

Istituto di Istruzione Superiore “Arturo Prever” – Pinerolo

Anno Scolastico 2025 – 2026

PROGRAMMAZIONE ANNUALE

Classi prime e seconde

MATERIA: ENOGASTRONOMIA

PIANO DI LAVORO CLASSI PRIME

Anno scolastico 2025 - 2026

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA		UdA ORDINARIA							
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale									
Titolo dell'UDA: Le professioni dell'enogastronomia e la cucina									
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti				
1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendole nuove tendenze alimentarie ed enogastronomiche.	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	-Capacità di imparare a imparare -Competenze sociali e civiche	-Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. -Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. -Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza -Utilizzare i principali software applicativi -Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento -Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	-Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento -L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali -Terminologia tecnica di base di settore -Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. -Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.	<ul style="list-style-type: none"> - Il lavoro in cucina: il cuoco e la ristorazione, diventare cuochi e le opportunità professionali. - La brigata di cucina. - Le caratteristiche della cucina: i reparti, le grandi attrezzature, e le piccole attrezzature. - La terminologia di settore. 				
Testo di riferimento: Professionalità in cucina. Edizioni Calderini									
Periodo di svolgimento: da Settembre a Dicembre									
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM									

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale		UdA ORDINARIA			
Titolo dell'UDA: Le tecniche					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	- Capacità di imparare a imparare - Competenza in scienza e tecnologia	-Applicare semplici procedure di gestione aziendale -Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base -Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera -Applicare metodologie di base di lavoro in équipe	-Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. -Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. -Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.	- L'organizzazione del lavoro incucina. - Il taglio degli alimenti. - Le tecniche di conservazione degli alimenti. - Le tecniche di cottura degli alimenti.
Testo di riferimento: Chef Green primo biennio – Salviani - Hoepli					
Periodo di svolgimento: da Ottobre a Dicembre					
Strumenti di lavoro : libro di testo, appunti, fotocopie, LIM					

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA

UdA ORDINARIA

Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

Titolo dell'UDA Gli ingredienti in cucina

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	- Capacità di imparare a imparare - Competenza in scienza e tecnologia	-Applicare semplici procedure di gestione aziendale -Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base -Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera -Applicare metodologie di base di lavoro in équipe	-Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. -Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. -Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.	<ul style="list-style-type: none">- I cereali e i derivati- Gli ortaggi- I condimenti- Le erbe e le spezie- Le uova- Gli ingredienti di pasticceria- Latte e panna

Testo di riferimento: Chef Green primo biennio – Salviani - Hoepli

Periodo di svolgimento: da Gennaio a Maggio

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA

UdA ORDINARIA

Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

Titolo dell'UDA: L' igiene e la sicurezza sul lavoro

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	-Capacità di imparare a imparare -Competenze civiche e sociali	-Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature - Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare -Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale -Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione	-Principi di legislazione specifica di settore. -Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. -Tecniche di base di conservazione degli alimenti. - Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).	- Igiene e malattia a trasmissione alimentare - Igiene dell'operatore alimentare e divisadi cucina - L'igiene dei prodotti e delle lavorazioni - L'igiene delle attrezzature e dell'ambiente - Il sistema HACCP - La normativa sulla sicurezza - Le misure di prevenzione e protezione nelle aziende enogastronomiche - Il primo soccorso

Testo di riferimento: Chef Green primo biennio – Salviani - Hoepli

Periodo di svolgimento: da Ottobre a Dicembre

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA

Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

UdA ORDINARIA

Titolo dell'UDA: IL SERVIZIO IN CUCINA

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
4.Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	- Capacità di imparare a imparare - Progettare	- Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	- Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere - Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.	- La suddivisione dei pasti all'interno della giornata - I principali pasti nella ristorazione - Le principali tipologie di menù - Le indicazioni da riportare nel menù - Le regole di servizio dei piatti - I prodotti tipici italiani - Cenni di cucina regionale

Testo di riferimento: Chef Green primo biennio – Salviani - Hoepli

Periodo di svolgimento: secondo anno

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale		UdA ORDINARIA			
Titolo dell'UDA: Pasticceria e arte bianca di base					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di imparare a imparare - Competenza in scienza, tecnologia - Competenza imprenditoriale 	<ul style="list-style-type: none"> -Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria - Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio 	<ul style="list-style-type: none"> -Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca. - 	<p>Pasticceria e arte bianca:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le tecniche di base della pasticceria e dell'arte bianca - gli impasti di base - creme e salse di base
Testo di riferimento: Chef Green primo biennio – Salviani - Hoepli					
Periodo di svolgimento: da Ottobre a Maggio					
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM					

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA		UdA ORDINARIA							
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale									
Titolo dell'UDA: le realizzazioni culinarie									
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti				
7: 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.	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati secondo criteri prestabiliti.	Imparare a imparare -Competenza in scienze, tecnologia	-Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. -Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.	-Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. -L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.	Cucina Nazionale: - classificazione dei primi piatti all'italiana e tecniche di preparazione - Le minestre, la pasta fresca, i risotti, gli gnocchi, le crespelle - Pasticceria di base preparazione e presentazione - Preparazione di salse e fondi - Preparazione a base di uova				
Testo di riferimento: Chef Green primo biennio – Salviani - Hoepli									
Periodo di svolgimento: da Ottobre a Maggio									
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM									

