ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LEONARDO DA VINCI"
ITI - IPAA – IPSSAR – ITCG -87055 SAN GIOVANNI IN FIORE (CS)
Codice Meccanografico: CSIS07700B - Codice univoco UFB511
Tel. 0984/1861932 PEC: csis07700b@pec.istruzione.it
Sede Cent- Via delle Ginestre- Azienda Agraria : contrada Palla Palla- plesso ITCG : Via Ceretti
email: csis07700b@istruzione.it www.iisdavincisangiovanniinfiore.edu.it

A.S. 2026 – 2027

DIPARTIMENTO TECNICO - PROFESSIONALE

(biennio/terzo/quarto/quinto anno)

PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO

PROGRAMMAZIONE MULTIDISCIPLINARE (Nuovo ordinamento Dlgs 61/2017/Linee Guida DD n. 1400/2019)

DISCIPLINE

- **Scienze degli alimenti**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici settore Accoglienza turistica**
- **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

FINALITA'

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" ha le seguenti specifiche competenze di indirizzo:
AI_C1: 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.
AI_C2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
AI_C3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
AI_C4: Predisporre prodotti, servizi e menù 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
AI_C5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
AI_C6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
AI_C7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
AI_C8: 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.
AI_C9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
AI_C10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. AI_C11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
Il corso di studi è strutturato in 2 percorsi formativi:

- **Enogastronomia -** declinazione *Produzione e valorizzazione enogastronomica del territorio*
- **Sala e Vendita -** declinazione *Percorsi di valorizzazione enologica del territorio*

COMPETENZE CHIAVE DA PROMUOVERE

COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE:
capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti.

COMPETENZA MULTI LINGUISTICA:
capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare.

COMPETENZA MATEMATICA E IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA:
capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione. Competenza in tencnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri e ai bisogni avvertiti dagli esseri umani.

COMPETENZA DIGITALE:
comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica**,** la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cibersicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.

COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE:
capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.

COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA:
capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale.

COMPETENZA IMPRENDITORIALE:
capacità di agire sulla base di idee ed opportunità e di trasformarle in valori per gli altri.

COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI:
implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite una serie di arti e altre forme culturali.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

COMPETENZE DI RIFERIMENTO DELL'AREA GENERALE

Indirizzo:Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenza n. 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 n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative nei 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 - Utilizzare 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.

BIENNIO: CLASSI I-II

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO
"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

DISCIPLINE

- **Scienze degli alimenti**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore Accoglienza turistica**

COMPETENZA IN USCITA N.1 **AI_C1: 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.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI C1: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.*
DISCIPLINE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera ● Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici ● Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza ● Utilizzare i principali software applicativi ● Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento ● Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	● Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento ● L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali ● Terminologia tecnica di base di settore ● Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. ● Software applicativi di base. ● Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. ● Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. ● Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.

COMPETENZA IN USCITA N.2 **AI_C2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI C2: Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Applicare semplici procedure di gestione aziendale ● Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime dibase ● Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera ● Applicare metodologie di base di lavoro in équipe	● Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. ● Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato. ● Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. ● Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia ● Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.

COMPETENZA IN USCITA N.3 **AI_C3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C3: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature ● Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare ● Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale ● Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione	● Principi di legislazione specifica di settore. ● Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. ● Tecniche di base di conservazione degli alimenti. ● Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. ● Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).

COMPETENZA IN USCITA N.4
AI_C4: Predisporre prodotti, servizi e menù 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

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C4: Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati ● Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale ● Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	● Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. ● Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. ● Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. ● Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.

COMPETENZA IN USCITA N.5
AI_C5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C5: Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria ● Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio	● Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca. ● Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca. ● Principi di base di scienze e tecnologie alimentari

COMPETENZA IN USCITA N.6
AI_C6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C6: Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Presentarsi in modo professionale ● Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale ● Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti ● Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	● Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. ● Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. ● Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. ● Il rapporto tra alimentazione, cultura e società.

COMPETENZA IN USCITA N.7 **AI_C7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C7: Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. ● Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.	● Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza. ● Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio. ● Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.

COMPETENZA IN USCITA N.8 **AI_C8: 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.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C8: Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE** **SALA ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata ● Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale ● Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica ● Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente	● Il concetto di sostenibilità ambientale. ● Le principali tipologie di offerte turistiche integrate. ● Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali. ● Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.

COMPETENZA IN USCITA N.9
AI_C9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C9: Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. ● Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.	● Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore. ● La comunicazione in fase di check in e check out. ● Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.

COMPETENZA IN USCITA N.10 **AI_C10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C10: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE** **SALA ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi ● Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività	● Le grammature. ● Gli strumenti di vendita. ● Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione. ● I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili. ● Il fattore lavoro: la retribuzione.

COMPETENZA IN USCITA N.11
AI_C11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)	*AI_C11: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.*

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione. ● Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza ● Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.	● La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione. ● Il concetto di bene culturale e ambientale. ● Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici. ● Marchio Biologico. ● Tecniche di marketing dei servizi turistici

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO
DISCIPLINE PROFESSIONALIZZANTI PER L'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA BIENNIO

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

La condizione necessaria è costituita dalla maturazione delle competenze di base, attraverso il possesso delle abilità e delle conoscenze ad un livello essenziale. In particolare per:

Disciplina "SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Conoscere nelle linee essenziali le Linee guida per una sana alimentazione e il modello della dieta mediterranea

Disciplina "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" - SETTORE SALA E VENDITA e SETTORE CUCINA

Disciplina "LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA"

le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

CLASSE III

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO
"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

DISCIPLINE

- **Scienza e cultura dell'alimentazione**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala**
- **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

COMPETENZA IN USCITA N.1 **AI_C1: 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.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI C1: Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione 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 contesti produttivi.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	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. • Software applicativi di settore. • Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. • Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.

COMPETENZA IN USCITA N.2 **AI_C2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C2: Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	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. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato-	• 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.

COMPETENZA IN USCITA N.3 **AI_C3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C3: 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.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio. Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. Leggere e interpretare le etichette alimentari.	• Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. • Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). • Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).

COMPETENZA IN USCITA N.4 **AI_C4: Predisporre prodotti, servizi e menù 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**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI C4: Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	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 rispetto della filiera corta. Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale	• Elementi di dietetica e nutrizione. • 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. • Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.

COMPETENZA IN USCITA N.5 **AI_C5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI C5: 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.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione. Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti. Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti	• Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. • Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. • Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. • 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.

COMPETENZA IN USCITA N.6 **AI_C6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C6: Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali. Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste.	• Tecniche di ascolto attivo del cliente. • Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera. • Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici. • Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.

COMPETENZA IN USCITA N.7
AI_C7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C7: Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	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 di eventi. • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro. • Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.

COMPETENZA IN USCITA N.8
AI_C8: 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.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI C8: 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.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	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 fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali. 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.	• Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi prodotti locali. • L'offerta turistica integrata ed 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.

COMPETENZA IN USCITA N.9

AI_C9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI C9: Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management. Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore. Utilizzare software gestionali	• Tecniche di base di Hospitality Management. • Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi. • Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Elementi di contabilità generale e bilancio. • Normativa di settore. • Software applicativi.

COMPETENZA IN USCITA N.10

AI_C10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI C10: Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	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	• Tecniche di base della gestione budgetaria. • Tecniche di promozione e vendita. • Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. • Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.

COMPETENZA IN USCITA N.11

AI_C11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI C11: Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento. Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.	• Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.). • Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio. • Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E
ALLEGATO IV

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO
"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

DISCIPLINE

- **Scienze e cultura dell'alimentazione**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala**
- **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

COMPETENZA IN USCITA N.1
AI_C1: 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.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI C1: 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*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	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. Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. 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.	• Strumenti di pubblicità e comunicazione. • Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico. • Tecniche di rilevazione della customer satisfaction. • Tecniche per la gestione dei reclami. • Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. • Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali

COMPETENZA IN USCITA N.2

AI_C2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI C2: 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.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	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.	• 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 e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.

COMPETENZA IN USCITA N.3
AI_C3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI C3*: 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.
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. .	• Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. • Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. Fattori di rischio professionale e ambientale. • Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.

COMPETENZA IN USCITA N.4

AI_C4: Predisporre prodotti, servizi e menù 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

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI C4: 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.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	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. 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.	• Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. • Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia. • Gli stili alimentari e le diete moderne. • Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.

COMPETENZA IN USCITA N.5 **AI_C5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative**	
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)	*AI C5: Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.*

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità	• Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. • Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. • Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. • Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.

COMPETENZA IN USCITA N.6
AI_C6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)	*AI_C6: Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.*

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali 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. Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori	• Elementi di antropologia culturale. • Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. • Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.

COMPETENZA IN USCITA N.7

AI_C7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI C7: Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.	• Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. • Tecniche di analisi commerciale. • Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro. • Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione..

COMPETENZA IN USCITA N.8

AI_C8: 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.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI C8: Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità. Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.	• Mercato turistico e sue tendenze. • Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi. • Tecniche di redazione del budget del prodotto/ servizio/ offerta turistica da realizzare. • Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici. • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.

COMPETENZA IN USCITA N.9

AI_C9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI C9: Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela. Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti. Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato	• Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela. • Metodologie e tecniche di promozione territoriale. • Terminologia di settore, anche in lingua straniera. • Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato. • Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT)

COMPETENZA IN USCITA N.10

AI_C10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI C10: Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno. Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati	• Tecniche di analisi gestionale budgetaria. • Elementi di marketing operativo e di marketing strategico. • Tecniche di benchmarking.

COMPETENZA IN USCITA N.11

AI_C11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI C11: Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione. Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media. Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio	• Tecniche di promozione e vendita. • Elementi di marketing operativo e strategico. • Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. • Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario

CLASSE V

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO
"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

DISCIPLINE

- **Scienza e cultura dell'alimentazione**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala**
- **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

COMPETENZA IN USCITA N.1
AI_C1: 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.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Competenze di indirizzo referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)		
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.	• Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. • Strategie di comunicazione del prodotto. • Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. • Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) • Principi di fidelizzazione del cliente. • Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. • Il sistema di customer satisfaction. • Tecniche di problem solving e gestione reclami

COMPETENZA IN USCITA N.2

AI_C2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)

.

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.	• Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. • Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. • Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. • Tecniche di programmazione e controllo dei costi. • Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.

COMPETENZA IN USCITA N.3
AI_C3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	• Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP • Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali • Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

COMPETENZA IN USCITA N.4

AI_C4: Predisporre prodotti, servizi e menù 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

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder	• Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. • Concetti di sostenibilità e certificazione • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari • Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. • Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. • Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

COMPETENZA IN USCITA N.3
AI_C5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario	• Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. • Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. • Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti • Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale • Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.

COMPETENZA IN USCITA N.6
AI_C6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.	• Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. • Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction • Meccanismi di fidelizzazione del cliente.

COMPETENZA IN USCITA N.7
AI_C7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principii estetici. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.	• Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. • Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. • Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. • Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. • Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.

COMPETENZA IN USCITA N.8

AI_C8: 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.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)		
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification. Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.	• Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. • Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. • Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel. • Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. • Modalità di calcolo dei margini di guadagno.

COMPETENZA IN USCITA N.9 **AI_C9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.**
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction. Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva. Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.	• Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. • Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti. • Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. • Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.

COMPETENZA IN USCITA N.10

AI_C10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)		
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati.	• Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. • Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. • Tecniche di reportistica aziendale. • Tecniche di analisi per indici.

COMPETENZA IN USCITA N.11

AI_C11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)		
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .	• L'informazione turistica: dall'on site all'on line. • Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). • Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. • Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Gli interventi didattici, improntati sulla chiarezza e sulla semplicità di linguaggio, tenderanno prevalentemente a creare nella classe un clima di fiducia riguardo alle possibilità di riuscita e di successo, motivando gli allievi alla partecipazione, al ragionamento ed alla riflessione.

Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti appresi con lo studio in classe. Le lezioni chiare e concise saranno accompagnate da prove di laboratorio e da esercitazioni pratiche in azienda.

La metodologia da seguire sarà adeguata ai livelli di partenza e scelta in funzione del percorso didattico stabilito e dei ritmi e degli stili

di apprendimento degli studenti.

L'attività didattica, di tipo orientativo, verrà svolta mediante lezioni partecipate, a cui farà seguito l'applicazione pratica con esercitazioni in classe individuali e di gruppo. Saranno attuate, di concerto con gli insegnanti tecnico-pratici, esperienze di tipo scientifico - tecnologico, anch'esse individuali e/o di gruppo, utilizzando strumenti audiovisivi, informatici e laboratoriali.

Le esercitazioni pratiche si svolgeranno in azienda e nei laboratori al fine di far conoscere ed utilizzare agli allievi le pratiche di laboratorio più diffuse, nonché le Lavagne Interattive Multimediali.
Si prevede di attuare, se necessario, interventi integrativi di recupero in itinere, indirizzando il recupero stesso ai livelli minimi delle conoscenze di base previsti.

INIZIATIVE DIDATTICHE DI RECUPERO E DI OTTIMIZZAZIONE DEL PROFITTO
PROCEDURE DI PERSONALIZZAZIONE DEGLI INTERVENTI FORMATIVI

Nell'ambito delle 2112 ore nel biennio, una quota, non superiore a 264 ore, è destinata al recupero e potenziamento degli apprendimenti, alla realizzazione del progetto formativo individuale e allo sviluppo della dimensione professionalizzante delle attività previste.

A tale scopo, con modalità di recupero delle lacune e valorizzazione delle eccellenze, si utilizzeranno:

STRATEGIE PER IL RECUPERO DELLE CONOSCENZE E ABILITÀ:

- ❖ Percorsi formativi personalizzati/individualizzati.
- ❖ Studio assistito in classe (guidato da un tutor).
- ❖ Diversificazione/adattamento dei contenuti disciplinari.
- ❖ Metodologie e strategie d'insegnamento differenziate.
- ❖ Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari.
- ❖ Assiduo monitoraggio dell'apprendimento, con frequenti verifiche e controlli.
- ❖ Coinvolgimento in attività collettive (lavori di gruppo, ecc.).
- ❖ Affidamento di compiti a crescente livello di difficoltà e/o responsabilità.

STRATEGIE PER IL POTENZIAMENTO/ARRICCHIMENTO DELLE CONOSCENZE E ABILITÀ:

- ❖ Approfondimento, rielaborazione e problematizzazione dei contenuti.
- ❖ Affidamento d'incarichi impegni e/o di coordinamento.
- ❖ Valorizzazione dell'arricchimento dell'offerta formativa curricolare.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

❖ Ricerche individuali e/o di gruppo.
❖ Partecipazione a corsi, concorsi e manifestazioni per la promozione delle eccellenze.

STRATEGIE INCLUSIVE

❖ didattica attiva, centrata sull'ascolto, sul coinvolgimento, sulla partecipazione, sul lavoro di gruppo;
❖ utilizzo di misure dispensative e/o strumenti compensativi; scelte metodologiche inclusive: cooperative learning, tutoring, problem solving, role playing, peer to peer, flipped classroom
❖ rispetto dei tempi di apprendimento.

MODALITA' DIDATTICHE

❖ a classe intera
❖ a piccolo gruppo
❖ individuali

DIDATTICA LABORATORIALE

❖ gruppi di livello, di compito, elettivi etc., durante i quali, si utilizzeranno anche tecniche di apprendimento mediato (cooperative learning, tutoring, peer to peer, flipped classroom, etc.).

❖ Dialogo, ascolto, sollecitazione verso tutte le forme di comunicazione orale, dalla narrazione alla descrizione e al resoconto; dibattiti, discussioni guidate, ricerche.

❖ Uso di tecniche didattiche atte a stimolare il confronto e la discussione tra gli alunni (brain-storming, circle- time, etc.).

STRUMENTI DI VERIFICA DEI LIVELLI DI APPRENDIMENTO

Si utilizzeranno i seguenti strumenti di verifica:
❖ Test d'ingresso
❖ Colloqui /conversazioni/dibattiti
❖ Esercitazioni individuali e collettive
❖ Relazioni
❖ Prove scritte periodiche
❖ Prove pratiche – Compiti di realtà
❖ Prove strutturate e semi strutturate
❖ Prodotti digitali

❖ Progetti e realizzazioni interdisciplinari

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

RISORSE E STRUMENTI DIDATTICI

Verranno utilizzati libri di testo, appunti forniti dai docenti, le attrezzature disponibili nei laboratori.

STRUMENTI

❖ Libri di testo (misto e digitale).
❖ Testi di consultazione digitale.
❖ Attrezzature e sussidi: computer, LIM, software didattici, tablet.

SPAZI

❖ Aula, laboratori, classi virtuali, aziende del settore.

VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

La competenza si presenta come un costrutto sintetico, nel quale confluiscono diversi contenuti di apprendimento – formale, non formale e informale – insieme a una varietà di fattori individuali che attribuiscono alla competenza un carattere squisitamente personale. E' compito dei docenti **monitorare il grado di maturazione delle competenze dell'alunno,** al fine di valorizzarle e favorirne lo sviluppo. L'apprendimento situato e distribuito, collocato cioè in un contesto il più possibile reale e articolato in diversi elementi di comunicazione (materiali cartacei, virtuali, compagni, insegnante, contesti esterni e interni alla scuola, ecc.), si configura come la modalità più efficace per l'acquisizione/sviluppo delle competenze.
La valutazione delle competenze, considerata la complessità dell'oggetto da valutare, si configura come un processo di valutazione complesso, che non si limita ad **un momento circoscritto ma si prolunga nel tempo, attraverso una sistematica osservazione degli alunni in situazione**.

La valutazione delle competenze si effettua tramite lo svolgimento di **compiti di realtà** (prove autentiche, prove esperte, ecc.), osservazioni sistematiche e autobiografie cognitive.
Le prove di realtà consistono nella richiesta di risolvere situazioni problematiche, nuove e vicine al mondo reale. A tal fine, lo studente deve utilizzare conoscenze, abilità, procedure e condotte già acquisite, trasferendole in contesti diversi da quelli familiari nell'ambito della pratica didattica.
Altro elemento necessario, insieme ai compiti di realtà, ai fini della valutazione delle competenze, è costituito dalle osservazioni sistematiche.
Gli strumenti per le succitate osservazioni, devono fare riferimento agli aspetti di seguito elencati:

● autonomia: è capace di reperire da solo strumenti o materiali necessari e di usarli in modo efficace;

CSIS07700B - AF505A - REGISTRO PROTOCOLLO - 0016411 - 12/11/2026 - IV - E

● relazione: interagisce con i compagni, si esprime e ascolta, rispetta, crea un clima propositivo;

● partecipazione: collabora, formula richieste di aiuto, offre il proprio contributo;

● responsabilità: rispetta i temi assegnati e le fasi previste del lavoro, porta a termine la consegna ricevuta;

● flessibilità, resilienza e creatività: reagisce a situazioni o esigenze non previste con proposte e soluzioni funzionali e all'occorrenza divergenti, con utilizzo originale di materiali, ecc.;

● consapevolezza: è consapevole degli effetti delle sue scelte e delle sue azioni.

Alle prove di realtà e alle osservazioni sistematiche, va affiancato il racconto, da parte dell'allievo, del percorso cognitivo svolto. Ciò, al fine di cogliere il significato attribuito dall'alunno al proprio lavoro, le intenzioni che lo hanno guidato nello svolgere l'attività, le emozioni o gli stati affettivi provati. Si tratta di far narrare all'allievo:

● gli aspetti più interessanti per lo stesso;

● le difficoltà incontrate e il modo in cui le ha superate;

● la successione delle operazioni compiute, evidenziando gli errori più frequenti e i possibili miglioramenti;

● l'autovalutazione non solo del prodotto ma anche del processo seguito.

Ribadendo il concetto che la valutazione delle competenze è **frutto di un processo e non di prove isolate e circoscritte**, si propone l'adozione di una rubrica di valutazione coerente

CERTIFICAZIONE

Per procedere alla certificazione delle competenze bisogna accertare se l'alunno sappia utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite nelle diverse discipline per risolvere situazioni problematiche complesse, mostrando un progressivo sviluppo di autonomia e responsabilità nello svolgimento del compito.

Pertanto, le caratteristiche della certificazione delle competenze sono la complessità e la processualità.

La procedura è complessa in quanto si fonda sui diversi aspetti della valutazione: conoscenze, abilità, traguardi per lo sviluppo delle competenze, atteggiamenti adottati in un contesto problematico e più articolato rispetto alle tradizioni verifiche (semplice ripetizione e riesposizione dei contenuti appresi).

La certificazione, inoltre, si configura come un processo in cui la stessa non è il frutto delle evidenze dell'ultimo anno di scuola ma di tutte quelle rilevate negli anni precedenti.

VALUTAZIONE

Il processo di valutazione assolve alle seguenti finalità

❖ Valutazione come azione formativa.

❖ Valutazione come confronto tra competenze in ingresso, traguardi raggiunti e standard prefissati.

❖ Valutazione come azione orientativa.

Infine, considerando la valutazione un processo che accompagna l'alunno per l'intero percorso formativo, oltre alle normali prove di

CSIS07700B - AE505A - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

verifica (interrogazioni orali, prove scritte, attività di gruppo), a conclusione di ogni ciclo quadrimestrale, sarà condotta una prova multidisciplinare per valorizzare le competenze trasversali, formali, non formali e informali.

