

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	data 31/10/2025	Pagina 1 di 1
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO

INDIRIZZO SCOLASTICO

2025/2026

☒ ALBERGHIERO☐ MANUTENZIONE☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA		
CLASSE V'	SEZIONE A	DOCENTI Puzzo Giuseppe Sarta Donatella
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE IN TOTALE, LA CLASSE È COMPOSTA DA 28 ALLIEVI DI CUI: 17 MASCHI E 11 FEMMINE. NELLA CLASSE SONO PRESENTI UN ALUNNO DIVERSAMENTE ABILE (ART 3 COMMA 1), 4 ALUNNI BES E 3 DSA. ❖ 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 PRIMO PERIODO
CONTENUTI PER UNITÀ
MONOENNIO (5° ANNO)

UNITÀ N. 4: IL MENÙ LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE ALIMENTARI

UNITÀ N. 13: LA SICUREZZA ALIMENTARE E DEI LAVORATORI

UNITÀ N. 14 : LE VARIE FORME DI RISTORAZIONE

UNITÀ N. 15 : GLI EVENTI

UNITÀ N. 16: IL FOOD AND BEVERAGE MANAGER

UNITÀ N. 17: IL CONCETTO DI QUALITÀ

UNITÀ N. 18 : LA CREAZIONE DEL PIATTO

MODULO 4 IL MENÙ, LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE**PERIODO:** SETTEMBRE / OTTOBRE**CONOSCENZE:**

- LO STUDENTE CONOSCE LA STORIA DEL MENÙ, LE CARATTERISTICHE DEI VARI TIPI DI MENÙ E LE PRINCIPALI CARTE CHE LI AFFIANCANO, OLTRE AI SERVIZI DI RISTORAZIONE NEL CORSO DELLA GIORNATA
- CONOSCE LA LISTA DEGLI ALLERGENI
- CONOSCE LA DIFFERENZA DEI SINTOMI DELLE INTOLLERANZE E DELLE ALLERGIE

ABILITÀ:

- LO STUDENTE SA STENDERE UN MENÙ CORRETTO ED EQUILIBRATO, ADEGUATO ANCHE A PARTICOLARI ESIGENZE DIETETICHE

COMPETENZE:

- LO STUDENTE SA PREDISPORRE PRODOTTI, SERVIZI E MENÙ 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 ED EQUILIBRATI

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI NOZIONI.

VERIFICA PRATICA.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA.

MODULO 13 LA SICUREZZA ALIMENTARE E DEL LAVORATORE

PERIODO: OTTOBRE / NOVEMBRE

CONOSCENZE:

- LO STUDENTE CONOSCE LE FIGURE DI RIFERIMENTO RELATIVE ALLE NORMATIVE SULLA SICUREZZA
- CONOSCE I RIFERIMENTI LEGISLATIVI IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO
- CONOSCE LE FASI DI REALIZZAZIONE E APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP
- CONOSCE I PRINCIPALI RISCHI SPECIFICI DEL SETTORE RISTORATIVO

ABILITÀ:

- LO STUDENTE SA UTILIZZARE GLI STRUMENTI MESSI A DISPOSIZIONE PER GARANTIRE UN LAVORO SICURO PER SE E PER GLI ALTRI
- SA INDIVIDUARE I PRINCIPALI RISCHI SPECIFICI DEL SETTORE
- SA CONTROLLARE I PUNTI CRITICI DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO
- SA INDIVIDUARE LE AZIONI CORRETTIVE IN CASO DI NECESSITÀ

COMPETENZE:

- LO STUDENTE SA APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE DEI LUOGHI DI LAVORO

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO PER CONOSCERE IN MODO DETTAGLIATO LE VARIE LAVORAZIONI, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI NOZIONI.

VERIFICA PRATICA IN LABORATORIO

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA

MODULO 14 LE FORME DI RISTORAZIONE

PERIODO: NOVEMBRE/DICEMBRE

CONOSCENZE:

- LO STUDENTE CONOSCE LE VARIE TIPOLOGIE DI RISTORANTE E L'ORGANIZZAZIONE DEI SISTEMI RISTORATIVI
- CONOSCE I VARI TIPI DI CATERING
- CONOSCE LE VARIE FORME DI RISTORAZIONE

ABILITÀ:

- LO STUDENTE SA DISTINGUERE LE VARIE CATEGORIE DI ESERCIZI E LOCALI DI RISTORAZIONE
- SA CLASSIFICARE LE DIVERSE IMPRESE RISTORATIVE

COMPETENZE:

- LO STUDENTE SA PROGETTARE ANCHE CON TECNOLOGIE DIGITALI, EVENTI ENOGASTRONOMICI E CULTURALI CHE VALORIZZANO IL PATRIMONIO DELLA TRADIZIONE E DELLA TIPICITÀ LOCALI, NAZIONALI, ANCHE IN CONTESTI INTERNAZIONALI PER LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO PER CONOSCERE IN MODO DETTAGLIATO LE VARIE LAVORAZIONI, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI NOZIONI.

