

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “ G. MARCONI” VITTORIA	Data 30/10/25	Pagina 1 di 4
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO

INDIRIZZO SCOLASTICO

2025/2026

ISTITUTO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

MATERIA		
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA		
CLASSE I ^A	SEZIONE A	DOCENTE Gueli Pietro
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE IN TOTALE, LA CLASSE È COMPOSTA DA 25 ALLIEVI DI CUI: 14 MASCHI E 11 FEMMINE. NELLA CLASSE SONO PRESENTI ALLIEVI CON DISABILITÀ ❖ DAGLI ELEMENTI DI GIUDIZIO FINORA RACCOLTI, SI DELINEA UN QUADRO COMPLESSIVO DELLA CLASSE CHE EVIDENZIA: ▪ UN LIVELLO COGNITIVO GLOBALE DI INGRESSO ACCETTABILE ▪ UN POSSESSO DI ABILITÀ TRASVERSALI MINIME ADEGUATO ▪ UN CLIMA DELLA CLASSE BUONO ▪ UN LIVELLO COGNITIVO GLOBALE DI INGRESSO ADEGUATO ❖ IN QUESTA PRIMA FASE DI ANNO SCOLASTICO EMERGE POI, IN TERMINI GLOBALI E RIFERITI AL DIALOGO DIDATTICO-EDUCATIVO, UN GRADO DI: ▪ INTERESSE ACCETTABILE ▪ PARTECIPAZIONE ACCETTABILE ▪ IMPEGNO ACCETTABILE		

CONTENUTI E TEMPI DI REALIZZAZIONE PREVISTI PER I MODULI

UNITÀ 0

BENVENUTI NEL MONDO DELLA CUCINA

- L'ARTE DELLA CUCINA
- LAVORARE IN CUCINA

UNITÀ 1

LA RISTORAZIONE E IL REPARTO CUCINA

- LE AZIENDE DELLA RISTORAZIONE
LABORATORIO DI CUCINA – IL MIO RISTORANTE PREFERITO
- IL REPARTO CUCINA E LE ATTREZZATURE – INDOVINA L'ATTREZZATURA
- I PROFESSIONISTI DELLA CUCINA
LABORATORIO DI CUCINA – COME SI INDOSSA LA DIVISA
- I RAPPORTI TRA REPARTI
LABORATORIO DI CUCINA – ORGANIZZA UN BRIEFING
- SINTESI DI FINE UNITÀ
- COMPITO DI REALTÀ – GESTIRE UNA STRUTTURA RISTORATIVA
- LABORATORIO INTERDISCIPLINARE
SALA E VENDITA -I RAPPORTI CON IL REPARTO ECONOMATO
- LINGUE STRANIERE – LESSICO DI CUCINA

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'ATTIVITÀ DI RECUPERO

COMPRENDERE IL RUOLO DELLO CHEF ALL'INTERNO DI UNA BRIGATA, CONOSCENDO IN MODO ADEGUATO L'ITER DELLA SUA CARRIERA E LE NORME DI COMPORTAMENTO E DI ETICA DA ADOTTARE IN AMBITO PROFESSIONALE.

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “ G. MARCONI” VITTORIA	Data 30/10/25	Pagina 2 di 4
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

UNITÀ 2

SICUREZZA E IGIENE IN CUCINA

- LA SICUREZZA SUL LAVORO
LABORATORIO DI CUCINA – I PERICOLI IN CUCINA
- LA SICUREZZA E L'IGIENE ALIMENTARE
LABORATORIO DI CUCINA – L'IGIENE IN CUCINA
- SINTESI DI FINE UNITÀ
- VERIFICA DI FINE UNITÀ
- LABORATORIO INTERDISCIPLINARE
SCIENZE DEGLI ALIMENTI – LE MALATTIE A PARTENZA ALIMENTARE
LINGUE STRANIERE – LESSICO DELLA SICUREZZA

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'ATTIVITÀ DI RECUPERO

DIMOSTRARE DI AVERE RAGGIUNTO UNA SODDISFACENTE CONOSCENZA DELLE NOZIONI BASE E DELLE REGOLE DI IGIENE E DI SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO; DI CONOSCERE LE PARTI DI CUI E' COMPOSTA LA DIVISA PROFESSIONALE E SAPERNE DESCRIVERE LE CARATTERISTICHE FONDAMENTALI.