Il processo di valutazione si svilupperà mediante:

- **PROVE INIZIALI**: ad inizio anno scolastico, agli alunni delle classi prime e terze si propongono prove d'ingresso comuni, utili per la registrazione dei pre-requisiti e per la determinazione delle fasce di livello, da cui poi procedere per la personalizzazione degli interventi formativi.
- **PROVE INTERMEDIE**: si effettuano durante l'anno scolastico, per registrare l'avanzamento dei progressi formativi e valutare l'efficacia del processo di insegnamento/apprendimento. Sono una guida importante al miglioramento: aiutano a regolare i ritmi, a ricercare alternative, a predisporre attività di rinforzo, di recupero o di potenziamento.
- **PROVE FINALI**: sono prove conclusive, svolte su compiti di realtà, che intendono accertare il raggiungimento delle competenze prefissate.

Nella valutazione di tutti gli alunni ci si atterrà a rubriche di valutazione appositamente predisposte.

1. RUBRICA DI VALUTAZIONE DI COMPETENZE

INDICATORI*	A: Livello Avanzato	B: Livello Intermedio	C: Livello Base
Metodo di studio/lavoro	L'alunno è organizzato e opera con consapevolezza scelte strategiche volte al conseguimento del risultato. Motiva con obiettività le strategie attivate	L'alunno è organizzato e opera con consapevolezza scelte strategiche volte al conseguimento del risultato.	L'alunno non è sempre organizzato; persegue il risultato tentando le strategie
Consapevolezza riflessiva e critica	Riflette su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	Riflette su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	Coglie gli aspetti essenziali di ciò cha ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico
Capacità di cogliere i processi sottostanti al lavoro svolto	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto
Autovalutazione	L'alunno valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e interviene in modo opportuno per correggere eventuali imperfezioni.	L'alunno valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e, guidato, interviene per correggere eventuali imperfezioni.	L'alunno non sempre valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e, solo guidato, interviene per correggere eventuali imperfezioni.
Superamento delle crisi	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	Trasferisce i saperi e il saper fare essenziali in situazioni nuove non sempre con pertinenza

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

TIPOLOGIA A: **trattazione di argomenti significativi ***	
Indicatori	Descrittori

Conoscenza dei concetti fondamentali dei temi proposti e delle procedure	**1**	Risposta errata Parziale o incompleta
	2	Corretta
	3	Corretta e approfondita
Analisi degli aspetti significativi e uso corretto delle procedure	**1**	Risposta errata Organizza il discorso, rielabora e applica le conoscenze in modo superficiale e disordinato
	2	Organizza il discorso, rielabora e applica le conoscenze in modo corretto
	3	Organizza il discorso, rielabora e applica le conoscenze in modo critico, coerente e puntuale
Correttezza e completezza delle elaborazioni	**1**	Risposta errata Commette gravi errori nella decodifica e nell'uso di termini e simboli specifici ed espone i contenuti in modo disorganico
	2	Decodifica ed usa in modo quasi sempre appropriato i termini e i simboli specifici ed espone i contenuti in modo essenziale
	3	Decodifica ed usa in modo quasi sempre appropriato i termini e i simboli specifici ed espone i contenuti in modo adeguato
	4	Padroneggia l'uso dei termini e dei simboli specifici ed espone i contenuti in modo organico
Punteggio totale /10		
***Alla prova consegnata in bianco sarà assegnato il punteggio 1**		

TIPOLOGIA B: quesiti a risposta breve *	
Indicatori	Descrittori

Conoscenza dei concetti fondamentali dei temi proposti e delle procedure	**1**	Risposta errata, parziale o incompleta
	2	Essenziale
	3	Corretta e approfondita
Analisi degli aspetti significativi e uso corretto delle procedure	**1**	Risposta errata Organizza il discorso, applica le procedure in modo disorganico
	2	Organizza il discorso, applica le procedure in modo corretto
	3	Organizza il discorso, rielabora e applica le procedure in modo critico, coerente e puntuale
Correttezza e completezza delle elaborazioni	**1**	Risposta errata Commette gravi errori nella decodifica e nell'uso di termini e simboli specifici ed espone i contenuti in modo disorganico
	2	Decodifica ed usa in modo quasi sempre appropriato i termini e i simboli specifici ed espone i contenuti in modo essenziale
	3	Decodifica ed usa in modo quasi sempre appropriato i termini e i simboli specifici ed espone i contenuti in modo adeguato
	4	Padroneggia l'uso dei termini e dei simboli specifici ed espone i contenuti in modo organico
Punteggio totale	**/10**	
***Alla prova consegnata in bianco sarà assegnato il punteggio 1**		

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

TIPOLOGIA C
Percorsi strutturati
quesito a risposta multipla (*una risposta)*
Risposta esatta: punti = 0,25 Risposta non data punti = 0 Risposta errata punti = 0
Numero quesiti…… risposte esatte ……. risposte errate…… risposte non date…… Punteggio……

completamento con lista di termini da utilizzare (4 o multipli)
Punti 1 per ogni esercizio di completamento esatto Punti zero per ogni esercizio di completamento non eseguito o errato Numero quesiti…… risposte esatte…… risposte errate…… risposte non date…….. Punteggio……
corrispondenze (almeno 4)
Punti 1 per ogni esercizio di corrispondenza esatta (0.25 punti a corrispondenza) Punto zero per ogni corrispondenza non data o errata Numero quesiti…… risposte esatte……. risposte errate…… risposte non date……. Punteggio……

CSIC07700B - AE05AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

vero o falso e/o scelta multipla tra 5 termini

Punti 0,25 per ogni risposta esatta

Risposta non data punti = 0 Per ogni risposta errata punti = 0

Numero quesiti…… risposte esatte……. risposte errate…… risposte non date……. Punteggio……

procedure

TIPOLOGIA D: problemi/*esercizi*		
Indicatori	**Descrittori**	
Conoscenza dei concetti fondamentali dei temi proposti e delle procedure	**1**	Non ha alcuna conoscenza
		Ha poche e frammentarie conoscenze
		Ha una conoscenza parziale
	2	Ha una conoscenza non del tutto completa
	3	Conosce e individua regole e principi
Analisi degli aspetti significativi e uso	**1**	Non sa applicare procedure Scarse capacità di analisi e applicazione di procedure Parziali capacità di analisi e applicazione di procedure
	2	Buone capacità di analisi e applicazione di procedure
corretto delle	***3***	Piene capacità di analisi e applicazione di procedure
Correttezza e completezza delle elaborazioni	**1**	Del tutto inadeguati o parziali
	2	Sufficiente
	3	Usa in modo adeguato termini e elaborazioni
	4	Utilizza con padronanza termini e elaborazioni
Punteggio totale	**/10**	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VOTO

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Base non raggiunto	Non conosce nulla degli argomenti proposti; incapace di rispondere. I contenuti risultano non attinenti alle richieste.	Riconosce parole ma non sono individuabili. Identifica i concetti principali ma non riesce ad analizzare in alcun modo le tecniche più comuni, neanche con l'aiuto dell'insegnante.	Non riesce ad applicare le conoscenze in suo possesso ai problemi più semplici. Commette errori gravi e non si orienta neppure con la guida dell'insegnante.	**3**
	I contenuti esposti sono superficiali e molto lacunosi, il linguaggio è scorretto o impreciso. Conosce solo qualche concetto generale relativo ad alcune parti del programma.	Identifica, in modo generico, i concetti principali ma non riesce ad organizzarli.	Commette gravi errori ma guidato dall'insegnante è in grado di riconoscerli ma non di correggerli o di evitarli.	**4**

Base	I contenuti esposti sono superficiali e parziali; il messaggio è poco chiaro e impreciso nell'uso dei codici specifici.	Identifica i concetti principali in modo superficiale, riesce a seguire le indicazioni dell'insegnante: capacità critiche parzialmente presenti, ma ancora confuse.	Commette diversi errori ma guidato dall'insegnante è in grado di correggerli o di evitarli parzialmente.	**5**
	I contenuti esposti sono conosciuti nelle linee generali. La conoscenza risulta sufficientemente completa negli aspetti fondamentali. Il messaggio è semplice ma corretto e comprensibile.	Analizza in modo non particolareggiato ed utilizza procedure e giustificazioni elementari. L'organizzazione delle conoscenze risulta schematica e limitata.	Applica in modo abbastanza autonomo le conoscenze. Riesce a svolgere compiti semplici ma commette errori e imprecisioni in quelli più complessi.	**6**
Intermedio	I contenuti esposti evidenziano una preparazione completa e abbastanza approfondita. Segue la guida dell'insegnante, a volte, illustra problematiche anche complesse.	Analizza i problemi proposti senza particolari difficoltà e sa preparare relazioni o schemi che evidenziano una buona capacità di sintesi e di rielaborazione personale.	Riconosce con esattezza quasi tutti gli strumenti necessari alla soluzione di problemi abbastanza complessi commettendo pochi o nessun errore.	**7 - 8**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Avanzato	La preparazione risulta completa, espone i contenuti richiesti in modo ordinato e con adeguati riferimenti anche interdisciplinari. Coglie subito le indicazioni dell'insegnante sviluppando in modo ampio e articolato le richieste.	Analizza i problemi dando un apporto personale. Riesce ad estrarre concetti e ad elaborare la loro fattibilità.	Sa utilizzare le conoscenze acquisite nelle diverse discipline per risolvere problemi complessi in modo autonomo.	**9 - 10**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA PRATICA

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VOTO
Base non raggiunto	Gravi e diffuse lacune sugli elementi base della disciplina Alcune lacune sugli elementi base della disciplina	Non svolge compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina. Svolge in modo incompleto compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	Non sa usare procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto noto Ha notevoli difficoltà nell'uso di procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto noto	**3-4**
Base	Conosce superficialmente gli elementi base della disciplina	Svolge superficialmente compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	Usa in modo frammentario procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto noto	**5**
	Conosce gli elementi base della disciplina	Svolge compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto noto	**6**
Intermedio	Conosce con sicurezza gli elementi base della disciplina	Svolge con sicurezza compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto nuovo ma strutturato	**7**
	Conosce in modo completo i contenuti della disciplina	Svolge compiti/mansioni riguardanti i contenuti della disciplina	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto nuovo e aperto con sufficiente autonomia	**8**
Avanzato	Conosce in modo completo i contenuti della disciplina in ampi contesti	Svolge con sicurezza compiti/mansioni riguardanti i contenuti della disciplina in diversi contesti	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in contesti nuovi in modo autonomo	**9- 10**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

CLASSI QUINTE

Per le verifiche di scienza e cultura dell'alimentazione

Griglia di correzione e valutazione

CRITERI	INDICATORI E PUNTEGGIO DI VALUTAZIONE
Conoscenza dei contenuti	**4,0** = Conoscenza profonda, rigorosa e perfettamente corretta dei contenuti. **3,5** = Conoscenza ampia e precisa; pochissime imprecisioni marginali. **3,0** = Conoscenza corretta dei nuclei fondamentali; qualche imprecisione. **2,5** = Conoscenza complessivamente adeguata ma con alcune lacune. **2,0** = Conoscenza minima e basilare; presenti errori o imprecisioni nei concetti chiave; risposte incomplete. **1,5** = Conoscenza lacunosa, superficiale, frammentaria o parziale; errori concettuali rilevanti; conoscenza assente relativamente ad alcuni concetti chiave richiesti. **1,0** = Conoscenza assente o totalmente errata.

Esaustività e ampiezza nello sviluppo degli argomenti	**3,0** = Trattazione esaustiva, approfondita e ricca di dettagli significativi. **2,5** = Trattazione ben sviluppata ma non particolarmente approfondita. **2,0** = Trattazione che risponde ai quesiti essenziali. **1,5** = Risposte scarne, ridotte all'essenziale o incomplete. **1,0** = Trattazione fortemente incompleta o caratterizzata da gravi omissioni.
Espressione, linguaggio e terminologia	**3,0** = Esposizione eccellente, fluida e chiara. Uso appropriato del lessico tecnico-scientifico. **2,5** = Linguaggio chiaro e scorrevole. Uso complessivamente corretto dei termini tecnici. **2,0** = Linguaggio semplice ma complessivamente comprensibile. Lessico tecnico usato in modo basilare. **1,5** = Esposizione a tratti confusa. Terminologia tecnica limitata, ridotta o usata in modo non sempre appropriato. **1,0** = Linguaggio gravemente confuso, scorretto o incomprensibile. Termini tecnici assenti, impropri o gravemente fraintesi.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2026-2027

CLASSE **I** SEZIONE **A** DISCIPLINA **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

DOCENTI: **Prof.ssa Franco Monaco** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **2 (entrambe in compresenza con laboratorio di chimica)**
Prof. Vittorio Marasco

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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, colturali, 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.

UDA 1. SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP							
Situazione della classe	**Competenze correlate all' Area Generale**	**Competenze Professionali**	**Abilità**	**Conoscenze**	**Tempi (ore)**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
Composizione	**1, 2, 4, 8, 10, 12**					**METODOLOGIE**	**STRUMENTI**

Alunni n Maschi n. Femmine n Con sostegno .	**Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1** Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione **COMPETENZA intermedia 2** Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. **COMPETENZA intermedia 3** Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	- Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature - Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. - Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale - Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione .	**Definizione di alimento.** **Pericoli biologici,fisici e chimici.** **I microrganismi: virus, batteri, muffe e lieviti. Crescita dei microrganismi.** **Tossinfezioni alimentari.** **Igiene del personale, dei locali, delle attrezzature Pulizia, disinfezione e disinfestazione.** **Il sistema di controllo HACCP .** **I 7 principi dell'HACCP**	**26**	Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	Libro di testo Mappe concettuali Digital board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA 2. PRINCIPI NUTRITIVI

Situazione della classe	Competenze correlate all' Area Generale	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
	1, 2,4,8,11,12	**COMPETENZA intermedia 1** Applicare tecniche di base di	- Descrivere differenze ed	**Macro e micro nutrienti:**		**METODOLOGIE**	**STRUMENTI**

	Competenza chiave di cittadinanza • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza	lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione **COMPETENZA intermedia 4** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. **COMPETENZA intermedia 5** Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale	**Classificazione, proprietà, funzioni e fabbisogno** - Concetti fondamentali di chimica - I glucidi - I protidi - I lipidi - Le vitamine e i fitonutrienti - L'acquae i sali minerali	**40**	Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
UDA 1. **Sicurezza alimentare e sistema HACCP**	**COMPETENZA intermedia 3** Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	**Prendere consapevolezza dei rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti ed acquisire metodi igienicamente sicuri nella manipolazione degli stessi**	**- Conoscere l'igiene degli alimenti, della persona, la pulizia di locali e attrezzature** **-Conoscere i principali agenti biologici che causano contaminazioni alimentari e i fattori che ne favoriscono lo sviluppo.**

UDA 2. **I principi nutritivi**	**COMPETENZA intermedia 5** Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	**- Sapere indicare per i vari nutrienti:** **1. in quali alimenti si trovano** **2. quale funzione svolgono nell'organismo** **3. quale apporto energetico devono fornire in una dieta equilibrata**	**Conoscere le caratteristiche generali dei principi nutritivi.**
Libro di testo	**Autore** **Titolo** **Casa Editrice** **Volume** **A. Machado** **SCIENZA degli alimenti. PER TE PER TUTTI** **Poseidonia scuola** **1° biennio**		

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO2026-2027

CLASSE **II** SEZIONE **A /B** DISCIPLINA: **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

DOCENTE: **Prof.ssa Guerrera Donatella (IIA); Prof. Monaco Franco (II B)**

QUADRO ORARIO, N. ore settimanali nella classe: **2 (entrambe in compresenza con ITP; Prof. Vittorio Marasco)**

FINALITÀ DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.
3. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.
4. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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 nei 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 utilizzare 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.

MODULO DI RIPASSO: I principi nutritivi		
Competenze	**Conoscenze**	**Abilità**
COMPETENZA intermedia 4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	I principi nutritivi: macronutrienti e micronutrienti	Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale

UDA 1 LA DIGESTIONE E IL METABOLISMO ENERGETICO							
Destinatari	**Competenze correlate all' Area Generale**	**Competenze Professionali**	**Abilità**	**Conoscenze**	**Tempi (ore)**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
Classe II A Classe II B Classi eterogenee dal punto di vista culturale e di stile di apprendimento. .	**2, 4, 8, 12** **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente**	**COMPETENZA intermedia 1** Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione **COMPETENZA intermedia 4** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. **COMPETENZA intermedia 5** Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti. .	- Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi - Comprendere il funzionamento dell'apparato digerente - Comprendere gli elementi che determinano il fabbisogno calorico giornaliero. - Individuare il corretto apporto calorico e nutrizionale in relazione alle diverse età e condizioni fisiologiche	<u>Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente.</u> <u>Digestione, assorbimento e assimilazione dei nutrienti.</u> <u>Metabolismo e bioenergetica</u> <u>Energia degli alimenti.</u> <u>Dispendio e fabbisogno energetico giornaliero</u> <u>Bilancio energetico.</u> <u>Peso corporeo.</u>	**22**	**<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Peer to peer Problem solving Brain storming Didattica Laboratoriale Didattica digitale **STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. o Digital Board Strumenti di laboratorio	**Verifiche** Prove orali e scritte (domande aperte, prove strutturate, semistrutturate e compiti di realtà) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA 2 DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

Situazione della classe	Competenze correlate all' Area Generale	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
	2, 4, 8, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** Imparare a imparare Progettare Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza	**COMPETENZA intermedia 1** Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione **COMPETENZA intermedia 4** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	**1** . Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette) 2. Saper descrivere i fabbisogni energetici e nutrizionali dell'organismo 3. Saper utilizzare gli strumenti necessari a impostare una dieta equilibrata per un individuo in buono stato di salute 4. Saper descrivere le Linee guida per una sana alimentazione e il modello alimentare della Dieta mediterranea. 6. Apprendere uno stile alimentare corretto 7.Essere consapevoli del ruolo di un'alimentazione non equilibrata come fattore di rischio di molte malattie 8.Saper descrivere cause, sintomi e terapia dietetica delle malattie del benessere, delle reazioni avverse al cibo e dei principali disturbi del comportamento alimentare	Alimentazione equilibrata, standard nutrizionali e LARN Le linee guida per una sana alimentazione. La dieta Mediterranea. La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche Le malnutrizioni Malattie metaboliche e cardiovascolari	**34**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Didattica Laboratoriale **STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. o Digital Board Strumenti di Laboratorio	**Verifiche** Prove orali e scritte (domande aperte, prove strutturate, semistrutturate e compiti di realtà) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA 3 GLI ALIMENTI E LA FILIERA

Situazione della classe	Competenze correlate all' Area Generale	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
	2, 4, 8, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** Imparare a imparare Progettare Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza	**COMPETENZA intermedia 1** Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione **COMPETENZA intermedia 4** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	1. Saper leggere e interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. 2. Saper confrontare e scegliere tra prodotti simili quello qualitativamente migliore .	<u>Filiera alimentare,</u> <u>Tracciabilità e rintracciabilità della filiera,</u> <u>Classificazione degli alimenti.</u> <u>Etichettatura degli alimenti</u>	**10**	**<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Peer to peer Brain storming Didattica digitale Didattica Laboratoriale **STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. o Digital Board Strumenti di Laboratorio	**Verifiche** Prove orali e scritte (domande aperte, prove strutturate, semistrutturate e compiti di realtà) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITÀ**	**CONOSCENZE**
UDA 1: **La digestione e il metabolismo energetico**	**Competenza in uscita n° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Saper elencare e illustrare in modo essenziale le fasi che permettono la digestione degli alimenti	Conoscere l'anatomia dell'apparato digerente
UDA 2: **Dietologia e Dietoterapia**	**Competenza in uscita n ° 4** Predisporre prodotti e servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibile e equilibrato	Comprendere gli elementi che determinano il fabbisogno calorico giornaliero di un individuo. Sapere come ripartire l'apporto energetico giornaliero tra i vari nutrienti. Essere consapevoli del ruolo di un'alimentazione non equilibrata come fattore di rischio di molte malattie	Conoscere nelle linee essenziali le Linee guida per una sana alimentazione e il modello della dieta mediterranea Conoscere nelle linee essenziali le cause, i sintomi e le caratteristiche della terapia dietetica delle patologie descritte nel modulo
UDA N. 3: **Gli alimenti e la filiera**	**Competenza in uscita n ° 1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Saper leggere le etichette alimentari e nutrizionali	Conoscere le indicazioni obbligatorie e facoltative presenti sulle etichette alimentari

Libro di testo

Autore	Titolo	Casa Editrice	Volume
A. Machado	Scienza degli alimenti per te per tutti	Poseidonia scuola	biennio

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2026-2027

CLASSE: **III** SEZIONE: **A ENO** DISCIPLINA: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

DOCENTE: **Prof.ssa Sara Sanzone** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **4 di cui 1 in compresenza con Lab. Cucina**

Prof.Giovanni Sprovieri

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali ,economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.
3. Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.
4. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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, colturali, 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.