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA

UdA ORDINARIA

Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

Titolo dell'UDA: le quantità

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguiendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.	- Capacità di imparare a imparare - Competenze matematiche e di base in scienza e tecnologia	Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività	Le grammature	<ul style="list-style-type: none">- La ricetta standard- La scheda tecnica di produzione- Gli elementi della ricetta- Misurare e calcolare le quantità

Testo di riferimento: Chef Green primo biennio – Salviani - Hoepli

Periodo di svolgimento: da Ottobre a Maggio

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM

PIANO DI LAVORO CLASSI SECONDE

Anno scolastico 2025 - 2026

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale		UdA ORDINARIA			
Titolo dell'UDA: LA CARNE					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	- Capacità di imparare a imparare - Competenza in scienza e tecnologia	- Applicare semplici procedure digestione aziendale - Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base - Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera - Applicare metodologie di base di lavoro in équipe	- Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. - Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. - Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.	- Le carni: composizione, qualità, classificazioni, i tagli, lavorazioni preliminari e metodi di cottura.
Testo di riferimento: Chef Green primo biennio – Salviani - Hoepli					
Periodo di svolgimento: da Novembre a Dicembre					
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati					

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA

UdA ORDINARIA

Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

Titolo dell'UDA: I PRODOTTI ITTICI

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	- Capacità di imparare a imparare - Competenza in scienza e tecnologia	- Applicare semplici procedure gestione aziendale - Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base - Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera - Applicare metodologie di base di lavoro in équipe	- Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. - Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. - Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.	- I prodotti ittici: classificazione, freschezza, conservazione, preparazioni preliminari e cotture.

Testo di riferimento: Chef Green primo biennio – Salviani - Hoepli

Periodo di svolgimento: da Febbraio a Marzo

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA

Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

UdA ORDINARIA

Titolo dell'UDA: IGIENE QUALITÀ ALIMENTARE E SICUREZZA

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	- Capacità di imparare ad imparare - Competenze in materia di cittadinanza	- Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature - Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare - Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale - Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione	- Principi di legislazione specifica di settore. - Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. - Tecniche di base di conservazione degli alimenti. - Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. - Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).	- L'igiene e la salute in cucina. - Il piano di autocontrollo HACCP. - La sicurezza in cucina.

Testo di riferimento: Chef Green primo biennio – Salviani - Hoepli

Periodo di svolgimento: da Settembre a Ottobre

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

Titolo dell'UDA: IL SERVIZIO IN CUCINA

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
4.Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	- Capacità di imparare a imparare - Progettare	- Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati - Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale - Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	- Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere	<ul style="list-style-type: none"> - La suddivisione dei pasti all'interno della giornata - I principali pasti nella ristorazione - Le principali tipologie di menù - Le indicazioni da riportare nel menù - Le regole di servizio dei piatti - Le intolleranze alimentari e gli allergeni

Testo di riferimento: Chef Green primo biennio – Salviani - Hoepli

Periodo di svolgimento: da Novembre a Dicembre

Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA		UdA ORDINARIA			
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: PASTICCERIA E ARTE BIANCA DI BASE					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	- Capacità di imparare a imparare - Competenza in scienza, tecnologia	- Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria - Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio	- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.	Pasticceria e arte bianca: - le tecniche di base della pasticceria e dell'arte bianca - gli impasti di base - creme e salse di base.
Testo di riferimento: Chef Green primo biennio – Salviani - Hoepli					
Periodo di svolgimento: da Dicembre a Marzo					
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati					

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA Asse culturale Asse scientifico tecnologico e professionale		UdA ORDINARIA			
Titolo dell'UDA: L'ITALIA GASTRONOMICA					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
7: 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.	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati secondo criteri prestabiliti.	-Imparare a imparare - Progettare	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. - Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio. 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. - L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza. 	Cucina nazionale: <ul style="list-style-type: none"> - antipasti di cucina nazionale. - preparazione della pasta fresca e secca, - primi speciali. - I secondi piatti: carne saltata e glassata. - le carni bianche - Il pesce - I contorni - Pasticceria di base - Antipasti primi e secondi di cucina regionale
Testo di riferimento: Chef Green primo biennio – Salviani - Hoepli					
Periodo di svolgimento: da Novembre a Gennaio					
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM,					

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA

UdA ORDINARIA

Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

Titolo dell'UDA: ECO-GASTRONOMIA

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati secondo criteri prestabili per la realizzazione di offerte turistiche.	-Capacità di imparare a imparare - Competenze in chiave di cittadinanza	-Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata -Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale -Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica -Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente	- Il concetto di sostenibilità ambientale. - Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.	L'agenda 2030 in cucina: <ul style="list-style-type: none">- Eco-sostenibilità e nuovi modelli di sviluppo- la legge contro gli sprechi alimentari- la cucina etica e sostenibile

Testo di riferimento: Chef Green primo biennio – Salviani - Hoepli

Periodo di svolgimento: da Aprile e Maggio

Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati): appunti e fotocopie

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA		UdA ORDINARIA			
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.	<ul style="list-style-type: none"> - Competenze sociali e civiche - Imparare a imparare 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione. - Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza - Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi. 	Marchio Biologico	<ul style="list-style-type: none"> - I marchi di tutela e le certificazioni - I prodotti biologici: leggere le etichette alimentari - La classificazione degli alimenti e la qualità degli alimenti
Testo di riferimento: Chef Green primo biennio – Salviani - Hoepli					
Periodo di svolgimento: Novembre					
Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM, filmati					