

Istituto di Istruzione Superiore “Arturo Prever” – Pinerolo

Anno Scolastico 2025 – 2026

PROGRAMMAZIONE ANNUALE

Classe QUINTA

**MATERIA: ENOGASTRONOMIA
ARTICOLAZIONE SERVIZI SALA E VENDITA**

PIANO DI LAVORO CLASSI QUINTE CUCINA ARTICOLAZIONE SERVIZI SALA E VENDITA

Anno scolastico 2025- 2026

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA

UdA ORDINARIA n.1

Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

Titolo dell'UDA: TECNICHE DI COTTURA E PRESENTAZIONE DEL PIATTO

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
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 alimentari ed enogastronomiche.	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 personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.	Utilizzo e caratteristiche delle tecniche di cottura tradizionali e innovative. Principi di estetica e tecniche di presentazione dei piatti	Tecniche di cottura: cotture tradizionali, cotture innovative e cotture a bassa temperatura. Tecniche di presentazione del piatto: forme per decorare e guarnire, la cromaticità, presentazione in altezza.

Testo di riferimento: Chef smart in Sala e Bar G.Salviani Hoepli

Periodo di svolgimento: Settembre – Novembre

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

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale		UdA ORDINARIA n.2			
Titolo dell'UDA: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL RISTORANTE					
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>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.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Supportare le attività di budgeting reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguitando obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>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.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Supportare le attività di budgeting reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguitando obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.</p>	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti / servizi.</p> <p>Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in Equipe e interagendo con altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/ servizio ai parametri predefiniti.</p> <p>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/ servizio.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza,</p>	<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.</p> <p>La sicurezza sul lavoro e i fattori di rischio professionale e ambientale.</p> <p>Comportamenti per il primo soccorso.</p>	<p>Gestione efficiente del ristorante.</p> <p>Le risorse umane.</p> <p>La programmazione e pianificazione del lavoro.</p> <p>L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione: politiche di acquisto, i fornitori, ricevimento e stoccaggio delle merci, costi di gestione, prezzo di vendita e food cost.</p> <p>Prevenzione e sicurezza sul lavoro: normative, prevenzione degli infortuni, obblighi del datore di lavoro, primo soccorso.</p>
<p>Testo di riferimento: Chef smart in Sala e Bar G.Salviani Hoepli</p> <p>Periodo di svolgimento: Dicembre – Marzo</p> <p>Strumenti di lavoro: libro di testo, appunti, fotocopie, LIM</p>					

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA

UdA ORDINARIA n.3

Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

Titolo dell'UDA: LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
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. 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.	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 enogastronomiche Progettare anche con tecnologie digitali eventi gastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlati alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting e catering. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. 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 Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico culturale in funzione del target di riferimento, nell'ottica della valorizzazione del made in Italy.	L'offerta gastronomica: ristorazione commerciale e collettiva. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica del catering e del banqueting. L'organizzazione dei buffet e dei self service	Ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva. Il catering. I legami differiti, la cucina satellite e centro distribuzione pasti. Il banqueting: il contratto di banqueting, le figure professionali, la pianificazione di un evento. Il buffet e il self service: organizzazione e allestimento dei buffet, buffet delle prime colazioni

Testo di riferimento: Chef smart in Sala e Bar G.Salviani Hoepli

Periodo di svolgimento: febbraio -Maggio

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

Titolo dell'UDA: LA RISTORAZIONE INTERNAZIONALE

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/ servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile.</p>	<p>Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e l'assetto turistico.</p> <p>Tecniche di realizzazione ed erogazione di prodotti/ servizi di cucina internazionale.</p>	<p>La cucina europea.</p> <p>La cucina orientale.</p> <p>La cucina americana.</p> <p>La cucina araba, nordafricana e mediterranea</p>

Testo di riferimento: Chef smart in Sala e Bar G.Salviani Hoepli

Periodo di svolgimento: Maggio-Giugno

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