Cosi come riportate nell'Allegato 1 del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA 1: ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE						
Competenze Area Generale Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1)	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**h**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
11 **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**COMPETENZA in uscita 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e salute nei contesti professionali. **COMPETENZA in uscita 4** Predisporre prodotti e servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibile e equilibrato. **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera procedure di base per la predisposizione di prodotti o servizi menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturali.	1. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. 2. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. 3. Utilizzare adeguatamente le formule per il calcolo dell'IMC 4. Saper eseguire un calcolo calorico 5. Interpretare le tabelle di composizione chimica degli alimenti 6.Saper valutare un piatto dal punto di vista calorico e nutrizionale 7 Identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio riconoscendone la qualità di filiera	**Sez.1** **Alimenti e alimentazione** **Gli alimenti** **Le tabelle di composizione degli alimenti** **La classificazione degli alimenti** **I 5 gruppi di alimenti** **Dieta sana ed equilibrata** **La doppia piramide alimentare- ambientale** **Il "Piatto del mangiar sano"** **Tipi di dieta** **Sez. 2 Alimentazione nella ristorazione** **La ristorazione** **La ristorazione scolastica** **La ristorazione aziendale** **La ristorazione nelle residenze per anziano** **La sostenibilità nella ristorazione** **La filiera agroalimentare** **Le etichette dei prodotti agroalimentari** **Sistemi di tracciabilità** **Tipicità e qualità dei prodotti agroalimentari** **Le frodi nella filiera agroalimentare**	**15** **15**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** Prove orali: congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital Board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

UDA 2: I PRODOTTI VEGETALI

Competenze Area Generale Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1)	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**		**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
11 **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**COMPETENZA in uscita 2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità **COMPETENZA in uscita 4** Predisporre prodotti e servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibile e equilibrato. **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera procedure di base per la predisposizione di prodotti o servizi menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturali. **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** Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione i contesti strutturali e situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato **COMPETENZA in uscita 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e promozione del Made in Italy in contesti professionali noti	1.Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine vegetale. 2. Individuare i prodotti tipici di un territorio	**Sez. 3** **I prodotti ortofrutticoli:** Ortaggi I funghi La frutta La conservazione e la cottura dei prodotti ortofrutticoli **Sez. 4** I prodotti cerealicoli: I cereali Il frumento Il pane La pasta Il riso Il mais Cereali minori **Sez. 5** I legumi	**35**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** Prove orali: congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital Board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

UDA 3: I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Competenze Area Generale Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1)	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**h**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazion**	
11 **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**COMPETENZA in uscita 2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità **COMPETENZA in uscita 4** Predisporre prodotti e servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibile e equilibrato. **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera procedure di base per la predisposizione di prodotti o servizi menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturali. **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** Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione i contesti strutturali e situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato **COMPETENZA in uscita 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e promozione del Made in Italy in contesti professionali noti	1. Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine animale 2. Individuare i prodotti tipici di un territorio .	**Sez. 6** **Il latte** **Sez. 7** **I formaggi** **Sez.8** **Le uova** **Sez. 9** **I prodotti ittici** **Sez.10** **La carne**	**30**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove orali** congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

UDA 4: GRASSI E DOLCI

Competenze Area Generale Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1) **11** **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**h**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
	COMPETENZA in uscita 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità **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** Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione i contesti strutturali e situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato	1. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie 2. Valorizzare l'olio evo e i prodotti dolciari made in Italy .	**Sez.11** **Oli e grassi** **Sez. 12** **Dolcificanti e prodotti dolciari**	**10**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove orali** congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA 5: I PRODOTTI ACCESSORI

Competenze Area Generale Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1) **11** **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**h**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
	COMPETENZA in uscita 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità	1. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato 2. Valorizzare i vini made in Italy .	**Sez.13** **Sale, aceto, erbe aromatiche e spezie** **Sez. 14** **Bevande analcoliche e nervine** **Sez. 15** **Bevande alcoliche fermentate** **Sez. 16** **Bevande alcoliche distillate e liquorose**	**25**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove orali** congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital Board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale interquadrimestrale

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO

UDA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
UDA 1. ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE	**COMPETENZA 4**	1. Riconoscere l'importanza della relazione tra alimentazione e salute. 2. Saper leggere le tabelle di composizione degli alimenti. 3. Saper eseguire un semplice calcolo calorico. 4.Saper identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio riconoscendone la qualità di filiera	1 Conoscere i criteri generali di un'alimentazione equilibrata e le principali tipologie dietetiche. 2.Tutela e sicurezza alimentare: marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti di eccellenza.
UDA 2. I PRODOTTI VEGETALI	**COMPETENZA 2**	1.Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine animale 2. Individuare i prodotti tipici di un territorio	1. Conoscere le fondamentali caratteristiche merceologiche e qualitative dei principali alimenti di origine vegetale 2. Conoscere nelle linee essenziali le risorse enogastronomiche del territorio
UDA 3. I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	**COMPETENZA 2.**	1.Classificare gli alimenti di origine animale in relazione agli aspetti nutrizionali e merceologici. 2. Saper riconoscere il valore delle risorse enogastronomiche territoriali	1. Conoscere le fondamentali caratteristiche merceologiche e qualitative dei principali alimenti di origine animale 2. Conoscere nelle linee essenziali le risorse enogastronomiche del territorio

UDA 4 **GRASSI E DOLCI**	**COMPETENZA 5.**	1. Valorizzare l'olio evo e i prodotti dolciari made in Italy	1. Le materie grasse e i prodotti dolciari
UDA 5 **I PRODOTTI ACCESSORI**	**COMPETENZA 2.**	1. Valorizzare i vini e i prodotti made in Italy	1.I prodotti accessori

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2026-2027

CLASSE: **III** SEZIONE: **A SALA** DISCIPLINA:**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

DOCENTE:**Prof.ssa Sara Sanzone** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **4 di cui 1 in compresenza con Lab. Sala**

Prof. Ernesto Maletta

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali,economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.
3. Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.
4. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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, colturali, 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.

Cosi come riportate nell'Allegato 1 del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA 1: ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE						
Competenze Area Generale Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1)	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**h**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
11 **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**COMPETENZA in uscita 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e salute nei contesti professionali. **COMPETENZA in uscita 4** Predisporre prodotti e servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibile e equilibrato. **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera procedure di base per la predisposizione di prodotti o servizi menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturali.	1. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. 2. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. 3. Utilizzare adeguatamente le formule per il calcolo dell'IMC 4. Saper eseguire un calcolo calorico 5. Interpretare le tabelle di composizione chimica degli alimenti 6.Saper valutare un piatto dal punto di vista calorico e nutrizionale 7 Identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio riconoscendone la qualità di filiera	**Sez.1** **Alimenti e alimentazione** **Gli alimenti** **Le tabelle di composizione degli alimenti** **La classificazione degli alimenti** **I 5 gruppi di alimenti** **Dieta sana ed equilibrata** **La doppia piramide alimentare- ambientale** **Il "Piatto del mangiar sano"** **Tipi di dieta** **Sez. 2 Alimentazione nella ristorazione** **La ristorazione** **La ristorazione scolastica** **La ristorazione aziendale** **La ristorazione nelle residenze per anziano** **La sostenibilità nella ristorazione** **La filiera agroalimentare** **Le etichette dei prodotti agroalimentari** **Sistemi di tracciabilità** **Tipicità e qualità dei prodotti agroalimentari** **Le frodi nella filiera agroalimentare**	**15** **15**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** Prove orali: congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital Board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

UDA 2: I PRODOTTI ACCESSORI

Competenze Area Generale Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1) **11** **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**h**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
	COMPETENZA in uscita 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità	1. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato 2. Valorizzare i vini made in Italy .	**Sez. 3** **Bevande alcoliche fermentate** **Sez. 4** **Bevande alcoliche distillate e liquorose** **Sez. 5** **Bevande analcoliche e nervine** **Sez.6** **Sale, aceto, erbe aromatiche e spezie**	**25**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove orali** congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital Board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale interquadrimestrale

UDA 3: I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Competenze Area Generale	**Competenze Professionali**	**Abilità**	**Conoscenze**	**h**	**Metodologie, strumenti, verifiche,**

Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1) **11** **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92				**valutazion**	
	COMPETENZA in uscita 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità **COMPETENZA in uscita 4** Predisporre prodotti e servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibile e equilibrato. **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera procedure di base per la predisposizione di prodotti o servizi menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturali. **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** Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione i contesti strutturali e situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato **COMPETENZA in uscita 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e promozione del Made in Italy in contesti professionali noti	1.Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine animale 2. Individuare i prodotti tipici di un territorio .	**Sez.7** **La carne** **Sez.8** **Le uova** **Sez. 9** **I prodotti ittici** **Sez. 10** **Il latte** **Sez. 11** **I formaggi**	**30**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove orali** congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale
UDA 4: I PRODOTTI VEGETALI						
Competenze Area Generale Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1)	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**		**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	

11 **Competenze chiave per**	**COMPETENZA in uscita 2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità	1.Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine vegetale. 2. Individuare i prodotti tipici di un territorio	**Sez. 12** **I prodotti ortofrutticoli:** Ortaggi I funghi	**35**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital Board Testi multimediali Aula informatica
l'apprendimento permanente Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**COMPETENZA in uscita 4** Predisporre prodotti e servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibile e equilibrato. **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera procedure di base per la predisposizione di prodotti o servizi menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturali. **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** Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione i contesti strutturali e situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato **COMPETENZA in uscita 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e promozione del Made in Italy in contesti professionali noti		La frutta La conservazione e la cottura dei prodotti ortofrutticoli **Sez. 13** I prodotti cerealicoli: I cereali Il frumento Il pane La pasta Il riso Il mais Cereali minori **Sez. 14** I legumi		Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** Prove orali: congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale
UDA 5: GRASSI E DOLCI						
Competenze Area Generale Asse culturale scientifico	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**h**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	

tecnologico (Allegato 1) **11** **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**COMPETENZA in uscita 2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità **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** Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione i contesti strutturali e situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato	1.Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie 2. Valorizzare l'olio evo e i prodotti dolciari made in Italy .	**Sez.15** **Oli e grassi** **Sez. 16** **Dolcificanti e prodotti dolciari**	**10**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove orali** congruo	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale
					numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO

UDA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
UDA 1. ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE	**COMPETENZA 4**	1. Riconoscere l'importanza della relazione tra alimentazione e salute. 2. Saper leggere le tabelle di composizione degli alimenti. 3. Saper eseguire un semplice calcolo calorico. 4.Saper identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio riconoscendone la qualità di filiera	1 Conoscere i criteri generali di un'alimentazione equilibrata e le principali tipologie dietetiche. 2.Tutela e sicurezza alimentare: marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti di eccellenza.

UDA 2 I PRODOTTI ACCESSORI	**COMPETENZA 2.**	1. Valorizzare i vini e i prodotti made in Italy	1.I prodotti accessori
UDA 3. I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	**COMPETENZA 2.**	1.Classificare gli alimenti di origine animale in relazione agli aspetti nutrizionali e merceologici. 2. Saper riconoscere il valore delle risorse enogastronomiche territoriali	1. Conoscere le fondamentali caratteristiche merceologiche e qualitative dei principali alimenti di origine animale 2. Conoscere nelle linee essenziali le risorse enogastronomiche del territorio
UDA 4. I PRODOTTI VEGETALI	**COMPETENZA 2**	1.Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine animale 2. Individuare i prodotti tipici di un territorio	1. Conoscere le fondamentali caratteristiche merceologiche e qualitative dei principali alimenti di origine vegetale 2. Conoscere nelle linee essenziali le risorse enogastronomiche del territorio
UDA 5 GRASSI E DOLCI	**COMPETENZA 5.**	1. Valorizzare l'olio evo e i prodotti dolciari made in Italy	6. Le materie grasse e i prodotti dolciari

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2026-2027

CLASSE: **IV** SEZIONE: **A ENO/SALA** DISCIPLINA: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

DOCENTI: **Prof Franco Monaco (Emilia Greco / Antonio Gerace)**

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali): **4 di cui 2 in compresenza con ITP**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali,economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2. Svolgere la propria attività,operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità
3. Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
4. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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, colturali, 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.
(Cosi come riportate nell'**Allegato 1** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92)

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA 1 I PRINCIPI NUTRITIVI E IL LORO METABOLISMO

	Competenze Professionali -Allegato 2 del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**Tempi (ore)**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
Competenze Area Generale (Allegato 1) **11** **Competenza chiave di cittadinanza** Imparare a imparare Progettare Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza	**COMPETENZA in uscita n ° 1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche **COMPETENZA Intermedia** 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 lafiliera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo **COMPETENZA in uscita 2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla pianificazione 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**.** **COMPETENZA in uscita 4** Predisporre prodotti e servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibile e equilibrato. **COMPETENZA Intermedia** 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. **COMPETENZA in uscita n° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. **COMPETENZA in uscita n° 6** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche**.** **COMPETENZA Intermedia** Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela .	.1 Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. 2. Conoscere la chimica e il metabolismo dei principi nutritivi 2.Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	**Fisiologia dell'apparato digerente** **Glucidi** **Protidi** **Lipidi** **Vitamine** **Sali minerali** **Acqua** **Bisogno di energia e nutrienti** **Valutazione dello stato nutrizionale** **Risorse umane tec e finanz**	**10** **50** **10**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flippedclassroom **Verifiche** **Prove orali** congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA 2 ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE

Competenze Area Generale (Allegato 1)	**Competenze Professionali**	**Abilità**	**Conoscenze**	**Tempi (ore)**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
11 **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale Competenze imprenditoriale	**Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92					
	COMPETENZA in uscita n° 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche**.** **COMPETENZA Intermedia** Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela . **COMPETENZA in uscita n° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	1. Adattare la propria interazione con il cliente 2. Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato.	**Antropologia e alimentazione** **Storia dell'alimentazione occidentale** **L'atto del mangiare e la fisiologia del gusto** **RISORSE TECNICHE** **Costi ricavi e reddito**	**5** **10** **5**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didatticadigitale Flippedclassroom **Verifiche** **Prove orali** congruo numero **Prove scritte** congruo numero I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

UDA 3 SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARE

Competenze Area Generale (Allegato 1)	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**Tempi (ore)**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**

11 **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale Competenze imprenditoriale	**COMPETENZA in uscita n ° 1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche **COMPETENZA Intermedia** 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 lafiliera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo **COMPETENZA in uscita 2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla pianificazione 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**.** **COMPETENZA in uscita n ° 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro **COMPETENZA Intermedia** 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**.** **COMPETENZA in uscita n° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	1.Saper descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare. 2. Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. 3. Saper effettuare una analisi sensoriale e merceologica di un alimento o di una bevanda. 4. Saper individuare gli elementi che caratterizzano un'etichetta	**Qualità degli alimenti** **Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare** **Etichettatura dei prodotti alimentari** **Valutazione sensoriale del cibo** Contabilità aziendale e bilancio di	**40**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didatticadigitale Flippedclassroom **Verifiche** **Prove orali** congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

	COMPETENZA Intermedia Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. **COMPETENZA in uscita 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	alimentare. 5. Individuare la rintracciabilità di un alimento.				

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO					
U D A	**COMPETENZE**		**CONOSCENZ E**		

UDA 1 I principi nutritivi e il loro metabolismo	**COMPETENZA in uscita 2** **COMPETENZA in uscita 4** **COMPETENZA in uscita 6**		Conoscere nelle linee essenziali gli aspetti chimico-fisici dei principi nutritivi e quali funzioni essi svolgono.

UDA 2 Antropologia dell'Alimentazione	**COMPETENZA in uscita** **5 COMPETENZA in** **uscita 6**		Conoscere la storia dell'alimentazione occidentale

UDA3 Sicurezza e Qualità Alimentare		**COMPETENZA in uscita 1** **COMPETENZA in uscita 3** **COMPETENZA in uscita 7**		Conoscere il significato della qualità alimentare e delle certificazioni di qualità. Acquisire le conoscenze di base che permettono di leggere, analizzare e decodificare le etichette alimentari.
Libro di testo	**Casa Editrice Volume** **Machado Scienza e Cultura dell'Alimentazione** **Poseidonia Scuola**			

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2026-2027

CLASSE: **V** SEZIONE: **ENO/SALA** DISCIPLINA: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

DOCENTE: Guerrera Donatella

QUADRO ORARIO N. ore settimanali nella classe: 4 (di cui 1 in compresenza con docente di Laboratorio: Prof. Sprovieri in V ENO, Prof. Maletta in V SALA)

FINALITÀ DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali,economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.
2. Svolgere la propria attività,operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.
3. Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.
4. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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 nei 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 utilizzare 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

Cosi come riportate nell'**Allegato 1** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA 1 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE

L'UDA è stata realizzata coerentemente con le nuove Linee Guida pubblicate nel 2019 dal MIUR in seguito alla entrata in vigore del D.L.13/04/2017, N. 61 (Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale).

Destinatari	**Competenze Area Generale**	**Competenze Professionali**	**Abilità**	**Conoscenze**	**Tempi (ore)**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
Classe V ENO VSALA	**2,3,4,5,6,7,8,10,11, 12**	**Competenza in uscita n° 4:** Predisporre prodotti, servizi e	- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a	Valore culturale del cibo e rapporto tra		**Metodologie e Strumenti**	**Verifiche e Valutazione**
Classi eterogenee dal punto di vista culturale e di stile di apprendimento.	**Competenza chiave di cittadinanza** • Progettare • Risolvere problemi • Individuare collegamenti e relazioni **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale	menù 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 ed equilibrat**i.** **Competenza in uscita n°6:** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. - Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati - Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. - Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. - Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. - Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di	enogastronomia, società e cultura di un territorio. **3.1** L'alimentazione nelle diverse fasi della vita,età e condizioni fisiologiche **3.2** Diete e stili alimentari **3.3** Prescrizioni alimentari e religioni **3.4** L'alimentazione nella ristorazione collettiva	40	Metodologie Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Peer to peer Brain storming Didattica digitale Strumenti Libro di testo Mappe e schemi LIM o Digital Board	Verifiche verifiche orali e Verifiche scritte (domande aperte, temi o compiti di realtà) Valutazione Inziale **Formativa** in itinere

	di cittadinanza		soddisfazione.				**Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Si riporta di seguito, il dettaglio della corrispondenza tra gli otto nuclei tematici per gli istituti professionali di nuovo ordinamento secondo i quadri di riferimento adottati con **D.M. n. 164/2022**, in ottemperanza alle disposizioni per i professionali di nuovo ordinamento contenute nell'**articolo 20, commi 3-6 dell'OM 45/23.**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 5: Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

Nucleo tematico 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Nucleo tematico 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

Nucleo tematico 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA 2 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

L'UDA è stata realizzata coerentemente con le nuove Linee Guida pubblicate nel 2019 dal MIUR in seguito alla entrata in vigore del D.L.13/04/2017, N. 61 (Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale)

Destinatari	**Competenze Area Generale**	**Competenze Professionali**	**Abilità**	**Conoscenze**	**Tempi (ore)**	**Metodologie e Strumenti**	**Verifiche e Valutazione**
Classe V ENO Classe V SALA	**2,3,4,5,6,7,8,10,11, 12** **Competenza chiave di cittadinanza**	**Competenza in uscita n° 4:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività	- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. - Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica	L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari L'alimentazione nelle	50	**Metodologie** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Peer to peer	**Verifiche** Orali e scritte (domande aperte, temi e compiti di realtà)

	• Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza	e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrat**i.** **Competenza in uscita n°6:** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati - Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. - Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. - Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. - Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.	malattie metaboliche Malattie epatiche e gastrointestinali Allergie e intolleranze alimentari Alimentazione e tumori Disturbi del comportamento alimentare		**Strumenti** Libro di testo Mappe e schemi LIM o Digital Board	**Valutazione** Iniziale In itinere Finale **Valutazione di competenze**

Si riporta di seguito, il dettaglio della corrispondenza tra gli otto nuclei tematici per gli istituti professionali di nuovo ordinamento secondo i quadri di riferimento adottati con **D.M. n. 164/2022**, in ottemperanza alle disposizioni per i professionali di nuovo ordinamento contenute nell'**articolo 20, commi 3-6 dell'OM 45/23.**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA 3 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

L'UDA è stata realizzata coerentemente con le nuove Linee Guida pubblicate nel 2019 dal MIUR in seguito alla entrata in vigore del D.L.13/04/2017, N. 61 (Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale).

Destinatari	Competenze Area Generale	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
	2,3,4,10, 11,12	**COMPETENZA in uscita 2**	- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo		**Metodologie e Strumenti**	**Verifiche e Valutazione**

Classe V ENO Classe V SALA .	**Competenza chiave di cittadinanza** • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione **COMPETENZA in uscita 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro .	merci/ prodotti/ servizi. - Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato - Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. -Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. - Garantire la tutela e la sicurezza del cliente -Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.	HACCP. Concetti di sostenibilità e certificazioni **1 .1** Filiera e Sicurezza agroalimentare. Certificazioni di qualità e Frodi alimentari **1. 2** Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP **1 .3** La contaminazione biologica degli alimenti. **1.4** La contaminazione fisico-chimica degli alimenti	**30**	Metodologie Lezioni partecipate Cooperative learning Peer to peer Problem solving Brain storming Didattica digitale Strumenti Libro di testo mappe e schemi LIM o Digital Board	Verifiche Prove orali e scritte (domande aperte, temi, compiti di realtà) Valutazione iniziale Iniziale In itinere Finale Valutazione di competenze

Si riporta di seguito, il dettaglio della corrispondenza tra gli otto nuclei tematici per gli istituti professionali di nuovo ordinamento secondo i quadri di riferimento adottati con D.M. n. 164/2022, in ottemperanza alle disposizioni per i professionali di nuovo ordinamento contenute nell'articolo 20, commi 3-6 dell'OM 45/23.

