

Istituto di Istruzione Superiore “Arturo Prever” – Pinerolo

Anno Scolastico 2025 – 2026

PROGRAMMAZIONE ANNUALE

Classe TERZA

MATERIA: ENOGASTRONOMIA

PIANO DI LAVORO CLASSE TERZA

Anno scolastico 2025 - 2026

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA			UdA ORDINARIA n.1		
Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale					
Titolo dell'UDA: TECNICHE GASTRONOMICHE					
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, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	-Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contenuti produttivi.	-Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	-Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze. -Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. -Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.	-Terminologia tecnica specifica di settore -Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.	- Glossario di base - Le attrezzature, gli utensili e la manutenzione - Tecniche di preparazioni di base e complementari - Tecniche di conservazione - Tecniche di cottura - Finitura e servizio - Le realizzazioni culinarie - Piatti di cucina regionale
Testo di riferimento: Chef Green triennio lab. Cucina - Salviani - Hoepli					
Periodo di svolgimento: da Settembre a Dicembre					
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: 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 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. - Filiera produttiva: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. - Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.	- Le carni: composizione e qualità, classificazioni, i tagli, lavorazioni preliminari e metodi di cottura - il quinto quarto - la selvaggina - Le carni trasformate: i salumi e gli insaccati

Testo di riferimento: Chef Green triennio lab. Cucina - Salviani - Hoepli

Periodo di svolgimento: da Settembre a Dicembre

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: 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 disviluppo 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 inscienza 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	-I prodotti ittici: classificazione, freschezza, conservazione, preparazioni preliminari e cotture -La lavorazione dei molluschi e crostacei -La lavorazione del pesce -Il commercio e la produzione dei prodotti ittici
Testo di riferimento: Chef Green triennio lab. Cucina - Salviani - Hoepli					
Periodo di svolgimento: da Gennaio a 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: L'IGIENE PROFESSIONALE 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.	- Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.	- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.	- Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio. - Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. - Leggere e interpretare le etichette alimentari.	- Norme di sicurezza igienico sanitaria (HACCP) - Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.	- Il pacchetto igiene e l'HACCP - L'igiene degli operatori, dei locali, delle attrezzature/utensili, degli alimenti - Il T.U. 81/08 - Le etichette alimentari

Testo di riferimento: Chef Green triennio lab. Cucina - Salviani - Hoepli

Periodo di svolgimento: da Ottobre a Dicembre

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

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA

UdA ORDINARIA n.5

Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

Titolo dell'UDA: LA TUTELA DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI ITALIANE

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
4. Predisporre prodotti, servizi e menu 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 all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.	- Competenza imprenditoriale - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	- Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.	- Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). - Principi di eco-sostenibilità applicati ai settori di riferimento. - Tecniche per ridurre lo spreco.	- I prodotti tipici e generici - I marchi di qualità e le certificazioni italiane - I marchi di qualità europei - Le prime forme di tutela - La normativa attuale - La filiera corta ed i prodotti a km 0 - Le preparazioni per le intolleranze-allergie - La cucina dei senza spreco.

Testo di riferimento: Chef Green triennio lab. Cucina - Salviani - Hoepli

Periodo di svolgimento: Gennaio a Febbraio

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

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA

UdA ORDINARIA n.6

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	- Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.	- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	<ul style="list-style-type: none">- Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione.- Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione.- Applicare procedure di analisi e controllo delle materie prime e degli alimenti.- Applicare procedure di ordinaria manutenzione degli attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.	<ul style="list-style-type: none">- Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di preparazioni di prodotti dolciari e di panificazione.- Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.- Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime - alimentari.- Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.- Cenni di programmazione e organizzazione della produzione.- Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.- Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.	<ul style="list-style-type: none">- Regole base per eseguire una ricetta- Le tecniche di base per la produzione classica e alcuni metodi innovativi- Tecniche di conservazione- Tecniche di cottura- Finitura e servizio- Le realizzazioni di arte bianca di base- Regole di igiene della produzione dolciaria- Punti di controllo nelle attività di pasticceria

Testo di riferimento: Chef Green triennio lab. Cucina - Salviani - Hoepli

Periodo di svolgimento: da Ottobre a Maggio

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

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA

UdA ORDINARIA n. 7

Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

Titolo dell'UDA: TECNICA E CULTURA GASTRONOMICA

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	- Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	- Competenza imprenditoriale - Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	- Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. - Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. - Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.	- Tecniche di base di organizzazione e programmazione degli eventi. - Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro	- Le diverse aree gastronomiche d'Italia - La cucina regionale

Testo di riferimento: Chef Green triennio lab. Cucina - Salviani - Hoepli

Periodo di svolgimento: da Ottobre a Maggio

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

Insegnamento: ENOGASTRONOMIA

UdA ORDINARIA n.8

Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale

Titolo dell'UDA: LA CUCINA DEI LOCALISMI

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	- Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'ecosostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.	- Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none">- Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica.- Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web.- Analizzare e selezionare proposte di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.	- Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali.	<ul style="list-style-type: none">- Prodotti del territorio- La cucina delle "minoranze" (linguistiche e religiose) del territorio- L'abbinamento degli ingredienti e la degustazione del piatto- Realizzazione di alcuni piatti della cucina locale

Testo di riferimento: Chef Green triennio lab. Cucina - Salviani - Hoepli

Periodo di svolgimento: da Ottobre a Maggio

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