Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE

I.S.I.S. "J. LINUSSIO"

Indirizzi. Alberghiero/Enogastronomico e Amministrazione Finanza Marketing

Via 25 Aprile – 33028 TOLMEZZO (UD) -C.f. 84009500301 – Cod. mecc. UDIS00300Q –

tel. 0433 2914 fax 0433 44631 E-Mail *udis00300q@istruzione.it - udis00300q@pec.istruzione.it*

Sito web: www.linussio.eu

ANNO SCOLASTICO 2017-2018

RELAZIONE FINALE CLASSE **1^ B ENO**

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA – settore CUCINA

DOCENTE LAURA M.A. FRANCESCUTTO

Programmazione finale

Risultati di apprendimento in esito al percorso quinquennale:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico;
- proporre abbinamenti tra cibi e bevande per una reciproca valorizzazione;
- predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- **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**

L'articolazione dell'insegnamento di "laboratorio di servizi enogastronimici- settore cucina" in conoscenze e abilità è di seguito riportato, concordata dai docenti di area e compatibile con la programmazione collegiale dei vari CdC.

MODULI DEL PRIMO ANNO (CLASSI 1^)

MODULO 1 "IL PERSONALE DI CUCINA"
(periodo settembre/ottobre)

COMPETENZA/E GUIDA:

- **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**

ABILITA'	**CONOSCENZE**
Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale.	Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Elementi di deontologia professionale.
<u>Saper fare:</u> Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione.* Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico.* Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo.*	<u>Sapere:</u> Il sistema di organizzazione di una cucina la brigata.* Conoscere le figure e le mansioni dei vari componenti in una cucina. Conoscere il corretto comportamento e le regole etico/professionali da attuare in un ambiente di lavoro come la cucina.*

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 2 "LE PRINCIPALI NORME IGIENICHE IN CUCINA E PREVENZIONE ANTINFORTUNISTICA"
(periodo settembre/ottobre)

COMPETENZA/E GUIDA:

- **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**

ABILITA'	**CONOSCENZE**
Rispettare le Buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente	Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso
<u>Saper fare:</u> Rispettare le Buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.* Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande.* Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro.* Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli elementi.	<u>Sapere:</u> tutti i corretti comportamenti igienici relativi alla persona, ai locali, alle attrezzature.* la normativa igienico-sanitaria. * il corretto uso delle temperature per la conservazione.* la normativa essenziale riguardante la sicurezza.* le regole dell'igiene negli ambienti di lavoro, la pulizia, l'abbigliamento professionale (la divisa), l'igiene della persona e degli utensili* . buone pratiche di prassi igienica, le regole per evitare infezioni e intossicazioni alimentari.*

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 3 " IL REPARTO DELLA CUCINA "
(periodo ottobre / novembre)

COMPETENZA/E GUIDA:

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

ABILITA'	**CONOSCENZE**
Rispettare il percorso delle merci Identificare attrezzature e utensili di uso comune Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.	Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili
<u>Saper fare:</u> utilizzare correttamente attrezzature e utensili di uso comune nelle operazioni di base.* un corretto utilizzo delle operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili.*	<u>Sapere:</u> come deve essere strutturato il reparto di cucina i requisiti strutturale e igienici . * le attrezzature (piccole e grandi) in una cucina. * le proprietà dei materiali usati per la cottura degli alimenti (la batteria di cucina). i vari tipi e il corretto uso dei coltelli.*

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 4 " LE TECNICHE DI BASE NELLA PRODUZIONE E UTILIZZO DEI VEGETALI "
(periodo novembre/ febbraio)

COMPETENZA/E GUIDA:

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

ABILITA'	**CONOSCENZE**
eseguire le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina **presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche** **eseguire le lavorazioni nella corretta sequenza per compiti semplici** **presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche**	**Tecniche di base di cucina**
Saper fare: la mondatura dei vegetali* eseguire le fasi nella corretta lavorazione in sequenza per compiti semplici.* identificare le materie prime . i principali tagli dei vegetali , della frutta e delle patate e i loro utilizzi.*	Sapere: conoscere gli utilizzi dei principali tagli (ortaggi frutta e verdura) * conoscere gli ortaggi, la frutta e i tuberi conoscere i metodi di conservazione.* gli ortaggi nell'utilizzo decorativo. la tornitura degli ortaggi.

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 5 " LE TECNICHE DI BASE NELLA PRODUZIONE DELLE SALSE "
(periodo novembre/marzo)

COMPETENZA/E GUIDA:

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

ABILITA'	**CONOSCENZE**
Tecniche di base di cucina **eseguire le lavorazioni nella corretta sequenza per compiti semplici** **eseguire le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina** **presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche**	**principali tecniche di produzione di salse** **Tecniche di base di cucina**
<u>Saper fare:</u> eseguire le fasi nella corretta lavorazione in sequenza per compiti semplici.* identificare le materie prime* eseguire correttamente le salse di base per i farinacei* eseguire correttamente le salse madri e le loro derivate. saper preparare e utilizzare gli elementi leganti.	<u>Sapere:</u> conoscere le classificazioni delle salse e apprendere la formulazione degli ingredienti per la realizzazione delle salse di base più importanti.* Conoscere la composizione delle salse più note.* Conoscere la composizione delle salse più note, derivate dalle salse di base. Conoscere le salse madri.* Conoscere le principali salse per i farinacei. Gli elementi leganti e i loro usi

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 6 " LA PASTA FRESCA E SECCA "
(periodo gennaio/marzo)

COMPETENZA/E GUIDA:

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

ABILITA'	**CONOSCENZE**
Tecniche di base di cucina **eseguire le lavorazioni nella corretta sequenza per compiti semplici** **eseguire le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina** **presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche**	**principali tecniche di produzione dei primi piatti.** **Tecniche di base di cucina**
<u>Saper fare:</u> eseguire le lavorazioni nella corretta sequenza per compiti semplici. * preparazione della pasta fresca i vari formati e i relativi utilizzi.* preparazione della pasta fresca ripiena.* le cotture adeguate in relazione alle varie tipologie.* cotture adeguate in relazione ai vari servizi. presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche	<u>Sapere:</u> conoscere il sistema di pastificazione industriale.* conoscere la pasta secca con i vari formati.* conoscere i vari formati della pasta fresca e ripiena e gli utilizzi. Conoscerne le varie utilizzazioni della pasta secca e fresca secondo la tipologia*

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

MODULO 7 "IL RISO "
(periodo aprile/maggio)

COMPETENZA/E GUIDA:

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

ABILITA' **Tecniche di base di cucina** **eseguire le lavorazioni nella corretta sequenza per compiti semplici** **eseguire le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina** **presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche**	**CONOSCENZE** **principali tecniche di produzione dei primi piatti.** **Tecniche di base di cucina**
<u>Saper fare:</u> eseguire le lavorazioni nella corretta sequenza per compiti semplici. * preparazione in relazione alle caratteristiche le cotture adeguate in relazione alle varie tipologie.* cotture adeguate in relazione ai vari servizi. presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche	<u>Sapere:</u> conoscere il sistema di produzione del riso. conoscere la classificazione.* conoscere i metodi di cottura applicabili.* conoscere le caratteristiche e l'utilizzo del riso.

* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

LIVELLO DI CONOSCENZE E COMPETENZE DI BASE PER LA CLASSE DI RIFERIMENTO

Competenze chiave trasversali agli assi culturali :

- imparare ad imparare
- progettare
- comunicare
- collaborare e partecipare
- agire in modo autonomo e responsabile
- risolvere problemi
- individuare collegamenti e relazioni
- acquisire ed interpretare l' informazione

METODOLOGIA

La metodologia utilizzata è stata prevalentemente l'esercitazione pratica di laboratorio.
Altre metodologie utilizzate:

- lezione frontale
- ricerca personale e di gruppo
- lezioni guidate
- Approfondimenti su documenti e testi non scolastici
- Partecipazione ad esperienze, e progetti dell'istituto, manifestazioni e concorsi

RECUPERO E SOSTEGNO

L'attività di recupero si è svolta in itinere.

STRUMENTI E SUSSIDI DIDATTICI

Libro di testo, materiale didattico a cura della docente, articoli di riviste del settore, LIM, Video.

VERIFICHE

Nel corso dell'anno sono state somministrate varie tipologie di verifiche: prove strutturate e semistrutturate, relazioni, verifiche pratiche con scheda tecnica di valutazione.

VALUTAZIONE

La valutazione dell'alunno è stata fatta in base a:

- **L'attenzione** dimostrata per gli argomenti e le tematiche affrontate, intesa come atteggiamento aperto e disponibile al lavoro collettivo.
- **L'interesse** per la disciplina ed i contenuti, inteso come apertura mentale e manifesta acquisizione, rielaborazione critica, interazione con i compagni ed i docenti.
- **La collaborazione** con i docenti ed i compagni nello sviluppo del lavoro scolastico.
- **La puntualità** alle scadenze di consegna lavori o di verifica, intesa come capacità di pianificazione del lavoro esibendo il materiale o sostenendo le prove a tempo debito.
- **La disponibilità** del materiale e dei sussidi scolastici, completi, aggiornati di tutti i contenuti, le integrazioni, gli appunti.
- **La presa di appunti** ove richiesto, intesa come capacità di sintetizzare in poche parole chiave le relazioni verbali dei docenti, avendo cura di sistemare il tutto in bella autonomamente.
- **L'aggiornamento** costante negli argomenti trattati, la non preparazione durante le interrogazioni motivata da assenze non può considerarsi una giustificazione ma prova di scarsa autonomia.

- **La disponibilità** della divisa nei laboratori, completa, pulita, adeguatamente stirata, avendo cura anche dell'aspetto esteriore, della pulizia, dell'igiene del decoro personale evitando bracciali, anelli, monili vistosi, barba incolta, rossetti eccessivi, trucchi esagerati, smalti…
- **L'applicazione** nello studio e nel ripasso, che dev'essere costante, fedele ed organizzato per evitare ripassi frettolosi a ridosso delle prove di verifica.
- **L'ampliamento autonomo delle conoscenze** attraverso ricerche guidate dai docenti o condotte in autonomia attraverso consultazioni di riviste, giornali, tv, internet….

L'espressività corretta (italiano) e non nei dialetti di provenienza, limitando sproloqui, espressioni scurrili, offensive, indecorose

Programma pratico svolto

- Pasta al pomodoro, salsa madre, pasta all'amatriciana, pinzimonio di verdure;
- Pasta fresca all'uovo, salsa alla bolognese, biscotti di frolla;
- Lasagne alla bolognese, biscotti di vario tipo;
- Risotto di verdure, brodo vegetale, patate al forno, crostata alla marmellata;
- Risotto allo zafferano, brodo di carne, crostata e piccola pasticceria;
- Gnocchi di patate ai quattro formaggi, crostata con crema pasticcera;
- Gnocchi di semolino alla romana, verdure saltata, biscotti farciti, panini;
- Crepes ripiene al prosciutto e formaggio;
- Omelette, patate al forno, tiramisù;
- Risotto allo zafferano, frittata al montasio, crema bicolore con frollini;
- Pizza, profiteroles;
- Pizza alle verdure, torta di compleanno.

Tolmezzo 05\6\2018

I rappresentanti

Elisabetta Barbarini

Isabel Puntel

Il Docente

Prof.ssa Laura M.A. Francescutto