Nucleo tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Nucleo tematico 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Nucleo tematico 4: Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione

Nucleo tematico 5: Valorizzazione del "Made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

Nucleo tematico 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali

UDA 4 LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

L'UDA è stata realizzata coerentemente con le nuove Linee Guida pubblicate nel 2019 dal MIUR in seguito alla entrata in vigore del D.L.13/04/2017, N. 61 (Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale).

Destinatari	**Competenze Area Generale**	**Competenze Professionali**	**Abilità**	**Conoscenze**	**Tempi (ore)**	**Metodologie e Strumenti**	**Verifiche e valutazione**
Classe V ENO CLasse V SALA	**2,3,4,8,11, 12** **Competenza chiave di cittadinanza** • Progettare • Risolvere	**Competenza in uscita n° 4:** Predisporre prodotti, servizi e menù 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	- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.	Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi. La conservazione degli alimenti La cottura degli alimenti	**12**	**Metodologie** Lezioni partecipate Peer to peer Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale	Verifiche orali e scritte (domande aperte, temi e compiti di realtà) Valutazione Iniziale, in itinere e

	problemi • Individuare collegamenti e relazioni	di vita sostenibili ed equilibrati. **Competenza in uscita n° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	I nuovi prodotti alimentari		**Strumenti** Libro di testo, mappe e schemi, LIM o Digital Board	finale Valutazione di competenze

Si riporta di seguito, il dettaglio della corrispondenza tra gli otto nuclei tematici per gli istituti professionali di nuovo ordinamento secondo i quadri di riferimento adottati con D.M. n. 164/2022, in ottemperanza alle disposizioni per i professionali di nuovo ordinamento contenute nell'articolo 20, commi 3-6 dell'OM 45/23.

Nucleo tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Nucleo tematico 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**CONOSCENZE**	**ABILITA'**	**COMPETENZE**
UDA 1: **L'alimentazione in condizioni fisiologiche**	Conoscere il valore culturale del cibo e l'alimentazione nelle diverse fasi della vita.	- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.	**Competenza in uscita n° 4:** Predisporre prodotti, servizi e menù 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 ed equilibrat**i.**
UDA 2: **L'alimentazione in condizioni patologiche**	Conoscere le cause delle principali malattie alimentari e i principi essenziali per la loro prevenzione.	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base specifiche esigenze dietologiche	**Competenza in uscita n° 4:** Predisporre prodotti, servizi e menù 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 ed equilibrat**i.**

UDA 3: **Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori**	Conoscere le principali normative igienico-sanitarie e la procedura di autocontrollo HACCP. Conoscere le principali fonti di contaminazione alimentare . Conoscere i concetti di sostenibilità e certificazioni di qualità	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente	**COMPETENZA in uscita 2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione **COMPETENZA in uscita 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
UDA 4: **Trasformazione degli alimenti**	Conoscere le principali tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Conoscere le principali caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari	- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.	**Competenza in uscita n° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

LIBRO DI TESTO

Titolo	Casa Editrice	Volume
Scienza e Cultura dell'alimentazione	**Poseidonia scuola**	**5**

-Per la correzione e la valutazione delle verifiche, si rimanda alla sezione "Griglia di correzione e valutazione".

-Le simulazioni di II prova scritta verranno svolte nel secondo quadrimestre.

PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI

PERCORSO DISCIPLINARE “DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA” D.T.A.

Competenze di indirizzo terzo e quarto anno:

1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica;
2. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi;
3. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione, organizzazione della commercializzazione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera;
4. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi;
5. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio e contribuire a cercare soluzioni funzionali;
6. Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle diverse tipologie di imprese;
7. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
8. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
9. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
10. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
11. Individuare e accedere alla normativa pubblicistica, civilistica, fiscale, con particolare riferimento a quella turistica
12. Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica

Docente: Anna Celebre Classi : III^A SALA E VENDITA (4H) - III^ A ENOGASTONOMIA (4H)
Competenze di indirizzo TERZO ANNO:

COMPETENZA	UDA	ABILITA'	CONOSCENZE	DISCIPLINA/CLASSE	TEMPI Classe terza (totale 132 ore annuali)
1 - 2	**GLI STRUMENTI OPERATIVI**	Saper convertire un'unità di misura in un suo multiplo o sottomultiplo. Fare arrotondamenti in euro. Risolvere un problema utilizzando le proporzioni. Applicare i calcoli percentuali sopra cento e sottocento. Effettuare riparti proporzionali semplici diretti. Eseguire i calcoli relativi all'interesse semplice e al montante. Saper calcolare lo sconto commerciale ed il valore attuale commerciale. Rappresentare graficamente i dati.	I sistemi di misura e le equivalenze. Il peso lordo, il peso netto e la tara. Gli arrotondamenti. I rapporti e le proporzioni. La proporzionalità diretta e inversa. Il calcolo percentuale semplice, sopra cento e sotto cento. I riparti proporzionali. L'interesse semplice e il montante. Lo sconto commerciale e il valore attuale. I grafici.	D.T.A. classe terza	**20 ore**
1-3-4-8-9-10	**LA REALTÀ DEL TERRITORIO. IL MERCATO TURISTICO. LE IMPRESE RICETTIVE, RISTORATIVE E DI VIAGGI**	Distinguere le varie tipologie di azienda. Riconoscere i diversi ruoli degli enti della Pubblica Amministrazione. Distinguere le componenti del mercato turistico. Applicare formule per l'analisi della domanda e dell'offerta turistica.	Gli enti nazionali e locali che governano il territorio. I soggetti protagonisti dell'attività economica. L'attrattività turistica. Le componenti del mercato turistico. I principali dati per l'analisi del mercato turistico. L'azienda. Le tipologie di imprese turistiche. Le caratteristiche e la classificazione delle strutture ricettive. Le caratteristiche e la classificazione delle imprese ristorative. Le caratteristiche e la classificazione delle imprese di viaggi. Le funzioni aziendali.	D.T.A. classe terza	**32 ore**

2-4-5-6-8-10	**L'IMPRESA E LE SOCIETÀ**	Distinguere gli elementi caratteristici di un'impresa. Distinguere le diverse tipologie di impresa in base alla forma giuridica. Comprendere le procedure di avvio di una nuova impresa.	I bisogni. I beni e i servizi. Gli elementi distintivi dell'impresa. Il soggetto giuridico ed economico. Il contratto di società Le società commerciali previste dal codice civile. I requisiti e le formalità amministrative per l'avvio di un'impresa	D.T.A. classe terza	**24 ore**

1-2-3-5-6-9-10	**GLI ACQUISTI E LE VENDITE**	Riconoscere e compilare i documenti relativi alle operazioni di acquisto e di vendita. Riconoscere gli elementi che compongono la base imponibile, il totale fattura, lo scorporo dell'IVA ed effettuare i relativi calcoli. Predisporre il conto d'albergo e del ristorante. Riconoscere le diverse modalità di vendita delle ADV e compilare i relativi documenti. Riconoscere gli elementi che compongono il pacchetto turistico.	Le principali norme e le procedure negli acquisti dai fornitori e nelle vendite ai clienti. Il contratto di compravendita e i suoi elementi. Il contratto di somministrazione. I documenti della compravendita: la fattura elettronica, il documento di trasporto, lo scontrino elettronico. L'IVA e i presupposti per la sua applicazione. La definizione del contratto di albergo, ristorativo e di viaggio. Le operazioni delle imprese di viaggi.	D.T.A. classe terza	**32 ore**
1-2-3-7-9-10	**LE BANCHE E I MEZZI DI PAGAMENTO**	Distinguere le diverse funzioni delle banche. Riconoscere le principali operazioni di raccolta. Riconoscere i diversi strumenti di pagamento. Compilare assegni e cambiali.	Le funzioni delle banche. Le principali operazioni di raccolta. Le operazioni di impiego. Gli strumenti di pagamento elettronici. Gli assegni e le cambiali..	D.T.A. classe terza	**24 ore**

Docente: Serafina Straface IV^A SALA E VENDITA (4H) -Giuseppe Vivacqua IV^ A ENOGASTRONOMIA (4H) Competenze di indirizzo QUARTO ANNO:

COMPETENZE	UDA	ABILITA'	CONOSCENZE	DISCIPLINA	TEMPI Classe quarta (totale 132 ore annuali)

9-10-6-11- 12	**LE RISORSE UMANE: IL LAVORO**	Distinguere le fasi e le procedure delreclutamento del personale. Distinguere le diverse tipologie di contratti di lavoro e i vari elementi della busta paga. Riconoscere i principali modelli di organigramma delle imprese turistiche. Applicare le principali norme sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di vita e di lavoro.	La funzione delle risorse umane. Le norme che regolano il lavoro. La ricerca e la selezione del personale . L'assunzione: il contratto di lavoro subordinato. Il costo del lavoro. Elementi di organizzazione del lavoro. Le norme sulla sicurezza e sulla salute sul lavoro.	**D.T.A.** **(classe quarta)**	**20ore**
3-9-10	**LE RISORSE TECNICHE: IL PATRIMONIO**	Distinguere le varie caratteristiche dei beni patrimoniali Classificare i beni in attività e passività determinando il patrimonio. Compilare prospetti ed effettuare calcoli per la soluzione di semplici casi relativi a imprese di settore.	Gli investimenti dell'impresa: il patrimonio aziendale. I finanziamenti dell'impresa. La Situazione patrimoniale di un'impresa turistica. La valutazione degli elementi del patrimonio.	**D.T.A.** **(classe quarta)**	**18ore**
3-6	**LE RISORSE FINANZIARIE: I FINANZIAMENTI**	Comprendere l'importanza della funzione finanziaria e conoscerne i compiti Redigere un preventivo finanziario Individuare il rapporto tra finanziamenti e investimenti Individuare le fonti di finanziamento interne ed esterne Distinguere le principali forme di credito bancario Conoscere le principali agevolazioni finanziarie a livello comunitario previste per il settore turistico-alberghiero Essere in grado di scegliere l'intervento finanziario più adatto per un'iniziativa imprenditoriale nel settore turistico alberghiero.	I compiti della funzione finanziaria La stima del fabbisogno finanziario Le fonti interne di finanziamento Le fonti esterne di finanziamento I finanziamenti pubblici I finanziamenti e le agevolazioni comunitarie I finanziamenti regionali e il credito speciale Altre forme di finanziamento (cenni al leasing e al factoring)	**D.T.A.** **(classe quarta)**	**18 ore**
3-9-10	**COSTI, RICAVI E REDDITO**	Distinguere le diverse fasi della gestione Distinguere le diverse tipologie di costi e di ricavi Compilare la Situazione economica e calcolare il reddito d'esercizio. Analizzare le operazioni di gestione nell'aspetto economico e finanziario.	Le fasi della gestione dell'impresa Il calcolo del reddito d'esercizio Costi e ricavi d'esercizio: il principio di competenza Costi e ricavi d'esercizio delle imprese turistiche La Situazione economica	**D.T.A.** **(classe quarta)**	**18 ore**

3-9-10	**LA CONTABILITÀ AZIENDALE**	Interpretare e utilizzare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico ristorativa. Distinguere il sistema informativo contabile da quello non contabile. Redigere la contabilità di settore. Conoscere le operazioni di gestione interna ed esterna e sapere come si rilevanocontabilmente. Interpretare i dati contabili e amministrativi delle imprese ricettive ristorative.	Il sistema informativo e le rilevazioni aziendali Le principali scritture contabili Le contabilità elementari delle strutture ricettive I conti e la tenuta della contabilità generale	**D.T.A.** **(classe quarta)**	**20 ore**

3-9-10	**IL BILANCIO DI ESERCIZIO**	Distinguere le parti del bilancio di esercizio. Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio delle aziende ristorative e turistiche. Interpretare e analizzare il risultato economico Comprendere i concetti di analisi nel tempo e nello spazio dei bilanci d'esercizio. Calcolare i principali indici e analizzare semplici casi relativi a imprese di settore.	Il bilancio d'esercizio La struttura dello Stato Patrimoniale La struttura del Conto Economico L'analisi di bilancio: funzioni, procedure e utilità I principali indici di bilancio	**D.T.A.** **(classe quarta)**	**20 ore**

3-9-10	**LA CONTABILITÀ ANALITICA**	Classificare e configurare i costi di un'impresa, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita. Distinguere i costi fissi dai costi variabili. Calcolare il costo totale, medio e unitario di un prodotto Distinguere i costi diretti e indiretti. Applicare il metodo del full costing per ripartire i costi indiretti Determinare le diverse configurazioni di costo Determinare il prezzo di vendita. Effettuare la break-.even analysis per determinare il punto di pareggio e costruire il diagramma di redditività.	La contabilità analitica. La classificazione dei costi. I metodi di calcolo dei costi aziendali. Le configurazioni di costo nelle imprese di viaggio, ricettive e ristorative. Il break-even point e il diagramma di redditività. La determinazione del prezzo di vendita nelle imprese turistiche e ristorative.	**D.T.A.** **(classe quarta)**	**18 ore**

. ***PERCORSO DISCIPLINARE "DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE" D.T.A.***
Docente: Giuseppe Vivacqua -Classe V^ A Enogastronomia / Classe V^ A Sala e Vendita

Competenze di indirizzo quinto anno:

1. ***Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di ristorazione e di ospitalità***
2. ***Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare***
3. ***Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali***
4. ***Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali***
5. ***Applicare le normative vigenti , nazionali e internazionali***
6. ***Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti***
7. ***Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera***

COMPETENZE	UDA	ABILITA'	CONOSCENZE	DISCIPLINA/CLASSE	TEMPI Classe quinta (totale 132 ore annuali)

1-2-3	**L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI**	Interpretare e utilizzare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico ristorativa Distinguere il sistema informativo contabile da quello non contabile Redigere la contabilità di settore Conoscere le operazioni di gestione interna ed esterna e sapere come si rilevano contabilmente Interpretare i dati contabili e amministrativi delle imprese ricettive ristorative Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio delle aziende ristorative e turistiche Interpretare e analizzare il risultato economico Comprendere i concetti di analisi nel tempo e nello spazio dei bilanci d'esercizio	La contabilità analitica La differenza tra costi fossi, variabili e semi-variabili Il concetto di centro di costo: i costi diretti e indiretti Il metodo del full costing La configurazione di costo nelle imprese di viaggio, ricettive e ristorative La determinazione del prezzo nelle imprese turistiche e ristorative Il break-even point	**D.T.A.** **(classe quinta)**	**15 ORE**
2-4	**L'EVOLUZIONE DEL MERCATO TURISTICO**	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Distinguere gli aspetti economici del turismo Saper interpretare gli indicatori macroeconomici Saper calcolare gli indici di turisticità e di ricettività Distinguere le nuove tendenze del turismo Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari Individuare le caratteristiche della ristorazione moderna	Turismo e mercato turistico La domanda e l'offerta turistica Gli indici di turisticità e di ricettività Le attuali tendenze del mercato turistico Il valore economico del turismo La sostenibilità del turismo Il turismo La ristorazione moderna	**D.T.A.** **(classe quinta)**	**14 ORE**

2-4	**LA CONTABILITÀ E IL BILANCIO D'ESERCIZIO**	Interpretare e utilizzare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico ristorativa Distinguere il sistema informativo contabile da quello non contabile Redigere la contabilità di settore Interpretare i dati contabili e amministrativi delle imprese ricettive ristorative Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio delle aziende ristorative e turistiche Interpretare e analizzare il risultato economico Comprendere i concetti di analisi nel tempo e nello spazio dei bilanci d'esercizio	Il sistema informativo e le rilevazioni aziendali La contabilità e le scritture aziendali I conti e la tenuta della contabilità generale Il bilancio d'esercizio La struttura dello Stato Patrimoniale La struttura del Conto Economico L'analisi di bilancio: funzioni, procedure e utilità	**D.T.A.** **(classe quinta)**	**18 ORE**
5-6	**LA LEGISLAZIONE DI SETTORE**	Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento Sapere quali sono i requisiti soggettivi e gli adempimenti necessari per esercitare l'impresa ristorativa. Orientarsi fra i vari organi preposti al rilascio delle autorizzazioni per l'esercizio dell'impresa ristorativa. Conoscere il significato di "tracciabilità" e "rintracciabilità" e le fasi. Comprendere le differenze tra filiera corta e filiera lunga. Individuare i prodotti a km zero come strumento di marketing. Saper leggere e interpretare un'etichetta alimentare Saper distinguere le caratteristiche dei marchi di qualità	Normativa nazionale e internazionale di settore Adempimenti dell'imprenditore nel settore turistico ristorativo Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP Gli organi ufficiali di controllo dell'igiene e sicurezza alimentare I concetti di tracciabilità e rintracciabilità Le caratteristiche dei marchi di qualità	**D.T.A.** **(classe quinta)**	**21 ORE**

1-2-4	**I CONTRATTI DI SETTORE**	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Contratto d'albergo (cenni) Contratto di somministrazione Contratto di ristorazione, di catering e di banqueting Franchising e altre formule commerciali	**D.T.A.** **(classe quinta)**	**21 ORE**

1-2-3	**IL MARKETING E IL MARKETING TERRITORIALE**	Riconoscere gli elementi del marketing e del marketing territoriale Riconoscere gli elementi significativi nell'analisi dell'ambiente, della domanda, della concorrenza Individuare le strategie di targeting più adeguate Capire cosa sono il Marketing e il Marketing Mix. Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Conoscere quali sono i fattori oggetto dell'analisi dell'ambiente esterno all'impresa. Elaborare il marketing mix e redigere un semplice piano di marketing Riconoscere il ruolo della Pubblica amministrazione per lo sviluppo turistico del territorio Distinguere le attività di promozione territoriale degli operatori pubblici e privati Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato Riconoscere le opportunità di collaborazione tra la Pubblica amministrazione e le imprese private nel settore turistico Riconoscere l'importanza dei prodotti a	Il Marketing: aspetti generali. Il processo operativo del marketing management I contenuti di una ricerca di marketing Il targeting e il posizionamento del prodotto L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza. Il Marketing mix: le quattro P. Il Web Marketing L'analisi SWOT I compiti della Pubblica Amministrazione nel turismo Il marketing turistico pubblico e integrato Il marketing della destinazione turistica Le caratteristiche e la normativa dei prodotti a km zero I prodotti a km zero e la valorizzazione del territorio L'analisi SWOT di un territorio Le finalità del piano di marketing turistico territoriale Gli eventi Gli educational tour	**D.T.A.** **(classe quinta)**	**22 ORE**

		km zero e, più in generale, dell'enogastronomia, per lo sviluppo turistico di un territorio Individuare i prodotti a km zero come strumento di marketing Redigere la SWOT analysis di un territorio/località Individuare gli obiettivi per un piano di marketing turistico territoriale Riconoscere l'importanza di eventi e degli educational tour per lo sviluppo di un territorio			
2-3-4	**LA GESTIONE STRATEGICA**	Calcolare indici di efficienza e di efficacia Redigere i budget delle vendite dei Tour Operator, delle imprese ricettive e delle imprese ristorative Redigere il budget degli investimenti e il budget finanziario Esaminare il budget economico generale e gli scostamenti Individuare fasi e procedure per redigere un business plan Redigere il piano di start-up e il preventivo finanziario Redigere il preventivo economico e calcolare gli indici di redditività	Analisi dell'ambiente esterno e degli obiettivi strategici Le caratteristiche della programmazione operativa Caratteristiche e funzioni del controllo di gestione I principali indici di efficienza ed efficacia Funzione ed elaborazione del budget La stima dei costi e dei ricavi e il budget Settoriale Il budget dei TO e delle imprese ricettive e ristorative Il budget degli investimenti e dei finanziamenti Il budget economico generale e il controllo di budget Gli elementi del business plan Il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico	**D.T.A.** **(classe quinta)**	**40 ORE**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2026-2027

CLASSE **I** SEZIONE **A**
DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DOCENTI: **Prof. Antonio Gerace** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **4 (entrambe in compresenza con laboratorio di Enogastronomia Prof.ssa Emilia Greco**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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, colturali, 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.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N.1 : SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	**COMPETENZE PROFESSIONALI**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**	**TEMPI**	**METODOLOGIE,STRUMENTI ,VERIFICHE,VALUTAZIONI**	**STRUMENTI**
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 3** Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	- Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature - Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. - Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale - Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione .	**-Norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro** **-Procedure di sicurezza alimentare** **-Igiene personale** **-Igiene sul lavoro**	**(ORE)** **18**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N.2 : LA PROFESSIONE

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	**COMPETENZE PROFESSIONALI**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**	**TEMPI**		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 3** Applicare tecniche di base di lavorazione,organizzazi one e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,secondo criteri prestabiliti,in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	- Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalita' alberghiera -Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici -Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza -applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento -Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	-Profilo professionale nel contesto lavorativo -Valore e dignita' del servizio -Requisiti personali e professionali -Importanza delle soft skills -Valore e cura della divisa -Valore e cura della propria persona	**(ORE)** **12**	**METODOLOGIE,STRUMENTI ,VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N.3 IL RAPPORTO CON IL CLIENTE E LA COMUNICAZIONE

