

IIS "F. Datini"



Progettazione didattica per competenze: LAB CUCINA

Classe 4 SALA VENDITA

Dipartimento LAB. ENOG. CUCINA

Titolo modulo	Pre- requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ	Periodo e durata (trimestre o pentamestre, tempo impiegato)
Gli stili Gastronomici		Elementi di antropologia culturale.	Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12	6 Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	3/4	trimestre
Il menù	Conoscere gli abbinamenti eno gastronomici	Principi di ecoturismo ed elementi di ecogastronomia. Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.	Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, 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.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12	4 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	3/4	trimestre

					attuativo.		
Esigenze speciali: allergie e intolleranze	Conoscere gli alimenti e le necessità del cliente	Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. .Gli stili alimentari e le diete moderne.	Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. 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	4 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	pentamestre
La cucina regionale italiana	Conoscere i marchi europei e italiani di qualità	Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.	Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12	1 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 di riferimento.	3/4	pentamestre