



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogiolitti.edu.it

a.s. 2021-2022

PIANO di LAVORO del DIPARTIMENTO di Enogastronomia

(Insegnamento di Area di Indirizzo)

Classe ☐ Prima ☐ Seconda

Classe ☒ Terza ☐ Quarta ☐ Quinta

☒ **Enogastronomia:** esperto della gastronomia del gusto e del benessere

☐ **Servizi di sala e Vendita:** esperto di Mixology e Sommellerie

☐ **Accoglienza turistica:** esperto del settore turistico – ricettivo del territorio

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

si fa riferimento al documento europeo 'Raccomandazione' del 22 maggio 2018 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.

Competenza Chiave n 1 Descrizione: Imparare ad imparare

Competenza Chiave n 3 Descrizione: Comunicare

Competenza Chiave n 4 Descrizione: Collaborare e partecipare

Competenza Chiave n 5 Descrizione: Agire in modo autonomo e responsabile.

Competenza Chiave n 6 Descrizione: Risolvere problemi.

Competenza Chiave n 8 Descrizione: Acquisire e interpretare l'informazione.

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

Si fa riferimento all'allegato B delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.

Per le classi del BIENNIO riportare la descrizione corrispondente al livello QNQ 2; per le classi TERZE al livello QNQ 3; per le classi QUARTE al livello QNQ 3/4.

Competenza di Area Generale n .1 Descrizione: Agire in riferimento ad un sistema di valori coerente con i principi della costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti in ambito familiare, scolastico, sociale e professionale.

Competenza di Area Generale n. 2 Descrizione: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze educative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

Competenza di Area Generale n. 3 Descrizione: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropologico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenza di Area Generale n. 5 Descrizione: utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Competenza di Area Generale n. 10 Descrizione: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi dei servizi.

COMPETENZE DI INDIRIZZO

si fa riferimento all'Allegato C delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento

NB: nell'individuazione delle competenze, gli insegnamenti coinvolti nella seconda prova fanno riferimento ai documenti ministeriali "QdR" (Quadri di riferimento) che contengono i nuclei tematici oggetto della seconda prova stessa (<https://www.miur.gov.it/-/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018>)

COMPETENZA di INDIRIZZO n. I

Descrizione della competenza in uscita: “ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. ”

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Descrizione: “Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contenuti produttivi.”	-Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla 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.	-Terminologia tecnica specifica di settore. -Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.	Glossario di base -Le attrezzature, gli utensili e la manutenzione -Tecniche di preparazioni di base e complementari -Tecniche di conservazione - Tecniche di cottura -Finitura e servizio -Le realizzazioni culinarie -Piatti di cucina nazionale.

COMPETENZA di INDIRIZZO n. III

Descrizione della competenza in uscita: “ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.”

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida)	-Prefigurare forme comportamentali di	Norme di sicurezza igienico sanitaria	-Le buone pratiche igieniche di

<p>Livello QNQ: 3</p> <p>Descrizione: “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 ”</p>	<p>prevenzione del rischio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all’igiene e alla sicurezza. - Leggere e interpretare le etichette alimentari. 	<p>(HACCP) Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</p>	<p>lavorazione e di produzione</p> <ul style="list-style-type: none"> -L’igiene degli operatori, dei locali, delle attrezzature/utensili, degli alimenti -Il pacchetto igiene 852 -Il T.U. 81
---	--	--	---

COMPETENZA di INDIRIZZO n. IV

Descrizione della competenza in uscita: “4: predisporre prodotti, servizi e menu 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 e equilibrati. ”

Competenza INTERMEDIA relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Contenuti
<p>(vedere Allegato C delle Linee Guida)</p> <p>Livello QNQ: 3</p> <p>Descrizione: “Utilizzare all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p>	<p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). -Principi di ecosostenibilità applicati ai settori di riferimento. - Tecniche per ridurre lo spreco. 	<ul style="list-style-type: none"> -I prodotti tipici e generici -I marchi di qualità e le certificazioni italiane. -I marchi di qualità europei -Le prime forme di tutela -La normativa attuale -La filiera corta ed i prodotti a km 0 -Le preparazioni per le intolleranze allergie

COMPETENZA di INDIRIZZO n. V

Descrizione della competenza in uscita: “5: Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative ”