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)	METODOLOGIE,STRUMENTI ,VERIFICHE,VALUTAZIONI	
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 6** -Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione,adottando idonee tecniche di comunicazione	-Presentarsi in modo professionale -Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale -Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente,interagire e presentare i prodotti/servizi offerti -Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali,religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	**-Educazione e comportamento corretto** **-Precedenze di servizio** **-Accoglienza di clienti con esigenze speciali** **-Comunicazione con il cliente e galateo** **-Principi di fidelizzazione del cliente**	**12**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N. 4 LA RISTORAZIONE :LO STAFF, LE AREE E LE ATTREZZATURE

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1** Applicare tecniche di base di lavorazione,organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,secondo criteri prestabiliti,in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	- Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogatronomia e dell'ospitalita' alberghiera -Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici -Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza -applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento -Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	**-Ristorazione commerciale e collettiva** **-Catering e banqueting** **-Brigata di sala** **-Aree operative e attrezzature della ristorazione**	**(ORE)** **22**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N. 5 ABILITA' DI BASE NEL SERVIZIO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)	METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI	STRUMENTI
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** Applicare tecniche di base di lavorazione,organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,secondo criteri prestabiliti,in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. -Applicare procedure di base per la prepadisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	-Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza -Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento -Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi -Adottare tecniche di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale -Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu nella corretta sequenza	**-Tecniche manuali basilari di servizio** **-Comportamenti operatvi durante il servizio** **-Introduzione all'uso della comanda**	**14**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N. 6 LA MISE EN PLACE

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)	METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI	STRUMENTI
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** Applicare tecniche di base di lavorazione,organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,secondo criteri prestabiliti,in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. -Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	- Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogatronomia e dell'ospitalita' alberghiera -Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici -Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza -Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu nella corretta sequenza	**--Fasi della mise en place** **- Preparazione dei coperti** **-Mise en place in relazione alla tipologia di piatto** **- Complementi della mise en place**	**24**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N. 7 GLI STILI DI SERVIZIO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-6** Applicare tecniche di base di lavorazione,organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,secondo criteri prestabiliti,in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. -Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione,adottando idonee tecniche di comunicazione	- Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici -Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza -Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu nella corretta sequenza -Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento -Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi -Presentarsi in modo professionale -Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale -Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente,interagire e presentare i prodotti/servizi offerti -Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali,religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	**--Gli stili di servizio** **-Le fasi di un servizio** **-Il servizio all'italiana e all'inglese** **-Il servizio alla russa, il servizio alla francese e il self-service** **-Punti di forza e di debolezza dei vari stili di servizio**	**16**	- **METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N. 8 L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-6** -Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione,adottando idonee tecniche di comunicazione Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	-Adottare tecniche di base per la manipolazione,la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati -Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu nella corretta sequenza -Presentarsi in modo professionale -Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente,interagire e presentare i prodotti/servizi offerti -Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali,religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	**-Momenti operativi nella ristorazione** **Menu di servizio e sequenza delle pietanze** **Allergeni nel menu** **Fasi del servizio e comunicazione con il cliente** **Gestione delle attrezzature e degli spazi**	**14**	- **METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
UDA 1: **Sicurezza e igiene sul lavoro**	**COMPETENZA intermedia 3** Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature	Igiene personale Igiene sul lavoro

UDA 2: **La professione**	**COMPETENZA intermedia 1** Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalita' alberghiera	Profilo professionale nel contesto lavorativo Valore e dignita' del servizio Requisiti personali e professionali
UDA 3: **Il rapporto con il cliente**	**COMPETENZA intermedia 5** Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione,adottando idonee tecniche di comunicazione	Presentarsi in modo professionale Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente,interagire e presentare i prodotti/servizi offerti	Educazione e comportamento corretto
UDA 4: **La ristorazione:lo staff,le aree e le attrezzature**	**COMPETENZA intermedia 1** Applicare tecniche di base di lavorazione,organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,secondo criteri prestabiliti,in contesti strutturati e sotto diretta supervisione	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogatronomia e dell'ospitalita' alberghiera	Brigata di sala Aree operative e attrezzature della ristorazione
UDA 5: Abilita' di base nel servizio	**COMPETENZA intermedia 1-4** Applicare tecniche di base di lavorazione,organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,secondo criteri prestabiliti,in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	Adottare tecniche di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale	Tecniche manuali basilari di servizio
UDA 6: La mise en place	**COMPETENZA intermedia 4** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogatronomia e dell'ospitalita' alberghiera	Fasi della mise en place Preparazione dei coperti
UDA 7: Gli stili di servizio	**COMPETENZA intermedia 1** Applicare tecniche di base di lavorazione,organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,secondo criteri prestabiliti,in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu nella corretta sequenza	Gli stili di servizio Le fasi di un servizio
UDA 8: L'organizzazione del lavoro	**COMPETENZA intermedia 6** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	Adottare tecniche di base per la manipolazione,la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati Presentarsi in modo professionale	Momenti operativi nella ristorazione Menu di servizio e sequenza delle pietanze

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2026-2027

CLASSE **I I** SEZIONE **A/B**
DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DOCENTI: **Prof. Antonio Gerace** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **4 (entrambe in compresenza con laboratorio di Enogastronomia Emilia Greco**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

5. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
6. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
7. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
8. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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, colturali, 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.

UDA N.1 : IL BAR:STAFF,ATTREZZATURE E ABILITA' DI BASE

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** Applicare tecniche di base di lavorazione,organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,secondo criteri prestabiliti,in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. -Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	- Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza -Utilizzare i principali software applicativi -Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento -Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi - Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. -Adottare tecniche di base per la manipolazione,la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati -Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale -Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu nella corretta sequenza	**-Il lavoro al bar e le varie tipologie di bar** **Staff,aree operative e attrezzature del bar** **-Tipologie di bevande** **-Educazione al consumo dell'alcol**	**(ORE)** **26**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N.2 : CAFFE',LATTE MONTATO E LATTE ART

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI	METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI	STRUMENTI
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 2-4** -Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti -Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti	-Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalita' alberghiera -Applicare metodologie di base di lavoro in equipe -Adottare tecniche di base per la manipolazione,la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati -Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale -Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu nella corretta sequenza	**-Caffe':il prodotto e la bevanda** **Utilizzo e manutenzione delle attrezzature per espresso** **Fattori qualitativi dell'espresso** **Tecnica di montaggio e di versata del latte** **Latte art**	**(ORE)** **38**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di compete**

UDA N.3 TE',TISANE E CIOCCOLATA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 2-4** -Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti -Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti	Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalita' alberghiera -Applicare metodologie di base di lavoro in equipe -Adottare tecniche di base per la manipolazione,la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati -Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale -Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu nella corretta sequenza	**Il te'** **Come si prepara e si serve il te'** **Infusi e tisane** **Cacao e cioccolato** **Come si prepara e si serve la cioccolata calda**	**(ORE)** **24**	**METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N. 4 IL SERVIZIO DELLA PRIMA COLAZIONE

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-6** Applicare tecniche di base di lavorazione,organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,secondo criteri prestabiliti,in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. -Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione,adottando idonee tecniche di comunicazione.	-Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza -Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento -Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi -Presentarsi in modo professionale -Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale -Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il clienteinteragire e presentare i prodotti/servizi offerti -individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali,religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	**-Tipologie di prima colazione** **Attrezzature per la prima colazione** **Il servizio della colazione continentale**	**(ORE)** **16**	**-METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N. 5 IL SERVIZIO DELLE BEVANDE AL BAR

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI	METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI	STRUMENTI
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti -Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti	Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalita' alberghiera -Applicare metodologie di base di lavoro in equipe -Adottare tecniche di base per la manipolazione,la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati -Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale -Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu	**Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande dissetanti** **Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande aperitive** **Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande digestive** **Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande montate e dei succhi freschi** **Le decorazioni nel bar**	**(ORE)** **28**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
UDA 1: Sicurezza e igiene sul lavoro	**Competenza in uscita n° 1 :** 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.	-Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento	**Il lavoro al bar e le varie tipologie di bar** **Staff,aree operative e attrezzature del bar**
UDA 2: Caffe',latte montato e Latte art	**Competenza in uscita n° 2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	-Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalita' alberghiera	**Caffe':il prodotto e la bevanda** **Utilizzo e manutenzione delle attrezzature per espresso** **Tecnica di montaggio e di versata del latte**

UDA 3: **Te',tisane e cioccolata**	**Competenza in uscita n° 2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Adottare tecniche di base per la manipolazione,la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati	**Come si prepara e si serve il te'** **Come si prepara e si serve la cioccolata calda**
UDA 4: **Il servizio della prima colazione**	**Competenza in uscita n° 4** Predisporre prodotti, servizi e menù 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	Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi -Presentarsi in modo professionale	**Tipologie di prima colazione** **Attrezzature per la prima** **colazione**
UDA 5: **Il servizio delle bevande**	**Competenza in uscita n° 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare metodologie di base di lavoro in equipe	**Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande in generale**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2026-2027

CLASSE **I I I** **SALA** SEZIONE **A**

DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

DOCENTE: **Prof. Ernesto Maletta** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **8 (1 in compresenza con Scienze degli alimenti)**

Prof.ssa Sara Sanzone

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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, colturali, 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.

UDA N.1 : ENOLOGIA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-2-4-7** - 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 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita in un'ottica di qualita' e di sviluppo della cultura dell'innovazione 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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione - Applicare tecniche di controllo della qualita' dell'offerta preventiva -Attivare interventi di informazione,comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder -Individuare i prodotti di qualita' del territorio conoscendole le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita' -Effettuare attivita' di controllo,di gestione ,budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmat	**-La vite e l'uva** **-La fermentazione alcolica e la vinificazione** **-Altre tecniche produttive:vini frizzanti,vini dolci ,vini novelli,vini passiti,vini liquorosi** **-La classificazione dei vini italiani** **-L'etichetta del vino**	**34**	- **METODOLOGIE,STRUMENTI ,VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N.2 : LA DISTILLAZIONE,ACQUAVITI E LIQUORI

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI(ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4-7** 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 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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione -Elaborare ,coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali,verificando la qualita',il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessita' e(o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditivita'. Individuare i prodotti di qualita' del territorio conoscendole le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'	**La distillazione e le acquaviti -I sisitemi di distillazione** **Le principali** **acquaviti:brandy,cognac,armagnac,grappa,whisky,vodka,rum,gin,tequila,acquaviti di frutta,acquaviti d'uva,calvados** **-I liquori:tecniche di produzione e tipologie**	**32**	**METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N.3 I COCKTAIL

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI(ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-2-4-10** 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 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita in un'ottica di qualita' e di sviluppo della cultura dell'innovazione 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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Supportare le attivita' di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management,perseguendo obiettivi di redditivita attraverso opportune azioni di marketing	-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato -Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilita' economica del prodotto/servizio -Riconoscere le principalitendenze evolutive,tecnologiche e di mercato,relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalita' alberghiera -Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza -Identificare la peculiarita' dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	**Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail** **Le tecniche di mescita:la mescita con jigger,la mescita free pouring e a mano libera** **La tecniche di miscelazione;la tecnica build,stir,shake.throwing e blend** **La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti** **Il ghiaccio :funzioni e tipologie** **-Le decorazionie come calcolare l'acool nei drink** **-Vendere i cocktail** **La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail** **La classificazione dei drink in rapporto a differenti parametri**	**68**	- **METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N. 4 STILI DI SERVIZIO COMPLEMENTARI

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione ,di organizzazione,di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,ristorativ i e di accoglienza turistico-alberghiera,promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche 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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali Elaborare ,coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali,verificando la qualita',il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessita' e(o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditivita'	**-Stili di servizio principali e complementari** **Le caratteristiche degli stili complementari e i criteri per la loro scelta** **Il servizio con carrello** **Il servizio con buffet** **Il servizio con vassoio operativo** **Punti di forza e di debolezza dei differenti stili di servizio complementari**	**36**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N. 5TECNICHE DI TRANCIO E ALTRE TECNICHE SI SERVIZIO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** 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 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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	-Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione -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 stagionalita' e nel rispetto della filiera corta Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari	**Le tecniche di trancio,le principali indicazioni,le regole da rispettare e i segreti per un ottimo trancio** **Il taglio della frutta** **La filettatura dei pesci e il taglio delle carni** **Il servizio di aperitivi,caffe' e digestivi** **Il servizio delle insalate e le salse** **Il servizio del salmone affumicato** **Il servizio del filetto alla tartara** **Il servizio dei formaggi e dei dolci**	**48**	- **<u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N. 6 LA CUCINA DI SALA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** Applicare 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 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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze ,ai modelli di consumo ,alle pratiche professionali,agli sviluppi tecnologici e di mercato Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli sitli di vita del target di riferimento Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi ,con riferimento alla riservatezza,alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro,dell'ambientee del territorio Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione	**La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro** **Consigli per la lavorazione alla lampada** **La tecnica flambe'** **La lavorazione dei dessert** **La preparazione degli** **ingredienti e delle attrezzature** **Ricette per la cucina di sala**	**(ORE)** **38**	**METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
UDA 1: **Enologia**	**COMPETENZA intermedia 1** 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	- Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali	**La vite e l'uva** **-La fermentazione alcolica e la vinificazione** **-L'etichetta del vino**
UDA 2: **La distillazioni,acquaviti e liquori**	**COMPETENZA intermedia 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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	- Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione	**La distillazione e le acquaviti** **-I liquori:tecniche di produzione e tipologie**
UDA 3: **I Cocktail**	**COMPETENZA intermedia 4** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita in un'ottica di qualita' e di sviluppo della cultura dell'innovazione	-Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilita' economica del prodotto/servizio -Riconoscere le principali tendenze evolutive,tecnologiche e di mercato,relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalita' alberghiera	**Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail** **Le tecniche di mescita:la mescita con jigger,la mescita free pouring e a mano libera**
UDA 4: **Gli stili di servizio complementari**	**COMPETENZA intermedia 1** 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	Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali	**-Stili di servizio principali e complementari** **Le caratteristiche degli stili complementari e i criteri per la loro scelta**

UDA 5: **Tecniche di trancio e le atre tecniche di servizio**	**COMPETENZA intermedia 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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari	**Le tecniche di trancio,le principali indicazioni,le regole da rispettare e i segreti per un ottimo trancio**
UDA 6: **La cucina di sala**	**COMPETENZA intermedia 1** Applicare 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	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze,ai modelli di consumo ,alle pratiche professionali,agli sviluppi tecnologici e di mercato	**La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro** **La tecnica flambe'**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2026-2027

CLASSE **I V SALA** SEZIONE **A**
DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DOCENTE: **Prof. Antonio Gerace** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **7(2** in compresenza con Scienze degli alimenti

Prof.Franco Monaco

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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, colturali, 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.

UDA N.1 : IL MONDO DEL VINO: DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-2-4-7** 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 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita in un'ottica di qualita' e di sviluppo della cultura dell'innovazione -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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali,innovativi e sostenibili Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento	**-Lo spumante:il metodo classico e il metodo charmat** **-La classificazione dei vini italiani europei** **Lo champagne** **La conservazione dei vini** **L'etichetta del vino** **-Che cos'e la degustazione** **La teoria dell'esame olfattivo,gustativo e le regole per una perfetta degustazione** **L'esame visivo,olfattivo e gustativo** **Le considerazioni finali** **La temperatura del vino** **L'abbinamento cibo-vino:concetti di base ,indicazioni per l'abbinamento,esempi di abbinamento**	**28**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N.2 : VINI AROMATIZZATI E LIQUOROSI,ACQAVITI E LIQUORI

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4-7** 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 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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione -Elaborare coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali,verificando la qualita',il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessita' e(o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditivita'. Individuare i prodotti di qualita' del territorio conoscendole le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'	**Le caratteristiche dei vini aromatizzati e liquorosi** **I principali vini aromatizzati e il Vermouth** **I principali vini liquorosi:Marsala,Porto,Sherry e Madeira** **Le principali acquaviti:brandy,cognac,armagnac,grappa,whisky,vodika,rum,gin,tequila,acquaviti di frutta,acquaviti d'uva,calvados** **-I liquori:tecniche di produzione e tipologie**	**(ORE)** **26**	**METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N.3 I COCKTAIL

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-2-4-10** 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 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita in un'ottica di qualita' e di sviluppo della cultura dell'innovazione 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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Supportare le attivita' di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management,perseguendo obiettivi di redditivita attraverso opportune azioni di marketing	-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato -Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilita' economica del prodotto/servizio -Riconoscere le principali tendenze evolutive,tecnologiche e di mercato,relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalita' alberghiera -Apportareinnovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza -Identificare la peculiarita' dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	**Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail** **Le tecniche di mescita:la mescita con jigger,la mescita free pouring e a mano libera** **La tecniche di miscelazione;la tecnica build,stir,shake.throwing e blend** **La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti** **Il ghiaccio :funzioni e tipologie** **-Le decorazionie come calcolare l'acool nei drink** **-Vendere i cocktail** **La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail** **La classificazione dei drink in rapporto a differenti parametri**	**44**		

METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI

METODOLOGIE

Lezioni partecipate
Cooperative learning
Problem solving
Brain storming
Didattica digitale
Flipped classroom Verifiche

Prove scritte

I quadrimestre [2]
II quadrimestre [2]
strutturate
semistrutturate
compiti di realtà

Prove orali

congruo numero:
I quadrimestre [2]
II quadrimestre [2]

STRUMENTI

Libro di testo

Mappe concettuali
L.I.M.

Testi multimediali
Aula informatica
Laboratorio di scienze
Aula virtuale (Google classroom)

Valutazione

Diagnostica iniziale
Formativa in itinere (espressa in decimi)
Oggettiva
Continua
Sommativa
Quadrimestrale
Valutazione di competenze

UDA N. 4 LA BIRRA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		STRUMENTI
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4-7** 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 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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Elaborare coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali,verificando la qualita',il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessita' e(o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditivita' Identificare i prodotti di qualita' del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'	**-La produzione della birra:gli ingredienti,il maltaggio e la lavorazione** **La classificazione legale e i principali stili di birra** **La birra artigianale** **Il servizio della birra in bottiglia e alla spina** **Le temperatura di servizio**	**22**	**METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N. 5TECNICHE DI TRANCIO E ALTRE TECNICHE SI SERVIZIO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	**COMPETENZE PROFESSIONALI**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**	**TEMPI**		**STRUMENTI**
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** 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 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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	-Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione -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 stagionalita' e nel rispetto della filiera corta Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari	**Le tecniche di trancio,le principali indicazioni,le regole da rispettare e i segreti per un ottimo trancio** **Il taglio della frutta** **La filettatura dei pesci e il taglio delle carni** **Il servizio di aperitivi,caffe' e digestivi** **Il servizio delle insalate e le salse** **Il servizio del salmone affumicato** **Il servizio del filetto alla tartara** **Il servizio dei formaggi e dei dolci**	**(ORE)** **36**	**METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N. 6 LA CUCINA DI SALA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** 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 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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze ,ai modelli di consumo ,alle pratiche professionali,agli sviluppi tecnologici e di mercato Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli sitli di vita del target di riferimento Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi,con riferimento alla riservatezza,alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro,dell'ambientee del territorio Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione	**La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro** **Consigli per la lavorazione alla lampada** **La tecnica flambe'** **La lavorazione dei dessert** **La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **Ricette per la cucina di sala**	**34**	**METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N. 7 BUFFET,BANQUETING E CATERING

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		STRUMENTI
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 4-7** 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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni,accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici	Le tipologie di buffet Come si prepara il buffet,disposizione delle tovaglie e consigli tecnici Le attrezzature per buffet e banchetti L'allestimento e la disposizione dei tavoli per banchetti I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali I principali eventi e le location La gestione operativa di banqueting e catering	**(ORE)** **22**	**METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
UDA 1: **Il mondo del vino: Degustazione e abbinamento del vino**	**COMPETENZA intermedia 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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali,innovativi e sostenibili	**-Lo spumante:il metodo classico e il metodo charmat** **La conservazione dei vini** **L'etichetta del vino** **-Che cos'e la degustazione**

UDA 2: Vini aromatizzati e liquorosi**acquaviti e liquori**	**COMPETENZA intermedia 7** - Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	Individuare i prodotti di qualita' del territorio conoscendole le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'	**Le caratteristiche dei vini aromatizzati e liquorosi** **I principali vini aromatizzati e il Vermouth**
UDA 3: **I Cocktail**	**COMPETENZA intermedia 10** Supportare le attivita' di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management,perseguendo obiettivi di redditivita attraverso opportune azioni di marketing	- Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato	**La tecniche di miscelazione;la tecnica build,stir,shake.throwing e blend** **La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti** **La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail**
UDA 4: **La Birra**	**COMPETENZA intermedia 1** 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	Elaborare ,coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali,verificando la qualita',il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessita' e(o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditivita'	**La produzione della birra:gli ingredienti,il maltaggio e la lavorazione** **Il servizio della birra in bottiglia e alla spina**

UDA 5: **Tecniche di trancio e le atre tecniche di servizio**	**COMPETENZA intermedia 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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione	**Il taglio della frutta** **Il servizio di aperitivi,caffe' e digestivi**
UDA 6: **La cucina di sala**	**COMPETENZA intermedia 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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza,alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro,dell'ambientee del territorio Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali	**La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **Ricette per la cucina di sala**
UDA 7: **Buffet,Banqueting e catering**	**COMPETENZA intermedia 7** Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering	**Le tipologie di buffet** **Come si prepara il buffet,disposizione delle tovaglie e consigli tecnici**

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2026-2027

CLASSE **V ENO** SEZIONE **A**
DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DOCENTE: **Prof. ERNESTO MALETTA** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **2**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

9. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
10. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
11. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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, colturali, 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.

