

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	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<ul style="list-style-type: none"> -Terminologia tecnica specifica di settore -Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 Asse culturale: Asse scientifico tecnologico e professionale		UdA ORDINARIA n.2			
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 dislivello 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 produttive: 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					

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 dislivello 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), perseguitando 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
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	-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.	-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					