UNITÀ 3

L'OFFERTA RISTORATIVA

- GLI STILI DI CUCINA
LABORATORIO DI CUCINA – LE RICETTE REGIONALI
- IL MENÙ
LABORATORIO DI CUCINA – SCRIVERE IL MENÙ PER UN BRUNCH
- GLI ALIMENTI DI BASE
LABORATORIO DI CUCINA
LE MATERIE PRIME IN CUCINA
- SINTESI DI FINE UNITÀ
- VERIFICA DI FINE UNITÀ
- COMPITO DI REALTÀ – UNA DEGUSTAZIONE DI STILI
- LABORATORIO INTERDISCIPLINARE
TIC – MENÙ CARTACEO O DIGITALE?
LINGUE STRANIERE – LESSICO IN CUCINA

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'ATTIVITÀ DI RECUPERO

CONOSCERE LE LAVORAZIONI DI BASE, LE COTTURE E I PRINCIPALI SISTEMI DI CONSERVAZIONE.

UNITÀ 4

IL LAVORO DI CUCINA

- LE LAVORAZIONI PRELIMINARI
LABORATORIO DI CUCINA
LE OPERAZIONI PRELIMINARI
- LA COTTURA, IL MANTENIMENTO E IL SERVIZIO
LABORATORIO DI CUCINA -I METODI DI COTTURA
- SINTESI DI FINE ATTIVITÀ
- VERIFICA DI FINE ATTIVITÀ
- COMPITO DI REALTÀ – GLI STRUMENTI GIUSTI PER OGNI RICETTA
- LABORATORIO INTERDISCIPLINARE
SCIENZA INTEGRATA – TRASFORMAZIONI FISICO – CHIMICHE IN COTTURA
LINGUE STRANIERE – LESSICO IN CUCINA

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'ATTIVITÀ DI RECUPERO

CONOSCERE LE LAVORAZIONI DI BASE, LE COTTURE E I PRINCIPALI SISTEMI DI CONSERVAZIONE.

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “ G. MARCONI” VITTORIA	Data 30/10/25	Pagina 3 di 4
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

UNITÀ 5

LE BASI DI CUCINA

- GLI IMPASTI DI BASE
LABORATORIO DI CUCINA – GLI IMPASTI BASE IN CUCINA
- LE PREPARAZIONI DI BASE
LABORATORIO DI CUCINA – FONDO BIANCO O BRODO?
- LE SALSE
LABORATORIO DI CUCINA – DALLE SALSE DI BASE ALLE SALSE COMPOSTE
- SINTESI DI FINE UNITÀ
- VERIFICA DI FINE UNITÀ
- COMPITO DI REALTÀ – A OGNI RICETTA LA SUA FARINA
- LABORATORIO INTERDISCIPLINARE
EDUCAZIONE CIVICA – L’IMPRONTA AMBIENTALE DELLA FARINA
LINGUE STRANIERE – LESSICO IN CUCINA

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL’ATTIVITÀ DI RECUPERO

CONOSCERE I PRODOTTI BASE DELLA CUCINA E LE PRINCIPALI LAVORAZIONI UTILI A REALIZZARE SEMPLICI PIATTI.

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL’AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

VOCE INSERITA NEI RISPETTIVI MODULI

IN RELAZIONE AI PROGRAMMI MINISTERIALI, AL PTOF, AGLI OBIETTIVI DISCIPLINARI, AGLI OBIETTIVI EDUCATIVO-COGNITIVI E TENENDO CONTO DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA DELLA CLASSE E DEL MONTE ORE PREVISTO DAL CURRICOLO (66 ORE ANNUALI), SI PREVEDE IL CONSEGUIMENTO DEI SEGUENTI OBIETTIVI DISCIPLINARI, SECONDO IL QUADRO EUROPEO DELLE QUALIFICHE, IN TERMINI DI CONOSCENZE FINALI:

CONOSCENZE

FIGURE PROFESSIONALI CHE OPERANO NEL SETTORE ENOGASTRONOMICO E CARATTERISTICHE DELLE PROFESSIONI.
 RUOLI E GERARCHIA DELLA BRIGATA DI CUCINA.
 ELEMENTI DI DEONTOLOGIA PROFESSIONALE.
 IL LABORATORIO DI CUCINA: LE AREE DI LAVORO, LE ATTREZZATURE E GLI UTENSILI.
 IGIENE PERSONALE, DEI PRODOTTI, DEI PROCESSI DI LAVORO E PULIZIA DELL’AMBIENTE.
 NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUL LAVORO E RUDIMENTI SUL PRIMO SOCCORSO.
 CENNI SULLA CORRETTA UTILIZZAZIONE IGIENICA E GASTRONOMICA DELLE PRINCIPALI MATERIE PRIME.
 ELEMENTI DI GASTRONOMIA TIPICA DEL TERRITORIO IN CUI SI OPERA.
 PRINCIPALI TIPI DI MENU E SUCCESSIONE DEI PIATTI.
 CONOSCENZE DI STORIA DELLA CUCINA E DELLE PRINCIPALI NOZIONI DI CORRETTA ALIMENTAZIONE
 CONOSCENZE DI STORIA DELLA CUCINA E DELLE PRINCIPALI NOZIONI DI CORRETTA ALIMENTAZIONE
 CONOSCENZA DELLA GASTRONOMIA TIPICA DEL TERRITORIO
 TECNICHE DI BASE DI CUCINA E PRINCIPALI TECNICHE DI COTTURA.
 PRINCIPALI TECNICHE DI PRODUZIONE DI SALSE, CONTORNI, UOVA, PRIMI E SECONDI PIATTI.
 TECNICHE DI BASE DI PASTICCERIA, PRINCIPALI IMPASTI E CREME.

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “ G. MARCONI” VITTORIA	Data 30/10/25	Pagina 4 di 4
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ABILITÀ

RICONOSCERE LE PRINCIPALI FIGURE PROFESSIONALI CORRELATE AL SETTORE ENOGASTRONOMICI E LE REGOLE FONDAMENTALI DI COMPORTAMENTO PROFESSIONALE.

IDENTIFICARE ATTREZZATURE E UTENSILI DI USO COMUNE.

PROVVEDERE ALLE CORRETTE OPERAZIONI DI FUNZIONAMENTO ORDINARIO DELLE ATTREZZATURE.

RISPETTARE LE “BUONE PRATICHE” DI LAVORAZIONE INERENTI L’IGIENE PERSONALE, LA PREPARAZIONE, LA COTTURA E LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI E LA PULIZIA DEL LABORATORIO.

CONOSCERE LE TAPPE FONDAMENTALI DELLA STORIA DELLA CUCINA, DELLA GASTRONOMIA DEL TERRITORIO E DELLE BASI NUTRIZIONALI PER UNA CORRETTA ED EQUILIBRATA ALIMENTAZIONE.

COMPETENZE

COMPROVATA CAPACITÀ DI USARE CONOSCENZE, ABILITÀ E CAPACITÀ PERSONALI, SOCIALI, METODOLOGICHE IN SITUAZIONI DI LAVORO O DI STUDIO E NELLO SVILUPPO PROFESSIONALE E PERSONALE.

COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LE DIVERSITÀ DEI TEMPI STORICI IN UNA DIMENSIONE DIACRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA EPOCHE E IN UNA DIMENSIONE SINCRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA AREE GEOGRAFICHE E CULTURALI.

RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO

CRITERI DI VALUTAZIONE

(INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)

- ☐ RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE
- ☐ IMPEGNO
- ☐ PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO
- ☐ PROGREGO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE

☐ _____

☐ _____

STRUMENTI DELLE MISURAZIONI

- ☐ SONDAGGI DAL POSTO
- ☐ ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA
- ☐ PROVE STRUTTURATE
- ☐ TEMI
- ☐ QUESTIONARI
- ☐ INTERROGAZIONI
- ☐ RELAZIONI

☐ _____

☐ _____

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI

LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

CHEF CON MASTERLAB 1° BIENNIO
(GIANNI FRANGINI)

VITTORIA 30/10/2025

IL DOCENTE
PROF. GUELI PIETRO