Competenza INTERMEDIA relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Contenuti
<p>(vedere Allegato C delle Linee Guida)</p> <p>Livello QNQ: 3</p> <p>Descrizione: “Utilizzare procedure tradizionali per l’elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p>	<p>- Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione.</p> <p>- Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione.</p> <p>- Applicare procedure di analisi e controllo delle materie prime e degli alimenti.</p> <p>- Applicare procedure di ordinaria manutenzione degli attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.</p>	<p>Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di preparazioni di prodotti dolciari e di panificazione. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari. Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno. Cenni di programmazione e organizzazione della produzione. Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p>	<p>- Regole base per eseguire una ricetta</p> <p>-Le tecniche di base per la produzione classica e alcuni metodi innovativi</p> <p>- Tecniche di conservazione</p> <p>-Tecniche di cottura</p> <p>- Finitura e servizio</p> <p>-Le realizzazioni di arte bianca di base</p> <p>- Regole di igiene della produzione dolciaria</p> <p>- Punti di controllo nelle attività di pasticceria</p>

COMPETENZA di INDIRIZZO n. VII

Descrizione della competenza in uscita: “ Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. ”

Competenza INTERMEDIA relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Descrizione: “Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	-Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. -Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. -Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell’evento.	Tecniche di base di organizzazione e programmazione degli eventi. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell’ambiente di lavoro.	-Le diverse aree gastronomiche d’Italia -Le principali gastronomie italiane

COMPETENZA di INDIRIZZO n. VIII

Descrizione della competenza in uscita: “ Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. ”

Competenza INTERMEDIA relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Descrizione: “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.	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. Analizzare e selezionare proposte di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.	Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l’abbinamento cibi prodotti locali.	-Prodotti del territorio -La cucina delle “minoranze” (linguistiche e religiose) del territorio -L’abbinamento degli ingredienti e la degustazione del piatto -Realizzazione di alcuni piatti della cucina locale

ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

(per esempio: UdA, compiti di realtà, progetti, indagini, uscite didattiche, laboratori...)

- 1. “Alla corte di Federico II”**
- 2. Attività laboratoriale.**

ABILITA' MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s. necessari per l'ammissione alla classe successiva:

- Utilizzare le prime ore riprendendo ed approfondendo argomenti già trattati nel primo e nel secondo anno, in particolare per quanto riguarda le preparazioni base e la preparazione teorica.
- Saper scegliere tutti gli utensili e le attrezzature in funzione dell'uso specifico.
- Conoscere la tipologia e origine delle materie prime utilizzate in cucina, sapendo trattare opportunamente ogni tipo di derrata.
- Essere in grado di eseguire le preparazioni più semplici tra quelle studiate, dai fondi alle salse alle minestre.
- Conoscere le caratteristiche generali delle carni e il loro impiego in cucina
- Conoscere i principali tagli delle carni e saper preparare le ricette più semplici.
- Aver maturato una conoscenza di base del reparto di pasticceria, delle sue attrezzature specifiche e degli utensili più importanti.
- Conoscere i fondamenti della pasticceria e le preparazioni più utilizzate.

METODOLOGIA

Gli studenti saranno informati del piano di lavoro, delle finalità dell'insegnamento e del suo significato all'inizio e durante tutto l'anno scolastico; saranno altresì resi noti i criteri di valutazione.

La metodologia si avvarrà delle seguenti modalità/tecniche di interventi:

- **LEZIONE FRONTALE:** lezione teorica di presentazione di un argomento nei suoi aspetti specifici e tecnici.
- **FASE RIPETITIVA:** l'allievo ripete tutte le fasi operative mostrate dal docente per preparazioni e cotture.
- **ESERCITAZIONE IN LABORATORIO:** l'allievo applica praticamente quanto appreso durante le precedenti fasi.

MATERIALI

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

1. Libro di testo.
2. Dispense e mappe concettuali.
3. Laboratorio di enogastronomia.
4. Eventuali materiali multimediali.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

1. Verifiche pratiche sugli argomenti trattati nelle lezioni teoriche.

Inoltre per gli allievi con misure dispensative e compensative verranno eventualmente in caso di difficoltà valutati oralmente come previsto nel PDP.

Il numero complessivo delle verifiche pratiche sarà di almeno 4 nel primo trimestre e 6 nel pentamestre.

La valutazione intermedia e finale dell'a.s. 2021-22 terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte/pratiche/orali degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze (di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo).

Il Dipartimento

- stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto

Torino, 28/09/ 2021

Il Coordinatore di Dipartimento