

IIS "F. Datini"



Progettazione didattica per competenze: LAB PASTICCERIA

Classe 4 ENO - PASTICCERIA

Dipartimento LAB ENOG. - PASTICCERIA

<b>Titolo modulo</b>	<b>Pre- requisiti</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenz e area generale</b>	<b>Competenze area professionale</b>	<b>Livell o QNQ</b>	<b>Periodo e durata (trimestre o pentamestre , tempo impiegato)</b>
<b>1</b> Sicurezza igienica e Haccp	Igiene personale,corrett a sanificazione del laboratorio e delle attrezzature	Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).	Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza Leggere e interpretare le etichette	1, 2, 5, 8, 10, 11, 12	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.	3/4/5	trimestre
<b>2</b> Ingredienti di base	Conoscenza delle principali materie prime.	Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	Utilizzare, all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera,	3/4	trimestre

		(certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco. Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.	allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.		procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.		
<b>3 Processi chimici e fisici</b>	Distinzione tra chimico e fisico.	Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.  tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.	2,5,8, 7, 8, 10, 11, 12	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.  Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.	4	Pentamestre

		<p>clientela. Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.</p>	<p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.</p> <p>Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale.</p>				
4 impasti friabili e soffiati	Le materie prime e le loro proprietà	<p>Terminologia tecnica specifica di settore. Software applicativi di settore. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tecniche di comunicazione verbale e</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne</p>	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera,	4	Trimestre

		digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.	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.		secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.		
5 prodotti alcolici di base	La fermentazione alcolica	Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. Tecniche di base della gestione budgetaria.	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei	2,5,8, 7, 8, 10, 11, 12	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.  Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale	4	trimestre

		<p>Tecniche di promozione e vendita.</p> <p>Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela.</p> <p>Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.</p>	<p>prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.</p> <p>Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza</p> <p>Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale</p>		secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.		
<b>6 Dolci da Pasticceria</b>	Conoscenza delle principali materie prime	Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali L'offerta turistica integrata ed	Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica.	1,2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di	4	Trimestre

		ecosostenibile nel territorio di riferimento. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.	Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.		offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.		
<b>7</b> creme schiume ed emulsioni	Le materie prime e le loro proprietà	Terminologia tecnica specifica di settore. Software applicativi di settore. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi	Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei	4	Pentamestre

		dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.	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.		prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.		
<b>8</b> Cacao e cioccolato	Conoscenza delle principali materie prime.	Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento.	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	Utilizzare, all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il	4	pentamestre

		Tecniche per ridurre lo spreco. Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.	rispetto della filiera corta.		contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.		
<b>9</b> Decorazioni e finitura	Conoscenza delle materie prime in particolare cioccolato e zuccheri	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 esigenze del contesto produttivo.	Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	Strumenti di pubblicità e comunicazione. Principi e criteri di <i>storytelling</i> in campo enogastronomico. Tecniche di rilevazione del customer.	4	Pentamestre
<b>10</b> Torte moderne, semifreddi, gelati, inserimenti e complementi	Conoscenza delle materie prime	Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali	Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. Predisporre preparazioni dolciarie scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12	Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. Tecniche complesse di	4	Pentamestre



			tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche artigianali e di alta qualità.		produzione dolciaria Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari		
<b>11 Prodotti salati</b>	Conoscenza delle materie prime	Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco. Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.	Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web	1,2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11,12	Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.	4	Pentamestre

			Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.				
<b>12 Il Magazzino</b>	Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.	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	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	2, 4, 7, 8, 10, 12	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	4	Pentamestre

			<p>Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva</p> <p>Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p>		<p>dei processi organizzativi e gestionali.</p> <p>Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

### **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.