

IIS "F. Datini"



Progettazione didattica per competenze: LAB CUCINA

Classe 4 eno CUCINA

Dipartimento Lab. Enog - cucina

Titolo modulo	Pre- requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello o QNQ	Periodo e durata (trimestre o pentamestre, tempo impiegato)
Tradizioni enogastronomiche del territorio (Toscana)		Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.	Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. Predisporre preparazioni, scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale. Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche.	2,3,4,5,6.7.8,11, 12	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti/ricette sulla base delle tradizioni locali.	3/4	Trimestre
Tradizioni enogastronomiche nazionali		Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.	Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. Predisporre preparazioni, scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale. Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le	2,3,4,5,6.7.8,11, 12	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti/ricette sulla base delle tradizioni nazionali.	3/4	Pentamestre

			preparazioni gastronomiche.				
Le forme di ristorazione (commerciale e collettiva)		<p>Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Principi di eco-turismo ed elementi di enogastronomia.</p> <p>Gli stili alimentari e le diete moderne.</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p> <p>Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>	2,3,4,5,6,7,8,12	Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.	3/4	Trimestre
Elaborazione di menu e carte	Conoscenza della corretta sequenza delle proposte culinarie.		Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.	2,3,4,5,6,7,8,12	Collaborare all'analisi e pianificazione di menu e carte adeguate alle varie tipologie di ristorazione.	3/4	Pentamestre

Metodi di cottura	Conoscenza delle attrezzature di base per la cottura.	Terminologia tecnica specifica di settore. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.	Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.	2,3,4,5,6,7,8,10,12	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione e organizzazione secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	3	Tutto l'anno
Approvvigionamento e gestione dell'economato	Conoscenza degli alimenti dal punto di vista merceologico	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali. Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto	Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera	2,4,7,8,10,12	Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.	3/4	Pentamestre

Legenda delle Competenze di riferimento dell'Area generale

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro. Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.