> <p>Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede.</p> <p>Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.</p> <p>Possedere i principi su cui si basa l'abbinamento cibo vino</p> <p>Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi.</p> <p>Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto</p>



<b>TRAGUARDO DELLA COMPETENZA</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p><b>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</b></p>	<p>La struttura del menù e della carta.</p> <p>I tipi di menù.</p> <p>La progettazione e le regole tecniche di composizione del menù in riferimento alle esigenze della clientela.</p> <p>Gli stili alimentari.</p>	<p>Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata.</p> <p>Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte.</p> <p>Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia.</p> <p>Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta.</p> <p>Lessico professionale in lingua straniera</p>	<p>Costruire menù e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela.</p> <p>Presentare i piatti in lingua straniera e descriverli brevemente.</p> <p>Progettare graficamente menù.</p> <p>Riconoscere il ruolo centrale del menù nelle aziende enogastronomiche.</p>

<b>TRAGUARDO DELLA COMPETENZA</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p><b>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</b></p>	<p>Il mercato della ristorazione. La ristorazione commerciale e collettiva: caratteristiche ed esigenze.</p> <p>Tradizione ed evoluzione della domanda e dell'offerta turistica.</p> <p>Valorizzazione del prodotto e tutela del marchio di qualità.</p> <p>Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p> <p>La fisiologia del gusto, in riferimento al target di clientela nazionale ed internazionale.</p> <p>Promuovere e determinare la soddisfazione del cliente attraverso l'interpretazione di ricette e/o l'accostamento di ingredienti.</p> <p>Tecniche di promozione e di valorizzazione del prodotto ristorativo</p>	<p>Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti.</p> <p>L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali.</p> <p>Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni</p> <p>Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno.</p> <p>La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti.</p>	<p><b>Avere la capacità di:</b> Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela.</p> <p>Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione.</p> <p>Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela</p> <p>Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze.</p> <p>Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici, anche in lingua straniera</p>