VERIFICA PRATICA IN LABORATORIO

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA

CONTENUTI SECONDO PERIODO

MODULO 15 GLI EVENTI

PERIODO: GENNAIO/MAGGIO

CONOSCENZE:

- LO STUDENTE CONOSCE LE ORIGINI E LA TIPOLOGIA DI BANCHETTO
- CONOSCE LE FASI PRINCIPALI DELL'ORGANIZZAZIONE, LE ATTREZZATURE E LE DISPOSIZIONI DEI TAVOLI PER UN BANCHETTO.
- CONOSCE LE DIFFERENZE TRA CATERING E BANQUETING

ABILITÀ:

- LO STUDENTE È IN GRADO DI ALLESTIRE UN BUFFET
- È IN GRADO DI ORGANIZZARE UN MENÙ CON L'ABBINAMENTO DELLE BEVANDE
- È IN GRADO DI ALLESTIRE UNA SALA SCEGLIENDO LE GIUSTE DECORAZIONI

COMPETENZE:

- LO STUDENTE SA REALIZZARE BANCHETTI DI OFFERTA TURISTICA INTEGRATA CON I PRINCIPI DELL'ECOSOSTENIBILITÀ AMBIENTALI, PROMUOVENDO LA VENDITA DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI COERENTI CON IL CONTESTO TERRITORIALE UTILIZZANDO IL WEB
- SA GESTIRE TUTTE LE FASI DEL CICLO CLIENTE APPLICANDO LE PIÙ IDONEE TECNICHE PROFESSIONALI DI OSPITALITY MANAGEMENT RAPPORRANDOSI CON LE ALTRE AREE AZIENDALI IN UN'OTTICA DI COMUNICAZIONE ED EFFICIENZA AZIENDALE

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO PER CONOSCERE IN MODO DETTAGLIATO LE VARIE LAVORAZIONI, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI NOZIONI.

VERIFICA PRATICA IN LABORATORIO

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA

MODULO 16 FOOD AND BEVERAGE MANAGER

PERIODO: GENNAIO/MAGGIO

CONOSCENZE:

- LO STUDENTE CONOSCE LE QUALITÀ NECESSARIE PER DIVENTARE UN FOOD AND BEVERAGE MANAGER
- CONOSCE LE RELAZIONI TRA IL FOOD AND BEVERAGE MANAGER E GLI ALTRI MEMBRI DELLO STAFF
- CONOSCE I PASSAGGI LOGISTICI NECESSARI NELL'ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO

ABILITÀ:

- LO STUDENTE SA GESTIRE AL MOMENTO UNA DELLE COMPETENZE RICHIESTE AD UN FOOD AND BEVERAGE
- SA DISTINGUERE LA SEQUENZA DI PASSAGGI NECESSARI ALLA REALIZZAZIONE DI UN EVENTO

COMPETENZE:

- LO STUDENTE SA CONTRIBUIRE ALLE STRATEGIE DI DESTINATION MARKETING ATTRAVERSO LA PROMOZIONE DEI BENI CULTURALI E AMBIENTALI DELLE TIPICITÀ ENOGASTRONOMICHE DELLE ATTRAZIONI DEGLI EVENTI E DELLE MANIFESTAZIONI, E PER VEICOLARE UN'IMMAGINE RICONOSCIBILE E RAPPRESENTATIVA DEL TERRITORIO
- SA SUPPORTARE LE ATTIVITÀ DI BUDGETING- REPORTING AZIENDALE E COLLABORARE ALLA DEFINIZIONE DELLE STRATEGIE DI REVENUE MANAGEMENT PERSEGUENDO OBIETTIVI DI REDDITIVITÀ ATTRAVERSO OPPORTUNE AZIONI DI MARKETING.

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO PER CONOSCERE IN MODO DETTAGLIATO LE VARIE LAVORAZIONI, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI NOZIONI.

VERIFICA PRATICA IN LABORATORIO

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA

MODULO 17 IL CONCETTO DI QUALITÀ

PERIODO: GENNAIO/MAGGIO

CONOSCENZE:

- LO STUDENTE CONOSCE I FATTORI DI QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E DELLE CARATTERISTICHE E DELLE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ VOLONTARIE INTERNAZIONALI, COMUNITARIE NAZIONALI E LOCALI
- CONOSCE LA RECENTE NORMATIVA RELATIVA ALLA ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI.
- CONOSCE I PRINCIPALI PRODOTTI DOP E IGP REGIONALI
- CONOSCE IL CONCETTO DI QUALITÀ ALIMENTARE

ABILITÀ:

LO STUDENTE SA RICONOSCERE E CLASSIFICARE GLI ALIMENTI DI QUALITÀ SULLA BASE DELLA NORMATIVA E DELLE

- CERTIFICAZIONI PREVISTE
- SA LEGGERE CORRETTAMENTE LE INFORMAZIONI CONTENUTE IN UN' ETICHETTA
- SA RICONOSCERE L'ORIGINE GEOGRAFICA DI UN PRODOTTO DI QUALITÀ, SA VALORIZZARE AL MEGLIO I PRODOTTI DI QUALITÀ

COMPETENZE:

- LO STUDENTE SA REALIZZARE PACCHETTI DI OFFERTA TURISTICA INTEGRATA CON I PRINCIPI DELL'ECOSOSTENIBILITÀ AMBIENTALE PROMUOVENDO LA VENDITA DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI COERENTI CON IL CONTESTO TERRITORIALI UTILIZZANDO IL WEB

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO PER CONOSCERE IN MODO DETTAGLIATO LE VARIE LAVORAZIONI, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI NOZIONI.

