



CURRICOLO D'ISTITUTO SECONDO 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 SECONDO BIENNIO

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

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
TERZO ANNO		
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.	Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali collegate 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. -Software applicativi di settore. -Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi delle nuove astronomia e dell'ospitalità alberghiera. - Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi
QUARTO ANNO		
Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli	Partecipare alla pianificazione di attività produttive promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/ servizio. Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente	Strumenti di pubblicità e comunicazione. Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico. - Tecniche di rilevazione della customer satisfaction. - Tecniche per la gestione dei reclami.



esigenze del contesto produttivo di riferimento.	applicando tecniche di sedile fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. Identificare il legame del prodotto e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione	Marchi di qualità e sistema di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche, culturali, territoriali e nazionali .

3. OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA NEL SECONDO BIENNIO

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
L'allievo comprende il significato d'autonomia organizzativa e la sa applicare all'interno del laboratorio e del gruppo di lavoro.	Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali collegate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze	L'allievo conosce la diversa terminologia tecnica e la sa impiegare in relazione con il gruppo L'allievo conosce la disciplina professionale e sa lavorare in modo ordinato con gli altri componenti la brigata di cucina L'allievo conosce e sa applicare i punti principali del programma del biennio L'allievo conosce le principali tipologie di servizio di cucina in armonia con la Sala le sa concordare con i colleghi dell'altro reparto al fine di realizzare una corretta distribuzione del prodotto

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

Contenuti	Tempi
Organizzazione in laboratorio per un lavoro individuale di gruppo	Settembre
I fondi di cucina, le salse madri e gli impasti di base	Ottobre/giugno
La composizione del menù	Ottobre
Gli antipasti	Ottobre
I primi piatti	Gennaio
I secondi piatti a base di carne	Febbraio/giugno
I secondi piatti a base di pesce	Febbraio/giugno
I secondi piatti a base di uova	Marzo/aprile
I contorni	Marzo/aprile
La ristorazione contemporanea	Ottobre/giugno



Made in Italy e cucina regionale italiana Pasticceria, gelateria e panificazione .	
---	--

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

Contenuti	Tempi
Gli alimenti e la qualità alimentare	Ottobre/giugno
La progettazione del menu	Ottobre/giugno
Organizzazione e gestione del ristorante	Gennaio
Gastronomia e ristorazione	Febbraio/giugno
Il sistema H.A.C.C.P	Marzo/aprile
La cucina internazionale	Ottobre/giugno
Made in Italy: la cucina regionale italiana	Ottobre/giugno
Pasticceria, gelateria e panificazione	Ottobre/giugno

6. METODOLOGIE

- Metodo espositivo
- Metodo operativo
- Role playing
- Dimostrazioni

7. TIPOLOGIE DI VERIFICA

- Prova strutturata
- Prova pratica osservativa
- Prova orale
-

8. STRUMENTI

- Libri di testo



Ministero dell'Istruzione e del merito

Istituto Omnicomprensivo Valboite

Via Dei campi 2 - 32043 Cortina D'Ampezzo - Tel. 0436.2638 - BLIS003003 - C.F. 81002530251 - C.U. UF93Y5
blis003003@istruzione.it www.polovalboite.edu.it blis003003@pec.istruzione.it



- Supporti multimediali
- Attrezzature di settore
- Modulistica specifica

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

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