

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

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					

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA			UdA ORDINARIA n.4		
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: LA RISTORAZIONE INTERNAZIONALE					
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. Predisporre prodotti, servizi e menù 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 e equilibrati.	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. Predisporre prodotti, servizi e menù 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 e equilibrati.	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/ servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile.	Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e l'assetto turistico. Tecniche di realizzazione ed erogazione di prodotti/ servizi di cucina internazionale.	La cucina europea. La cucina orientale. La cucina americana. La cucina araba, nordafricana e mediterranea
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					