VERIFICA PRATICA IN LABORATORIO

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA

MODULO 18 LA CREAZIONE DEL PIATTO

PERIODO: GENNAIO/MAGGIO

CONOSCENZE:

- LO STUDENTE CONOSCE LE MODALITÀ DI ABBINAMENTO DEGLI INGREDIENTI NELLA CREAZIONE DI UN PIATTO
- CONOSCE LE PRINCIPALI PREPARAZIONI E COTTURE DI TENDENZA
- CONOSCE LE PRINCIPALI REGOLE PER LA DECORAZIONE DEI PIATTI

ABILITÀ:

- LO STUDENTE SA ACCOSTARE CORRETTAMENTE GLI INGREDIENTI
- SA COMPORRE I PIATTI ABBINANDO I DIVERSI GUSTI
- SA UTILIZZARE CORRETTAMENTE GLI ELEMENTI DECORATIVI

COMPETENZE:

- LO STUDENTE SA 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
- SA PREDISPORRE PRODOTTI, SERVIZI E MENÙ COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICI REGIMI DIETETICI E STILI ALIMENTARI PERSEGUENDO ABBIETTIVI DI QUALITÀ, REDDITIVITÀ E FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SOSTENIBILI ED EQUILIBRATI

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO PER CONOSCERE IN MODO DETTAGLIATO LE VARIE LAVORAZIONI, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI NOZIONI.

VERIFICA PRATICA IN LABORATORIO

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA

PER QUANTO RIGUARDA LE ESERCITAZIONI TECNICO PRATICHE IN LABORATORIO LE LEZIONI SI BASERANNO SULLA REALIZZAZIONE DI PIATTI DELLA CUCINA INTERNAZIONALE E PIATTI D'AUTORI CON PARTICOLARE RIGUARDO ALLA ORGANIZZAZIONE E CURA DEL PROPRIO LAVORO

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA / ESAME DI STATO**CONOSCENZE**

- APPRENDERE TECNICHE DI LAVORAZIONE DEL SETTORE RISTORATIVO PIÙ AVANZATE
- RICONOSCERE IN MODO SPECIFICO LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE DI PRODOTTI ALIMENTARI E BEVANDE, AL FINE DI POTENZIARNE LA TRASFORMAZIONE E LA VENDITA
- IMPARARE A CREARE E PROGETTARE
- AMPLIARE LA CORRELAZIONE DEL PERCORSO DEL TRIENNIO
- CONOSCERE I PRINCIPI DI ANALISI SENSORIALE
- SVILUPPARE LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE AL FINE DI INCREMENTARE LE VENDITE, RISOLVERE EVENTUALI PROBLEMI E PROPORRE DIVERSE ALTERNATIVE

ABILITÀ

APPLICARE LE VARIE TECNICHE DI LAVORAZIONE CON LE INNOVAZIONI SVILUPPATE NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE
SVILUPPARE IN COMPLETA AUTONOMIA LA CORRETTA GESTIONE DEGLI ALIMENTI NEL CONTESTO DELLA MANIPOLAZIONE ALIMENTARE
SAPER GESTIRE IN BASE ALLE CONOSCENZE ACQUISITE NEL TRIENNIO, TUTTE LE FASI DI LAVORAZIONE TEORICHE E TECNICHE NEL CONTESTO RISTORATIVO E ALBERGHIERO.

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

OBIETTIVI MINIMI PER BES E DSA

- ORIENTARSI ALL'INTERNO DEI VARI LABORATORI TECNICO-PRATICI
- RICONOSCERE ALCUNI TRA I PRINCIPALI ATTREZZATURE E MACCHINARI
- RICONOSCERE LE PRINCIPALI FIGURE PROFESSIONALI CHE OPERANO NEL SETTORE RISTORATIVO
- SAPER UTILIZZARE MANUALMENTE LE PRINCIPALI ATTREZZATURE
- SVILUPPARE LA COMUNICAZIONE E LA COLLABORAZIONE DURANTE L'ESERCITAZIONE DI LABORATORIO

CRITERI DI VALUTAZIONE

(INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)

- Y X RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE
Y X IMPEGNO
Y X PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO
Y X PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE

Y _____

Y _____

STRUMENTI DELLE MISURAZIONI

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

Y _____

Y _____

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: PROTAGONISTI IN CUCINA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO
(ROMINA BARATTA, MARCELLO COMBA, DANILO GUERRA, FAUSTO MELI, MAURILIO TALLONE)

I DOCENTI

Giuseppe Puzzo Donatella Sarta