UDA N.1 LA CARTA, I COSTI E I PREZZI

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)	METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI, METODOLOGIE	
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita 2-3** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	-Partecipare alla pianificazione di attivita' promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche,utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietetiche e/o disturbi e limitazioni alimentari	**Le funzioni e il formato della carta delle vivande** **Aspetti tecnici nella stesura di una carta** **La normativa in merito alla segnalazione degli allergeni** **Aspetti gestionali e strategie grafiche di vendita** **Le caratteristiche di una carta delle vivande efficace** **Il menu per banchetti** **Le altre carte** **Il calcolo del food cost**	**12**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

		Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,promuo vendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	**La determinazione del prezzo di vendita** **Il beverage cost e i prezzi del vino**			
		Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza Identificare le peculiarita' dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale				

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale

Nucleo tematico 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Nucleo tematico 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N.2 L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita2-9** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	-Utilizzare metedologiedi gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalita' e trasparenza in conformita' con la contrattualistica di settore Utilizzare software gestionali Identificare quali-qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro,operando in equipe, e interagendo con altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa Rilevare i mutamenti culturali,sociali,economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	**L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar** **I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti** **L'hardware per la digitalizzazione** **La gestione degli acquisti e l'economato** **L'approvvigionamento e i fornitori** **La gestione del magazzino e delle scorte** **I magazzino a noleggio** **La rete d'impresa** **I nuovi modelli di produzione e consumo in un'ottica di sotenibilita' ambientale**	**12**	**METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale

Nucleo tematico 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

Nucleo tematico 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

UDA N .3:DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMP		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita 4- 7- 11** Predisporre prodotti, servizi e menù 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. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	-Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali,innovativi e sostenibili Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento	**Le regole per una perfetta degustazione** **Gli esami del vino** **Le considerazioni finali** **La temperatura del vino** **L'abbinamento cibo-vino:concetti di base ,indicazioni per l'abbinamento,esempi di abbinamento**	**I(ORE)** **16**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 5: Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione

Nucleo tematico 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

UDA N. 4 LA BIRRA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in uscita 4-6** Predisporre prodotti, servizi e menù 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 ed equilibrati. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Elaborare,coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali,verificando la qualita',il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessita' e(o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditivita' Identificare i prodotti di qualita' del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, e tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'	**-La produzione della birra:gli ingredienti,il maltaggio e la lavorazione** **La classificazione legale e i principali stili di birra** **La birra artigianale** **Il servizio della birra in bottiglia e alla spina** **Le temperatura di servizio**	**(ORE)** **8**	**METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Nucleo tematico 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Nucleo tematico 4: Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione

UDA N. 5 BUFFET,BANQUETING E CATERING

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	**COMPETENZE PROFESSIONALI**	ABILITA'	CONOSCENZE	**TEMPI**		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in uscita 3-4-6** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Predisporre prodotti, servizi e menù 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 ed equilibrati. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni,accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici	Le tipologie di buffet Come si prepara il buffet,disposizione delle tovaglie e consigli tecnici Le attrezzature per buffet e banchetti L'allestimento e la disposizione dei tavoli per banchetti I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali I principali eventi e le location La gestione operativa di banqueting e catering	**(ORE)** **16**	**METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Nucleo tematico 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
UDA 1: **La carta,i costi e i prezzi**	**COMPETENZA** **In uscita 2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	Partecipare alla pianificazione di attivita' promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche,utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietetiche e/o disturbi e limitazioni alimentari	**Le funzioni e il formato della carta delle vivande** **Le altre carte**
UDA 2: **L'azienda digitale e la gestione degli acquisti**	**COMPETENZA** **in uscita 9** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale	Utilizzare software gestionali Identificare quali-qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato	**L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar** **I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti** **L'hardware per la digitalizzazione**

UDA 3: **Degustazione e abbinamento del vino**	**COMPETENZA** **In uscita 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali,innovativi e sostenibili	**Che cos'e la degustazione** **Le regole per una perfetta degustazione** **Gli esami del vino**

UDA 4: **I Cocktail**	**COMPETENZA** **In uscita 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	- Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato	**Vendere i cocktail** **La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail**
UDA 4: **La Birra**	**COMPETENZA** **In uscita 2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	Elaborare ,coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali,verificando la qualita',il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessita' e(o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditivita'	**La produzione della birra:gli ingredienti,il maltaggio e la lavorazione** **Il servizio della birra in bottiglia e alla spina**

UDA 5: Buffet,Banqueting e catering	**COMPETENZA in uscita 3-6** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering	**I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE **V SALA** SEZIONE **A**
DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DOCENTE: **Prof. Ernesto Maletta** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe):**6 (1 in compresenza con Scienze degli alimenti)Prof.ssa Donatella Guerrera**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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, colturali, 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.

UDA N.1 LA CARTA, I COSTI E I PREZZI

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita 2-3** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	-Partecipare alla pianificazione di attivita' promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche ,utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietetiche e/o disturbi e limitazioni alimentari Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza Identificare le peculiarita' dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	**Le funzioni e il formato della carta delle vivande** **Aspetti tecnici nella stesura di una carta** **La normativa in merito alla segnalazione degli allergeni** **Aspetti gestionali e strategie grafiche di vendita** **Le caratteristiche di una carta delle vivande efficace** **Il menu per banchetti** **Le altre carte** **Il calcolo del food cost** **La determinazione del prezzo di vendita** **Il beverage cost e i prezzi del vino**	**18**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale

Nucleo tematico 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Nucleo tematico 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

UDA N.2 L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita2-9** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	-Utilizzare metedologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalita' e trasparenza in conformita' con la contrattualistica di settore Utilizzare software gestionali Identificare quali-qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro,operando in equipe, e interagendo con altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa	**L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar** **I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti** **L'hardware per la digitalizzazione** **La gestione degli acquisti e l'economato** **L'approvvigionamento e i fornitori** **La gestione del magazzino e delle scorte** **I magazzino a noleggio** **La rete d'impresa** **I nuovi modelli di produzione e consumo in un'ottica di sotenibilita' ambientale**	**24**	**METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

		Rilevare i mutamenti culturali,sociali,economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi				

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale

Nucleo tematico 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

Nucleo tematico 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

UDA N.3 TERRITORIO,ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)	METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI	STRUMENTI
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita 7-11** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Identificare i prodotti di qualita' del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita' Individuare e riconoscere beni culturali,tipicita' enogastronomiche e progettare eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza Determinare le modalita' e i tempi di erogazione delle singole attivita' per la realizzazione dell'evento Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici artistiche,naturalistici,ev entiattrazioni riferiti al territorio di appartenenza	**Che cos'e il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano** **Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico** **Gli attori coinvolti nella valorizzazione di un prodotto tipico** **I marchi di tutela italiani ed europei** **Il turismo enogastronomico e il Made in Italy** **La cucina regionale delle varie zone d'Italia** **Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane**	**22**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 5: Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione

Nucleo tematico 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N .4:DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita 4- 7- 11** Predisporre prodotti, servizi e menù 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. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	-Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali,innovativi e sostenibili Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento	**Le regole per una perfetta degustazione** **Gli esami del vino** **Le considerazioni finali** **La temperatura del vino** **L'abbinamento cibo-vino:concetti di base ,indicazioni per l'abbinamento,esempi di abbinamento**	**(ORE)** **18**	**METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 5: Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione

Nucleo tematico 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

UDA N.5 I COCKTAIL,I DISTILLATI E I LIQUORI

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI	METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI	STRUMENTI
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita 4 – 7** Predisporre prodotti, servizi e menù 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. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made	-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato -Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilita' economica del prodotto/servizio -Riconoscere le principali tendenze evolutive,tecnologiche e di mercato,relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalita' alberghiera -Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica	**La distillazione e le acquaviti -I sisitemi di distillazione** **Le principali** **acquaviti:brandy,cognac,armagnac,grappa,whisky,vodka, rum,gin,tequila,acquaviti di frutta,acquaviti d'uva,calvados** **-I liquori:tecniche di produzione e tipologie** **-Le decorazioni, come calcolare l'acool nei drink** **-Vendere i cocktail** **La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail** **La classificazione dei drink in rapporto a differenti parametri**	**28**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

	in Italy.	fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza -Identificare la peculiarita' dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale				

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale

Nucleo tematico 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

UDA N. 6 LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO CIBO- BIRRA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita 4 – 7 -9** Predisporre prodotti, servizi e menù 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. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Elaborare,coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali,verificando la qualita',il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessita' e(o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditivita' Identificare i prodotti di qualita' del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'	**-Gli impianti di spillatura** **Gli stili Birrai** **Le basi della degustazione della birra e la scheda di degustazione** **Le fasi di degustazione:esame visivo,esame olfattivo,esame gustativo e esame retrolfattivo** **L'abbinamento cibo-birra**	**(ORE)** **12**	**METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Nucleo tematico 5: Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

Nucleo tematico 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N. 7 TECNICHE DI TRANCIO E ALTRE TECNICHE SI SERVIZIO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita 1-3** 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 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	-Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione -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 stagionalita' e nel rispetto della filiera corta Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari	**Le maggiori tecniche di trancio di pesce e carne** **Il taglio della frutta** **La filettatura dei pesci e il taglio delle carni** **Il servizio di aperitivi,caffe' e digestivi** **Il servizio delle insalate e le salse** **Il servizio del salmone affumicato** **Il servizio del filetto alla tartara** **Il servizio dei formaggi e dei dolci**	**28**		

METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI

METODOLOGIE
Lezioni partecipate
Cooperative learning
Problem solving
Brain storming
Didattica digitale
Flipped classroom Verifiche

Prove scritte
I quadrimestre [2]
II quadrimestre [2]
strutturate
semistrutturate
compiti di realtà

Prove orali
congruo numero:
I quadrimestre [2]
II quadrimestre [2]

STRUMENTI
Libro di testo
Mappe concettuali
L.I.M.

Testi multimediali
Aula informatica
Laboratorio di scienze
Aula virtuale (Google classroom)

Valutazione
Diagnostica iniziale
Formativa in itinere (espressa in decimi)
Oggettiva
Continua
Sommativa
Quadrimestrale
Valutazione di competenze

Nucleo tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Nucleo tematico 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Nucleo tematico 4: Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N. 8 LA CUCINA DI SALA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita 1-4** 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 Predisporre prodotti, servizi e menù 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.	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze ,ai modelli di consumo ,alle pratiche professionali,agli sviluppi tecnologici e di mercato Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli sitli di vita del target di riferimento Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi ,con riferimento alla riservatezza,alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro,dell'ambientee del territorio Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione	**La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro** **Consigli per la lavorazione alla lampada** **La tecnica flambe'** **La lavorazione dei dessert** **La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **Ricette per la cucina di sala**	**16**	**METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 5: Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione

Nucleo tematico 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

Nucleo tematico 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA N. 9 BUFFET, BANQUETING E CATERING

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE **1, 2, 4, 8, 10, 12** **Competenza chiave di cittadinanza** ● Imparare a imparare ● Progettare ● Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZE PROFESSIONALI** **COMPETENZA in uscita 3-4-6** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Predisporre prodotti, servizi e menù 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 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	ABILITA' Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni,accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici	CONOSCENZE Le tipologie di buffet Come si prepara il buffet,disposizione delle tovaglie e consigli tecnici Le attrezzature per buffet e banchetti L'allestimento e la disposizione dei tavoli per banchetti I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali I principali eventi e le location La gestione operativa di banqueting e catering	**TEMPI** **(ORE)** **26**	**METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Nucleo tematico 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
UDA 1: **La carta,i costi e i prezzi**	**COMPETENZA** **In uscita 2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	Partecipare alla pianificazione di attivita' promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietetiche e/o disturbi e limitazioni alimentari	**Le funzioni e il formato della carta delle vivande** **Le altre carte**
UDA 2: **L'azienda digitale e la gestione degli acquisti**	**COMPETENZA** **in uscita 9** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale	Utilizzare software gestionali Identificare quali-qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato	**L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar** **I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti** **L'hardware per la digitalizzazione**

UDA 3: **Territorio ,enogastronomia e made in Italy**	**COMPETENZA** **In uscita 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici ,artistiche,naturalistici,eventi,attrazioni riferiti al territorio di appartenenza	**Che cos'e il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano** **Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico**
UDA 4: **Degustazione e abbinamento del vino**	**COMPETENZA** **In uscita 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali,innovativi e sostenibili	**Che cos'e la degustazione** **Le regole per una perfetta degustazione** **Gli esami del vino**

UDA 5: **I Cocktail**	**COMPETENZA** **in uscita 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	- Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato	**Vendere i cocktail** **La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail**

UDA 6: **La degustazione e l'abbinamento cibo-birra**	**COMPETENZA** **in uscita 4** Predisporre prodotti, servizi e menù 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	Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali	**Le basi della degustazione della birra e la scheda di degustazione** **L'abbinamento cibo-birra**
UDA 7: **Tecniche di trancio e le atre tecniche di servizio**	**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 qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera eattraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione	**Le maggiori tecniche di trancio di pesce e carne** **Il servizio dei formaggi e dei dessert**
UDA 8: **La cucina di sala**	**COMPETENZA** **in uscita 4** Predisporre prodotti, servizi e menù 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 ed equilibrati.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi ,con riferimento alla riservatezza,alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro,dell'ambientee del territorio Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali	**La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **La tecnica flambe'** **La lavorazione dei dessert**

UDA 9: Buffet,Banqueting e catering	**COMPETENZA in uscita 3-6** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering	**I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE ACCOGLIENZA TURISTICA a.s. 2026-2027

CLASSE I SEZIONE A- ENO
DISCIPLINA: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE: **Prof.ssa EMILIA GRECO** QUADRO ORARIO (N. 2 ore settimanali compresenza Prof. Vitelli Simone B016)

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

La disciplina nel primo anno ha la finalità di avviare lo studente alla conoscenza del settore turistico-alberghiero, favorendo lo sviluppo di atteggiamenti professionali e competenze relazionali fondamentali per operare nel mondo dell'ospitalità.

1. Far comprendere il significato e il valore dell'accoglienza come elemento distintivo del servizio turistico.
2. Promuovere comportamenti ispirati alla cortesia, al rispetto e alla collaborazione.
3. Introdurre alla conoscenza delle strutture ricettive e della loro organizzazione.
4. Educare alla comunicazione efficace e all'uso corretto della terminologia di settore.
5. Favorire l'interesse per il territorio e per le risorse turistiche locali.
6. Avviare all'acquisizione di competenze operative di base proprie del reparto di ricevimento.

Competenza n. 1 –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 n. 2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
Competenza n. 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Competenza n. 4 – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
Competenza n. 5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
Competenza n. 6 – curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
Competenza n. 7 -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 n. 8- realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza n. 9 - gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitaly Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

DIPARTIMENTO TECNICO-PROFESSIONALE

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE DI: **LAB. ACCPGLIENZA TURISTICA C.d.c. B019**

CLASSE 1^ A INDIRIZZO: **ENOGASTRONOMIA**

ORE SETTIMANALI **N°2** ORE ANNUALI **N°66**

DOCENTE: **GRECO EMILIA**

ANNO SCOLASTICO**: 2026/2027**

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera, Accoglienza turistica e promozione del territorio, possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

FINALITA' EDUCATIVE

L'apprendimento della materia d'indirizzo contribuisce, con le altre discipline, alla formazione della cultura di base, alla conquista delle capacità espressive e comunicative, all'allargamento degli orizzonti culturali, sociali, umani del discente.

Nell'ambito di questi obiettivi interdisciplinari, il docente si pone di raggiungere le seguenti finalità educative:

- Eseguire le principali tecniche nella produzione di ricette /preparazioni semplici.

- Utilizzar gli strumenti e le tecnologie di settore.
- Riconoscere il valore della pratica sportiva per il benessere proprio e altrui e rispettare le regole e i ruoli contribuendo positivamente alle dinamiche di gruppo.
- Riconoscere i principali processi organizzativi e produttivi dei diversi settori della filiera.
- Applicare le regole dell'organizzazione del lavoro.
- Comprendere l'importanza dell'igiene della persona e degli alimenti.
- Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione dei prodotti.
- Mette in atto comportamenti atti a garantire la sicurezza propria e degli altri.
- Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le relative funzioni che svolgono nell'organismo, operando scelte corrette dal punto di vista nutrizionale.
- Riconoscere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni.
- Promuovere le tradizioni locali e nazionali volti alla valorizzazione e alla tutela del Made in Italy.
- Individuare le tipicità locali agroalimentari sotto il profilo merceologico-nutrizionale.

OBIETTIVI SPECIFICI

COMPETENZE

- Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
- Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
- Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
- Mettere in atto comportamenti atti a garantire la sicurezza propria e degli altri.

ABILITA'

- Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera;
- Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici;
- Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza.
- Utilizzare i principali software applicativi;
- Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento;
- Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi della filiera enogastronomica e dell'ospitalità alberghiera.

CONOSCENZE

- Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
- L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.
- Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.
- Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

- Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera;
- Eseguire le principali tecniche nella produzione di preparazione di base e/o semplificate
- Utilizzare gli strumenti e le tecnologie di settore.

DISCIPLINA Accoglienza Tur.	**BIENNIO CLASSE**	**A.S. 2026-27**
UDA: "IDENTITÀ E TRADIZIONE: IL NOSTRO TERRITORIO IN UN MORSO" **PRODOTTO FINALE: *"Il Territorio in un Panino"***		
UDA 1: Il mondo dell'accoglienza e del turismo		
COMPETENZA AREA INDIRIZZO	**Gestione dell'Accoglienza (Customer Care):** Eseguire l'intero ciclo del cliente (*Ante, Check-in, Live-in, Check-out, Post*) con professionalità, cura del dettaglio, comunicazione multilingue ed empatia nella gestione dei reclami. **Operatività di Front e Back Office:** Utilizzare i software gestionali (PMS), coordinare i flussi informativi tra i reparti (Housekeeping, F&B, Amministrazione) ed adempiere agli obblighi di legge (GDPR, Schedine Alloggiati, ISTAT). **Vendita e Commercializzazione:** Applicare tariffe, arrangiamenti e tecniche di vendita (*up-selling/cross-selling*), gestendo le prenotazioni (dirette, OTA, agenzie, gruppi) e le garanzie a tutela della struttura (*overbooking, no-show, caparre*). **Promozione Territoriale e Sostenibilità:** Progettare itinerari ed esperienze di viaggio valorizzando il patrimonio locale e integrando i principi del turismo responsabile (ecoturismo, agriturismo, turismo comunitario e partecipativo).	

COMPETENZE	
	Gestire le fasi del servizio di accoglienza applicando tecniche operative standardizzate, nel rispetto delle norme comportamentali, igieniche e di tutela dei dati dell'ospite. **Utilizzare strumenti informatici ed operativi** del settore turistico-alberghiero per la registrazione della clientela e l'emissione dei titoli di soggiorno. **Analizzare le dinamiche del mercato turistico**, integrando le conoscenze relative alla domanda e all'offerta per orientare l'ospite verso la scelta dei servizi più adeguati. **Valutare e promuovere offerte turistiche sostenibili**, valorizzando le risorse territoriali, culturali ed etiche del paesaggio ospitante. **Comunicare in modo chiaro ed efficace** sia in contesto interpersonale con il team di lavoro, sia con clienti ed entità esterne nazionali e internazionali.

ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	ORE	(*)
• Applicare le regole di etica professionale, decoro e igiene nell'ambiente lavorativo. • Accogliere l'ospite utilizzando tecniche di comunicazione efficace, multilingue e orientate all'empatia. • Effettuare le operazioni principali del ciclo cliente (check-in, registrazione schedine alloggiati, emissione conto e check-out). • Riconoscere ed elaborare i principali documenti di viaggio e d'identità. • Comprendere l'organigramma di una struttura alberghiera identificando le funzioni dei vari reparti. • Analizzare i trend della domanda turistica per individuare le preferenze dei principali target di clientela. • Distinguere le specificità e i requisiti delle diverse forme di turismo sostenibile ed alternativo. • Progettare o proporre itinerari ed esperienze turistiche a basso impatto ambientale e ad alto valore sociale. • Selezionare fornitori e partner territoriali orientati alle	**Concetto di accoglienza turistica:** Definizione, evoluzione storiche, importanza della *customer care* e qualità del servizio. **Il receptionist e l'operatore di ricevimento:** Ruolo, fasi del ciclo di soggiorno (prenotazione, check-in, live-in, check-out, post-sales), tecniche di comunicazione verbale, non verbale e *soft skills*. **Figure professionali dell'accoglienza:** Ruoli chiave nel Front Office (Concierge, Hall Porter, Night Auditor, Guest Relation Manager) e relazioni interfase. **Definizione e tipologie di turismo:** Classificazioni (Incoming, Outgoing, Domestic), motivazioni di viaggio (balneare, culturale, enogastronomico, congressuale/MICE, termale, religioso, esperienziale). **Documenti del viaggiatore:** Documenti d'identità, passaporti, visti, titoli di viaggio	**L'ACCOGLIENZA TURISTICA E IL SISTEMA TURISMO** - Definizione di Accoglienza Turistica - La figura del receptionist (l'operatore di ricevimento) e le regole dell'accoglienza. - Definizione di turismo. - Le tipologie di turismo. - Le diverse figure del mondo dell'accoglienza turistica - I documenti del viaggiatore - L'organizzazione alberghiera	**20**	

pratiche di sostenibilità (*green procurement*). ● Promuovere presso la clientela comportamenti di viaggio responsabili e rispettosi dell'ambiente.	**Il mercato turistico, la domanda e l'offerta:** Meccanismi di funzionamento del mercato, concetti di domanda turistica (motivazioni, stagionalità, segmentazione) e offerta turistica (beni tangibili e intangibili, beni primari e secondari). **Turismo Sostenibile e Nuove Forme Esperienziali** **Conoscenze** ● **Principi della sostenibilità:** Impatto del turismo sull'ambiente, sull'economia locale e sulle comunità ospitanti (Agenda 2030, standard GSTC). ● **Agriturismo e turismo rurale:** Normativa di riferimento, multifunzionalità delle aziende agricole, promozione delle filiere corte e delle tradizioni locali. ● **Ecoturismo:** Definizione, conservazione della biodiversità, turismo nelle aree protette e parchi naturali. ● **Turismo comunitario e partecipativo:** Coinvolgimento attivo delle comunità locali, valorizzazione del patrimonio immateriale, *slow tourism* e forme di co-creazione dell'esperienza turistica. ● **Turismo umanitario e solidale:** Progetti di cooperazione, etica del viaggio e supporto allo sviluppo socio-economico dei territori vulnerabili.	- Il mercato turistico - Il mercato turistico - La domanda turistica - L'offerta turistica - L'etica professionale e l'igiene personale. -Le norme di comportamento del personale. - Igiene personale, dei prodotti e la pulizia dell'ambiente di lavoro. **TURISMO SOSTENIBILE** - Agroturismo - Turismo comunitario - Ecoturismo - Turismo umanitario - Turismo partecipativo - Equo o responsabile - Slow tourism		

UDA 2: Le imprese ricettive e il reparto del sorriso

COMPETENZE	**Distinguere l'offerta ricettiva italiana**, collocando ciascuna struttura nella corretta categoria e tipologia normativa. **Orientarsi negli ambienti alberghieri**, coordinando le attività del ricevimento con i vari reparti operativi (Housekeeping, F&B, manutenzione).

	⍰ **Gestire le procedure operative di accoglienza al cliente** nel rispetto degli standard di qualità aziendali e delle regole di etichetta professionale. ⍰ **Fornire assistenza informativa dettagliata sulle dotazioni delle camere e sui servizi della struttura**, personalizzando l'offerta in base al target di clientela.			
ABILITÀ	**CONOSCENZE**	**CONTENUTI**	**ORE**	(*)
⍰ Classificare correttamente una struttura ricettiva in base alla normativa vigente e ai servizi offerti. ⍰ Identificare le funzioni dei vari reparti aziendali e la loro collaborazione all'interno del flusso operativo. ⍰ Riconoscere le tipologie di camere e abbinare la sistemazione più idonea in base alle esigenze della clientela. ⍰ Applicare le regole fondamentali di etichetta, comunicazione assertiva ed empatica al desk di accoglienza. ⍰ Adottare comportamenti professionali idonei nella prevenzione dei conflitti e nella cura del cliente (*customer satisfaction*).	⍰ **Classificazione delle strutture ricettive:** Normativa turistica nazionale e regionale, sistema di classificazione a stelle (da 1 a 5 stelle e 5 stelle lusso) basato sui requisiti strutturali e di servizio. ⍰ **Tipologie di strutture ricettive:** ● *Alberghiere:* Alberghi/Hotel, Motel, Villaggi albergo, Residenze Turistico-Alberghiere (RTA). ● *Extra-alberghiere:* Affittacamere, Bed & Breakfast (B&B), Agriturismi, Case e appartamenti per vacanze (CAV), Ostelli della gioventù, Campeggi e Villaggi turistici, Rifugi alpini. ⍰ **Spazi e reparti dell'albergo:** ● *Front of the House (Aree pubbliche):* Hall, Reception, Sala colazioni/Ristorante, Bar, sale congressi, aree relax. ● *Back of the House (Aree di servizio):* Uffici amministrativi, cucina, lavanderia/guardaroba, magazzini, spogliatoi personale. ● *Reparti operativi:* Front Office, Housekeeping (Piani), Food & Beverage (F&B), Manutenzione e Sicurezza. ⍰ **Le camere d'albergo:** Tipologie (singola, doppia, matrimoniale, tripla, suite, junior suite, camere comunicanti), allestimenti, dotazioni standard e comfort, denominazione dei letti (French bed, Queen size, King size).	**LE IMPRESE RICETTIVE IN ITALIA** - La classificazione delle strutture ricettive. - Le tipologie di strutture ricettive. - Gli spazi e i reparti di un albergo. - Le camere d’albergo. - La simbologia alberghiera - L’operatore di ricevimento e le regole dell’accoglienza.	**20**	

	Simbologia alberghiera: Glossario e codici internazionali standard per lo stato delle camere (clean, dirty, out of order, VIP), simboli di arrangiamento, icone dei servizi offerti e terminologia settoriale (PMS, GDS, OTA) **L'operatore di ricevimento ed etichetta dell'accoglienza:** Ruolo, mansioni operative nelle fasi del soggiorno, dizione e linguaggio professionale, gestione della prima impressione (*grooming*, postura, sorriso, contatto visivo), comunicazione verbale e non verbale.			

UDA 3: L'arte della comunicazione

COMPETENZE	**Padroneggiare i diversi canali comunicativi** (di persona, telefonici e scritti), adattando il linguaggio al profilo dell'interlocutore e al contesto operativo del Front Office. **Gestire la relazione con l'ospite in ottica di *Customer Care***, utilizzando la comunicazione verbale e non verbale per trasmettere accoglienza, sicurezza, professionalità ed empatia. **Applicare gli standard di comunicazione telefonica e digitale** previsti dall'impresa ricettiva, garantendo l'efficacia dei flussi informativi e la tutela dell'immagine aziendale.			
ABILITÀ	**CONOSCENZE**	**CONTENUTI**	**ORE**	(*)
Relazionali e Comunicative: ● Adottare uno stile comunicativo idoneo (verbale e non verbale) in base al contesto e alla tipologia di cliente. ● Gestire in modo professionale le conversazioni telefoniche (fornire informazioni, prendere prenotazioni, gestire richieste). ● Redigere comunicazioni scritte chiare e formali (email, messaggi di conferma, note operative).	**Comunicazione e Relazione con il Cliente:** ● Teoria della comunicazione e sue dinamiche (codici, canali, interferenze). ● Specificità e tecniche della comunicazione verbale, non verbale (gestualità, postura, contatto visivo) e scritta. ● Tecniche di comunicazione telefonica applicata: gestione della chiamata, dialogo strutturato receptionist-cliente e *telephone etiquette*.	**L'ARTE DELLA COMUNICAZIONE** - Cos'è la comunicazione - Comunicazione verbale, non verbale e scritta. - La comunicazione telefonica (dialogo cliente e receptionist)	6	

UDA 4: Il reparto del sorriso

COMPETENZE	**Pianificare ed eseguire la fase di ante-soggiorno**, gestendo le richieste di prenotazione da canali diretti e intermediati nel rispetto delle politiche commerciali aziendali. **Utilizzare i codici, la simbologia e il linguaggio professionale dell'accoglienza**, comunicando in modo efficace sia con i reparti interni (Front e Back Office) sia con la clientela ed i partner esterni. **Applicare gli strumenti operativi a salvaguardia del rischio aziendale** (garanzie, caparre, politiche di cancellazione) nella gestione dei contratti di soggiorno. **Coordinare la gestione delle prenotazioni di gruppo e di agenzia**, garantendo il corretto scambio di flussi informativi e documentali (voucher, rooming list, comunicazioni di conferma).

ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	ORE	(*)
Distinguere compiti e responsabilità tra il personale di Front Office e di Back Office. Interpretare e utilizzare correttamente la simbologia e la terminologia tecnica del settore alberghiero. Interagire con il cliente utilizzando tecniche di comunicazione idonee a instaurare fiducia e professionalità. Collaborare con i colleghi dei diversi reparti per garantire la continuità dei flussi operativi aziendali. Fornire informazioni chiare, complete e corrette sulle tariffe, sulle politiche di cancellazione e sugli arrangiamenti offerti. Prendere in carico e registrare una prenotazione individuale o di gruppo seguendo le procedure standard.	**"Il reparto del sorriso":** Concetto di accoglienza, l'importanza della prima impressione, la qualità del servizio al cliente, il linguaggio del corpo, la comunicazione verbale, non verbale e paraverbale. **Lo staff del Front e Back Office:** Ruoli, funzioni e mansionario delle figure chiave: ● *Front Office:* Capo Ricevimento (Front Office Manager), Receptionist, Concierge (Le Clfs d'Or), Night Auditor, Guest Relation, Portiere di notte, Addetto alle prenotazioni (Reservationist). ● *Back Office:* Segreteria di direzione, Ufficio Amministrazione/Contabilità, Ufficio Commerciale/Sales & Marketing, Ufficio Acquisti. **Le fasi operative del ciclo del cliente (Customer Lifecycle in breve** 1. Fase Ante (Ante-soggiorno / Prenotazione) 2. Fase Check-in (Arrivo e registrazione) 3. Fase Live-in (Soggiorno e assistenza)	**IL FRONT OFFICE E IL BACK OFFICE** - Il reparto del sorriso. - Lo staff del front e back office - Le fasi operative - Simbologia alberghiera **LA FASE ANTE (CICLO DEL CLIENTE IN BREVE)** - Le informazioni Alberghiere - Tariffe e Arrangiamenti - Le prenotazioni Alberghiere - Tecniche di tutela dell'albergo. - L'intermediazione turistica - Le prenotazioni di agenzia - Le prenotazioni di gruppi	20	

▯ Calcolare i preventivi di soggiorno in base al numero di ospiti, alla tipologia di camera e al piano tariffario/arrangiamento selezionato. ▯ Verificare la validità delle garanzie di prenotazione (carte di credito, caparre, voucher) a tutela della struttura ricettiva. ▯ Gestire le comunicazioni operative con agenzie di viaggio e tour operator per la conferma e l'invio delle *rooming list*.	4. Fase Check-out (Partenza, conto e saluti) 5. Fase Post (Post-soggiorno e fidelizzazione) ▯ **Tariffe e Arrangiamenti:** ● *Piani tariffari:* Rack rate, Corporate, Promo/Scontate, Non rimborsabile, Dynamic pricing. ● *Arrangiamenti standard* ▯ **Le prenotazioni alberghiere:** Canali di prenotazione (diretti e indiretti), tipologie di prenotazione (garantita, non garantita), procedure di presa in carico e conferma. ▯ **Tecniche di tutela dell'albergo:** Politiche di cancellazione (cancellation policy), caparra confirmatoria, acconto, carta di credito a garanzia, pre-autorizzazione, gestione di *No-Show* e *Overbooking*. ▯ **L'intermediazione turistica:** Differenza tra Agenzie di Viaggio (ADV), Tour Operator (TO), Wholesaler e Online Travel Agencies (OTA come Booking.com, Expedia). ▯ **Le prenotazioni di agenzia:** Utilizzo dei voucher (ordinari, a deposito, di credito/commissionabili), gestione delle commissioni agenziali e condizioni di vendita. ▯ **Le prenotazioni di gruppi organizzati:** Gestione delle richieste di gruppo, compilazione del *rooming list*, condizioni di *cut-off date*, gratuità e ripartizione dei servizi.	organizzati		

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE ACCOGLIENZA TURISTICA a.s. 2026-2027
CLASSE I SEZIONE A-B SALA ENO
DISCIPLINA: LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA
DOCENTE: Prof.ssa LOREDANA LA ROCCA QUADRO ORARIO (N. 2 ore settimanali per classe, 1 in compresenza Prof. Vitelli Simone B016)

FINALITA' DELLA DISCIPLINA
Nel secondo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le **Competenze** di seguito richiamate:

- Saper gestire la comunicazione scritta con il cliente durante il ciclo cliente e nell'eventuale fase post partenza.
- Comprendere, individuare e gestire le fasi del ciclo cliente.
- Saper distinguere le tipologie di prenotazione i mezzi e come evitare il no show.
- Essere competente nell'affrontare l'arrivo del cliente.
- Essere competente nella gestione delle problematiche inerenti al soggiorno del cliente applicando in modo corretto i sistemi di prevenzione dei rischi nel vivere quotidiano e in ambito lavorativo. Assumere atteggiamenti corretti per evitare malattie professionali.
- Gestire il check-out del cliente ed essere competente nel poter individuare una possibilità di nuovo contatto per un'offerta turistica in chiave sostenibile

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE
Competenza n.1 –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 n. 2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
Competenza n. 3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Competenza n. 4 – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
Competenza n. 5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
Competenza n. 6 – curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
Competenza n. 7 -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 n. 8- realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
Competenza n. 9 - gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitaly Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE DI:
Laboratorio di Accoglienza Turistica
CLASSE 2° A/B INDIRIZZO: SALA/ENO
A.S. 2026-2027 - ORE SETTIMANALI N°2 - ORE ANNUALI N°66
DOCENTE: Loredana La Rocca

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera, Accoglienza turistica e promozione del territorio, è un professionista in grado di operare con autonomia e competenza nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza turistica. Sa preparare e presentare piatti di qualità, gestire il servizio di sala e coordinare attività turistiche, garantendo sempre attenzione alla sicurezza, all'igiene e alla soddisfazione del cliente, possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.
Lo studente acquisisce capacità organizzative e relazionali, competenze linguistiche e digitali, imparando a lavorare in team e a interagire con clienti italiani e stranieri. In cucina e in sala, sa applicare tecniche professionali e valorizzare prodotti locali, mentre nell'accoglienza turistica è in grado di fornire informazioni, gestire prenotazioni e promuovere servizi innovativi.
Grazie a una preparazione completa, il diplomato è pronto sia a entrare nel mondo del lavoro in strutture alberghiere, ristorative e turistiche, sia a proseguire gli studi con percorsi di specializzazione, universitari o formazione superiore.

FINALITA' EDUCATIVE

- **Sviluppare competenze professionali**: fornire agli studenti conoscenze e abilità tecniche in cucina, sala, enogastronomia e servizi turistici, con particolare attenzione alla qualità, alla sicurezza alimentare e alle normative vigenti.
- **Promuovere competenze relazionali e comunicative**: favorire lo sviluppo di capacità di collaborazione, lavoro in team, gestione dei rapporti con la clientela e con i colleghi, anche in contesti multiculturali.
- **Favorire la cultura dell'organizzazione e della responsabilità**: educare alla pianificazione delle attività, alla gestione delle risorse, al rispetto dei tempi e delle procedure operative.
- **Stimolare il senso estetico e creativo**: incoraggiare l'attenzione alla presentazione dei piatti, alla cura dell'ambiente di lavoro e alla valorizzazione delle tradizioni locali e dei prodotti tipici.
- **Promuovere l'autonomia e la capacità decisionale**: preparare gli studenti a risolvere problemi operativi e organizzativi, a prendere decisioni rapide e consapevoli, nel rispetto delle regole e della sicurezza.
- **Favorire la formazione culturale e linguistica**: integrare conoscenze teoriche e culturali con competenze linguistiche, digitali e informatiche, utili per la comunicazione e la

gestione delle strutture turistiche e ristorative.

- **Educare alla sostenibilità e alla responsabilità sociale**: sensibilizzare alla gestione responsabile delle risorse, al rispetto dell'ambiente e alla valorizzazione del territorio e delle tradizioni locali.
- **Favorire l'igiene personale e ambientale**, insegnando corrette pratiche di pulizia e cura degli spazi di lavoro in cucina, sala e aree comuni.
- **Applicare le norme igienico-sanitarie (HACCP)** per la conservazione, manipolazione e preparazione degli alimenti, garantendo la sicurezza dei clienti e la qualità del servizio.
- **Sviluppare una cultura della prevenzione**, sensibilizzando gli studenti sull'importanza di comportamenti responsabili per evitare rischi alimentari e ambientali.
- **Promuovere la sicurezza sul lavoro**, educando al rispetto delle procedure operative e all'uso corretto di strumenti, attrezzature e dispositivi di protezione.
- **Riconoscere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti** derivanti dalle diverse tecniche di manipolazione e cottura, valutandone gli effetti sulla qualità e sulle proprietà nutritive.
- **Promuovere e valorizzare le tradizioni locali e nazionali**, contribuendo alla tutela del patrimonio gastronomico e al riconoscimento del **Made in Italy**.
- **Individuare le tipicità agroalimentari locali,** valutandone le caratteristiche merceologiche e nutrizionali e integrandole nella progettazione e preparazione dei piatti.

OBIETTIVI SPECIFICI ANNO 2026/27

COMPETENZE

- **Area Tecnico-Professionale (Accoglienza Turistica)**

•Accogliere il cliente in modo adeguato, utilizzando una comunicazione chiara, corretta e rispettosa.
•Gestire semplici operazioni di front office e back office utilizzando strumenti analogici e digitali.
•Comprendere l'organizzazione di una struttura ricettiva e le principali figure professionali coinvolte.
•Riconoscere prodotti e servizi offerti dal territorio, valorizzando le risorse turistiche locali.
•**Area Linguistica e Comunicativa**
•Utilizzare la lingua italiana e una lingua straniera per comunicazioni di base nell'ambito dell'accoglienza.
•Sostenere conversazioni semplici relative a prenotazioni, informazioni turistiche e richieste dei clienti.
•**Area Civica, Etica e Organizzativa**
•Collaborare in modo responsabile all'interno del gruppo di lavoro, rispettando regole, ruoli e procedure.
•Applicare principi di igiene personale e ambientale nelle diverse aree operative dell'accoglienza.
•Mostrare atteggiamenti di cortesia, ascolto e professionalità coerenti con il settore turistico-alberghiero.

ABILITA'

- **Accoglienza e Relazione con il Cliente**
- Salutare, accogliere e fornire informazioni essenziali a clienti italiani e stranieri.
- Gestire semplici richieste di prenotazione, informazioni e reclami standardizzati.
- Compilare moduli, schede cliente, richieste interne e documenti di base.
- **Struttura Alberghiera e Organizzazione**
- Riconoscere i reparti dell'hotel e descriverne funzioni e collegamenti interni.
- Collaborare nelle attività semplici di front office (messaggi, sveglie, deposito bagagli, comunicazioni interne).
- Utilizzare strumenti digitali di base (posta elettronica, fogli di lavoro semplici, applicazioni di prenotazione scolastiche o simulate).
- **Territorio e Promozione Turistica**
- Individuare attrazioni turistiche locali e descriverne le caratteristiche principali.

- Presentare semplici itinerari o servizi turistici del territorio.
- **Competenze Relazionali e Sicurezza**
- Agire in modo corretto e professionale nel rapporto con clienti e colleghi.
- Applicare norme base di igiene, sicurezza e privacy nel contesto dell'accoglienza.

