



CURRICOLO D'ISTITUTO PRIMO BIENNIO di Enogastronomia e ospitalità alberghiera

1. COMPETENZA CHIAVE DI CITTADINANZA DI RIFERIMENTO PER LA DISCIPLINA

(Raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea del 22 maggio 2018)

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

2. PROFILO IN USCITA AL TERMINE DEL PRIMO BIENNIO

(in base alle linee guida e/o indicazioni nazionali per il curriculum)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
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 sono diretta supervisione.	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 nella 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 ospitalità alberghiera. software applicativi di base. utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.

3. OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA NEL PRIMO BIENNIO

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
------------	---------	------------



Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita che i prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e no	applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base	le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento

4. CONTENUTI E TEMPI DI REALIZZAZIONE (comprese verifiche) - CLASSI PRIME

Contenuti	Tempi
LE FIGURE PROFESSIONALI E L'AMBIENTE DI CUCINA L'IGIENE E LA SICUREZZA NELL'AMBIENTE DI LAVORO; LE TECNICHE DI BASE E LE COTTURE GLI IMPASTI DI BASE E LA PASTICCERIA PRIMI PIATTI La pasta fresca e pasta secca PRIMI PIATTI Le minestre brodose LE UOVA LE ERBE AROMATICHE E LE SPEZIE	

5. CONTENUTI E TEMPI DI REALIZZAZIONE (comprese verifiche) - CLASSI SECONDE

Contenuti	Tempi
L'IGIENE E LA SICUREZZA NELL'AMBIENTE DI LAVORO IMPASTI DI BASE, I FONDI IN CUCINA, LE SALSE MADRI ORTAGGI E LEGUMI I CEREALI IL LATTE LE CARNI LA PASTICCERIA	

6. METODOLOGIE

- Role playing
- Dimostrazioni



- Esercitazioni
- Brainstorming
- Cooperative learning

7. TIPOLOGIE DI VERIFICA

- Prova strutturata
- Prova pratica osservativa
- ...

8. STRUMENTI

- Libro di testo
- Modulistica specifica
- Laboratorio di cucina
- Supporti multimediali

9. CRITERI DI VALUTAZIONE (si rimanda al PTOF d'Istituto).

10. RUBRICA/GRIGLIE DI VALUTAZIONE (in allegato, deliberate dal dip. disciplinare e dal CDU)