CONOSCENZE

- **Accoglienza Turistica**
- Reparti e funzioni della struttura ricettiva (front office, back office, piani, ristorazione).
- Figure professionali dell'hotel: mansioni, ruoli e responsabilità.
- Tipologie di clientela e bisogni principali del turista.
- Tipologie di camere, servizi alberghieri e principali formule di soggiorno.
- Documentazione utilizzata al ricevimento: scheda di notifica, moduli di prenotazione, voucher, listini.
- **Comunicazione e Lingue**
- Lessico specifico dell'accoglienza turistica in italiano e lingua straniera.
- Tecniche di comunicazione verbale e non verbale.
- Formule di cortesia e procedure standard di accoglienza.
- **Territorio e Risorse Locali**
- Elementi di geografia turistica locale e regionale.
- Prodotti e servizi turistici essenziali: attrazioni culturali, naturali, gastronomiche.
- Introduzione al concetto di promozione turistica e Made in Italy.
- **Igiene, Sicurezza e Normativa**
- Principi di igiene personale e ambientale nelle aree di accoglienza.
- Norme base relative alla privacy del cliente.
- Regole fondamentali di sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/08 – livello introduttivo)

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

- *Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera;*
- *Comprendere, individuare e gestire le fasi del ciclo cliente.*
- *Saper distinguere le tipologie e i mezzi di prenotazione. Gestire le prenotazioni per evitare il no show.*
- *Conoscere le procedure elementari della prenotazione e la relativa modulistica (la prenotazione diretta e indiretta, la caparra, il voucher, il planning.*
- *Conoscere le procedure elementari della fase check in e la modulistica essenziale (registro arrivi e partenze, registrazioni di legge.*
- *Essere competente nella gestione delle problematiche inerenti al soggiorno del cliente, applicando in modo corretto i sistemi di prevenzione dei rischi nel vivere quotidiano e in ambito lavorativo.*
- *Assumere atteggiamenti corretti per il rispetto del cliente e dei colleghi di lavoro.*

- *Gestire la gestione del conto il check-out del cliente ed essere in grado di individuare i mezzi necessari per creare un rapporto continuativo e/o professionale con i clienti, dando anche un'offerta turistica sostenibile e accessibile per ogni tipologia di clientela.*
- *Saper presentare i prodotti/servizi offerti, saper decodificare un semplice listino prezzi e saper formulare un preventivo di soggiorno semplice. (le tariffe e il listino prezzi)*

DISCIPLINA: ACCOGLIENZA TURISTICA	**CLASSE 2 A/B**	**A.S. 2026-27**
UDA INTERDISCIPLINARE: Il caffe'/ la prima colazione		**PRODOTTO FINALE: E-BOOK**
UDA 1: LE FASI OPERATIVE DEL CICLO DL CLIENTE *"LA FASE ANTE"*		
COMPETENZA AREA INDIRIZZO	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, gestendo la filiera dell'ospitalità attraverso la valorizzazione delle tradizioni locali, l'integrazione delle tendenze moderne e il controllo sostenibile dei prodotti e dei servizi.	
COMPETENZE	**Padronanza Operativa della Fase Ante:** ● Gestire in completa autonomia l'intero ciclo della prenotazione (dalla presa in carico della richiesta fino all'archiviazione), applicando con precisione le politiche tariffarie e contrattuali della struttura ricettiva. **Ottimizzazione dei Canali di Vendita e Amministrazione:** ● Interfacciarsi con efficacia sia con i clienti diretti sia con gli intermediari di viaggio (ADV/OTA), rispondendo della correttezza della documentazione contabile-amministrativa (caparre, voucher, cancellation policy). **Promozione della Sostenibilità e Identità Green:** Integrare attivamente le scelte ecosostenibili (digitalizzazione dei processi, archiviazione green, kit cortesia ecologico) nella routine del reparto booking, rafforzando il posizionamento responsabile dell'hotel sul mercato turistico.	

ABILITÀ	**CONOSCENZE**	**CONTENUTI**	**ORE**	**(*)**

Gestione della Richiesta e Scelta Tariffaria: ● Accogliere le richieste di prenotazione utilizzando tecniche di comunicazione persuasiva e vendita telefonica/scritta. ● Consultare il listino prezzi ed applicare la tariffa corretta in base alla tipologia di cliente, alla durata del soggiorno e ai canali di vendita. **Esecuzione dell'Iter e Gestione dei Canali:** ● Seguire l'iter operativo della prenotazione, dalla verifica dell'occupazione sul tableau alla spedizione della conferma scritta. ● Distinguere le prenotazioni dirette da quelle indirette, registrando correttamente le commissioni dovute alle agenzie/OTA. **Gestione delle Garanzie e Archiviazione:** ● Richiedere ed emettere la documentazione relativa a garanzie e caparre, verificando la validità dei voucher e delle carte di credito. ● Compilare il foglio prenotazioni ed archiviare la corrispondenza (email, conferme, modifiche, cancellazioni) nelle relative cartelle digitali del PMS. **Applicazione di Pratiche Ecosostenibili:** ● Applicare le procedure di archiviazione digitale per ridurre al minimo il consumo di carta e consumabili da stampa. ● Valorizzare in fase di prenotazione l'offerta ecologica della struttura (es. kit cortesia ecologico, politiche plastic-free) come leva di marketing con l'ospite.	**La Prenotazione e la Politica Tariffaria:** ● Concetto e valore strategico della prenotazione nel ciclo del cliente (*guest cycle*). ● Struttura delle **tariffe** e gestione del listino prezzi: tariffe ufficiali (*rack rate*), tariffe convenzionate, promozionali, pacchetti turistici, piani tariffari flessibili (*BAR - Best Available Rate*) e non rimborsabili. ● Nozioni base di *Revenue Management*: occupazione, *RevPAR* e variazione delle tariffe in base alla stagionalità ed ai flussi di domanda. **Canali di Vendita ed Iter della Prenotazione:** ● L'iter completo della prenotazione: richiesta, verifica disponibilità, proposta/preventivo, conferma, registrazione e archiviazione. ● **Prenotazione diretta:** contatto telefonico, email, sito web aziendale (*booking engine* di proprietà), *walk-in* anticipato. ● **Prenotazione indiretta:** agenzie di viaggio (ADV) tradizionali, Tour Operator, *OTA* (Online Travel Agencies) e centrali di prenotazione **Documentazione Amministrativa e Garanzie:** ● Funzione e compilazione del **foglio prenotazioni** (o quadro grafico delle disponibilità nel PMS). ● Il **voucher** ● Strumenti di garanzia: la **caparra confirmatoria**, il deposito cauzionale e la pre-autorizzazione su carta di credito; normative di cancellazione (*cancellation policy*) e no-show. **Registrazione, Archiviazione e Sostenibilità Operativa:** ● Procedure di inserimento dati ed archiviazione delle schede prenotazione nel software gestionale (PMS). ● **Digitalizzazione e sostenibilità al Front Office:** riduzione dell'uso di supporto cartaceo ● **Il Kit Cortesia Ecologico:** tipologie di amenities sostenibili (dispenser ricaricabili, materiali biodegradabili/plastic-free, cosmesi biologica) e loro valore nella comunicazione del brand e nella fase di prenotazione.	**LA FASE ANTE** - la prenotazione - le tariffe e il listino prezzi - l'iter della prenotazione - la prenotazione diretta - la prenotazione indiretta - il foglio prenotazioni, il voucher e la caparra - registrare e archiviare le prenotazioni -utilizzo di carta e prodotti ecosostenibili: -Il kit cortesia ecologico	**20**	

UDA 2: LE FASI OPERATIVE DEL CICLO DEL CLIENTE "*IL CHECK-IN E IL LIVE IN*"

COMPETENZE	• **Padronanza delle Procedure di Accoglienza e Registrazione:** Gestire in totale autonomia ed efficienza la fase di arrivo (check-in) di qualsiasi tipologia di clientela (individuali, *walk-in*, gruppi). • **Conformità Normativa e Rispetto della Sicurezza:**Assicurare la completa regolarità legale della struttura ricettiva, rispondendo della corretta esecuzione delle registrazioni di pubblica sicurezza (Portale Alloggiati), della tutela dei dati personali (GDPR) e delle procedure di custodia valori. • **Orientamento alla Sostenibilità Ambientale:**Promuovere ed integrare attivamente i principi dell'Agenda 2030 all'interno della routine operativa del Front Office, valorizzando l'immagine dell'hotel come struttura ecosostenibile e responsabile. • **Eccellenza nella Relazione con il Cliente e Risoluzione delle Criticità:**Presidiare la fase di soggiorno (*live-in*) con costante attenzione al cliente, trasformando eventuali reclami o disservizi in opportunità di fidelizzazione attraverso doti di *problem solving*, diplomazia e gestione del conto in tempo reale.			
ABILITÀ	**CONOSCENZE**	**CONTENUTI**	**ORE**	(*)
Operatività al Check-in e Registrazione Dati: • Accogliere l'ospite applicando le tecniche di comunicazione formale, empatica e professionale. • Eseguire la ricerca ed il richiamo della prenotazione nel software gestionale alberghiero (PMS), registrare i clienti *walk-in* ed organizzare la linea d'accoglienza per i gruppi tramite *rooming list*. • Acquisire ed inserire i dati dei documenti d'identità negli appositi moduli del PMS ed inviare le notifiche al Portale Alloggiati nei tempi previsti dalla legge. **Promozione della Sostenibilità:** • Applicare le procedure digitali per la registrazione dell'ospite evitando la stampa inutile di supporto cartaceo. • Illustrare al cliente le iniziative ecologiche della struttura (Agenda 2030), stimolandone il coinvolgimento attivo durante la permanenza. **Assistenza in House (Live-in) e Custodia Valori:** • Fornire supporto ed informazioni dettagliate sull'hotel e sul territorio orientando le richieste dell'ospite. • Gestire la procedura di presa in carico, stoccaggio e restituzione dei beni custoditi in cassaforte centrale rilasciando la relativa ricevuta formale.	**La Fase di Check-in e l'Accoglienza del Cliente:** • Tecniche di accoglienza, prima impressione (*first impression*), comunicazione verbale, non verbale e professionale al banco reception (*greeting*). • Procedura operativa standard di check-out/check-in per il **cliente individualizzato con prenotazione** (verifica voucher, scheda prenotazione nel PMS, assegnazione camera, consegna chiavi/keycard). • Gestione dei **clienti diretti senza prenotazione** • Logistica e procedure di accoglienza per i **gruppi organizzati**: gestione della *rooming list*, preparazione preventiva di chiavi/badge e coordinamento con i capogruppo/accompagnatori. **Registrazioni Obbligatorie e Quadro Normativo:** • Adempimenti di legge sulla pubblica sicurezza: normativa sul **Portale Alloggiati** della Polizia di Stato (inserimento ed invio telematico dei dati dei schedine alloggiati entro le tempistiche di legge). • Trattamento dei dati personali e conformità alle normative sulla **Privacy (GDPR Reg. UE 2016/679)** durante la raccolta dei documenti di identità. • Gestione della tassa di soggiorno comunale (*city tax*) ed esenzioni. **Sostenibilità e Agenda 2030 nelle Strutture Ricettive:**	**IL CHECK-IN** -l'accoglienza del cliente - il check-in di un cliente con prenotazione - i clienti senza prenotazione e i gruppi - le registrazioni di legge -l'agenda 2030 nelle strutture ricettive **IL LIVE-IN** - l'assistenza all'ospite - la custodia valori - il conto d'albergo - la gestione dei reclami	**20**	.

☐ **Gestione Addebiti e Risoluzione dei Problemi:** ● Registrare tempestivamente ed in modo accurato gli addebiti extra sul conto del cliente verificando i buoni di addebito (*voucher/buste*). ● Applicare le tecniche di gestione del reclamo per disinnescare la conflittualità, individuare soluzioni correttive immediate e garantire il recupero della qualità del servizio.	● Applicazione degli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs)** dell'Agenda 2030 nel reparto Front Office e nella gestione dell'hotel. ● Pratiche *paperless* e dematerializzazione al check-out/check-in (firma digitale su tablet, invio schedine ed informative in formato elettronico). ● Comunicazione orientata alla sostenibilità verso l'ospite (risparmio energetico e idrico, riutilizzo biancheria, gestione differenziata dei rifiuti). ☐ **Il Live-in e l'Assistenza all'Ospite durante il Soggiorno:** ● Ruolo e mansioni del Concierge/Front Desk durante il soggiorno (*live-in*): informazioni turistiche, prenotazioni extra, gestione della corrispondenza e dei messaggi per i clienti. ● Normativa e procedure operative per la **custodia valori** (cassaforte in camera vs custodia in cassaforte centrale alla reception, responsabilità dell'albergatore e ricevuta di deposito). ☐ **Gestione del Conto d'Albergo e dei Reclami:** ● Struttura dinamica del **conto d'albergo** (*mastro cliente/folio*): addebiti principali (soggiorno) e addebiti extra (ristorante, minibar, lavanderia, spa, telefono), trasferimenti di addebito (*master bill* per gruppi). ● Metodologie e tecniche di **gestione dei reclami** (*Problem Solving* e *Service Recovery*): protocolli di ascolto attivo e mantenimento della soddisfazione del cliente.			

UDA 3: LE FASI OPERATIVE DEL CICLO DL CLIENTE *"IL CHECK-OUT E LA FASE POST"*	
COMPETENZE	**Padronanza Operativa e Trasparenza Contabile:** ● Gestire in completa autonomia e con accuratezza la fase conclusiva del soggiorno dell'ospite, assicurando la precisione dei conti, la correttezza delle transazioni finanziarie e l'emissione dei documenti fiscali previsti dalle leggi vigenti.

	● Controllare autonomamente lo stato della camera e dei servizi consumati. ● Risolvere piccoli problemi o discrepanze con il cliente in modo diretto e professionale. ● Gestire pagamenti tramite diversi strumenti (contanti, carta, bancomat, carte prepagate). ● Aggiornare registri contabili e software gestionale con operazioni di check-out. ● Monitorare conti in sospeso e segnalarli tempestivamente. ● Collaborare con il reparto contabilità per la chiusura dei conti. ● Collaborare nella gestione dei recuperi crediti. ● Utilizzare dati e informazioni per proporre servizi personalizzati o offerte di fidelizzazione. ● Sviluppare relazioni positive per incoraggiare il ritorno del cliente. ● Raccogliere feedback attraverso moduli, sondaggi o recensioni online. ● Comunicare con il cliente in caso di feedback negativo, cercando soluzioni concrete. ● Orientamento alla Sostenibilità Ambientale **Cura della Fidelizzazione e della Reputazione Aziendale:** ● Consolidare la relazione con l'ospite nella fase post-check-out attraverso un'efficace gestione dei feedback			
ABILITÀ	**CONOSCENZE**	**CONTENUTI**	**ORE**	(*)
Operatività di Check-out e Gestione Contabile: ● Richiamare e verificare le addebiti sul conto del cliente tramite il software gestionale alberghiero ● Registrare tempestivamente i consumi dell'ultimo minuto e apportare eventuali correzioni o storni autorizzati. ● Incassare il saldo del soggiorno attraverso i diversi metodi di pagamento ed emettere il relativo documento fiscale (fattura o documento commerciale). **Gestione dei Sospesi e Attività di Back Office:** ● Identificare e trasferire i conti non saldati al momento della partenza nel mastro dei sospesi (*city ledger*). ● Redigere ed inviare la documentazione fiscale differita ad Agenzie di Viaggio, Tour Operator o Aziende nel rispetto dei tempi contrattuali. ● Eseguire la quadratura contabile di cassa e la chiusura della giornata finanziaria. **Applicazione di Pratiche Ecosostenibili:**	● Procedura operativa standard di check-out: accoglienza dell'ospite in partenza, verifica dei consumi extra (minibar, ristorante, spa, telefono), restituzione delle chiavi/keycard e sbarazzo della camera. ● Tecniche di comunicazione professionale in uscita (*departure greeting*), ascolto attivo del grado di soddisfazione e gestione dell'eventuale Reclamo Last-Minute. **Fatturazione, Incasso ed Emissione del Documento Fiscale:** ● Struttura e composizione del **conto d'albergo** (*foglio* del cliente). ● Tipologie e strumenti di pagamento (contante nei limiti di legge, carte di credito/debito, pagamenti digitali, bonifici, voucher aziendali). ● **Back Office, Contabilità Gestionale e Sospesi:** Gestione e contabilità dei **conti in sospeso** (*city ledger*): clienti con conto aperto, fatturazione differita ad agenzie/aziende, procedure di sollecito e recupero crediti.	**IL CHECK-OUT** - la partenza del cliente - il conto d'albergo - il pagamento del conto - l'emissione del documento fiscale - il back office e la gestione dei sospesi - Introduzione all'argomento -utilizzo di carta e prodotti ecosostenibili per la compilazione di documenti **LA FASE POST** -gestione dei conti in sospeso -gestione fidelizzazione del cliente - gestione feedback del cliente	**14**	

• Utilizzare gli strumenti di check-out digitale (invio fatture via e-mail, firma digitale su tablet) per ridurre al minimo l'uso del supporto cartaceo. • Selezionare e impiegare esclusivamente prodotti cartacei e forniture di cancelleria riciclate o certificate secondo i criteri della sostenibilità ambientale. **Gestione del Post-Soggiorno e Fidelizzazione:** • Inviare al cliente email di ringraziamento (*Thank You Mail*) e questionari di valutazione della qualità percepita. • Aggiornare la scheda storico-cliente nel CRM con le preferenze, le abitudini e i feedback registrati durante il soggiorno.	• Rendicontazione della cassa (*cash sheet*) e quadratura dei corrispettivi a fine turno/giornata. • **Sostenibilità Ambientale nei Processi di Reception:** digitalizzazione delle procedure di fatturazione • Impiego di carta riciclata/certificata FSC, cancelleria ed elementi ecosostenibili per la compilazione, stampa e consegna della documentazione fiscale o dei prospetti di conto. **La Fase Post-Check-out e Fidelizzazione:** • Strategie di **fidelizzazione del cliente** (*Customer Relationship Management* - CRM): programmi loyalty, invio di auguri, promozioni riservate, gestione della banca dati ospiti (nel rispetto del GDPR).			

UDA 4: IL BACK OFFICE

<table>
<tr><td>COMPETENZE</td><td colspan="4">Padronanza dei Processi di Accoglienza e Gestione Alberghiera:
Gestire in autonomia e con professionalità i processi di back office e front office, coordinando i servizi di ospitalità alberghiera nel rispetto degli standard di qualità aziendali.
Tutela Legale e Correttezza Professionale:
Agire nel pieno rispetto delle normative vigenti, assumendosi la responsabilità della sicurezza degli ospiti, della protezione dei dati e della corretta applicazione delle norme contrattuali e di responsabilità dell'albergatore.
Promozione Strategica e Cura della Reputazione Aziendale:
Salvaguardare e migliorare l'immagine e la reputazione del brand alberghiero attraverso un servizio di eccellenza, una gestione strategica delle recensioni e la valorizzazione del potenziale turistico e culturale del Made in Italy.</td></tr>
<tr><td>ABILITÀ</td><td>CONOSCENZE</td><td>CONTENUTI</td><td>ORE</td><td>(*)</td></tr>
<tr><td>Progettazione ed Erogazione dei Servizi:
Illustrare e promuovere con competenza i servizi interni della struttura ricettiva e le opportunità di svago, culturali ed enogastronomiche offerte dal territorio circostante.
Consigliare il cliente orientandone le scelte in base alle sue esigenze specifiche.
Gestione della Relazione con il Cliente e della Reputazione:
Applicare le tecniche di comunicazione professionale e di ascolto attivo per prevenire o risolvere i reclami dei clienti (problem solving).
Monitorare i canali digitali e redigere risposte formali, empatiche e costruttive alle recensioni online degli ospiti.
Operatività di Back Office e Intermediazione:
Utilizzare i software gestionali alberghieri (Property Management System - PMS) per la gestione delle prenotazioni, della fatturazione e delle pratiche amministrative di base.</td><td>Classificazione, standard qualitativi e tipologie di servizi alberghieri (core services: accoglienza, camere, ristorazione; secondary services: benessere, congressuale, concierge, extra).
Strategie di valorizzazione integrata del territorio: promozione delle attrattive locali, delle tipicità enogastronomiche, del patrimonio artistico-culturale e della rete turistica territoriale (gestione del destination management).
Responsabilità Civile e Penale dell'Albergatore:
obblighi e responsabilità del contratto di albergaggio.
Responsabilità per custodia e deposito delle cose portate dai clienti in albergo
Obblighi di sicurezza, prevenzione incendi, tutela della privacy (GDPR) e gestione della salute dei clienti all'interno della struttura.
Reputazione dell'Hotel e Gestione della Qualità:
Monitoraggio e gestione delle recensioni online
Tecniche di Customer Satisfaction, gestione dei reclami (service recovery) e fidelizzazione del cliente (customer loyalty).
Organizzazione del Back Office Alberghiero:
Flussi amministrativi, contabili e gestionali del reparto di back office (fatturazione, controllo di gestione, revenue</td><td>-I servizi offerti dall’albergo e dal territorio.
-La responsabilità dell’albergatore
.
-La reputazione dell’hotel.
-Il back office.
-Le ADV
- Il turismo made in Italy</td><td>12</td><td>.</td></tr>
</table>

• Interfacciarsi con le agenzie di viaggio e i tour operator per la verifica delle condizioni contrattuali, delle tariffe e dei flussi di prenotazione. **Valorizzazione del Territorio e del Made in Italy:** • Creare pacchetti turistici esperienziali integrati che uniscano l'offerta alberghiera alla scoperta delle specificità culturali e agroalimentari italiane.	*management*, gestione dei canali di distribuzione o *channel manager*). **Le Agenzie di Viaggio (ADV) e la Filiera Turistica:** • Tipologie di Agenzie di Viaggio e Tour Operator (ADV tradizionali, *OTA* - Online Travel Agencies, TO incoming e outgoing). • Dinamiche di intermediazione turistica, contratti di allotment, *net rate* vs *commissionable rate*, e rapporti commerciali tra alberghi e intermediari. **Il Turismo "Made in Italy":** • Il valore strategico del turismo enogastronomico, culturale e paesaggistico italiano. • I brand territoriali, le eccellenze del patrimonio italiano e la promozione del sistema turistico nazionale sui mercati internazionali ed interni.			

(*) RACCORDO CON LE COMPETENZE DELL'AREA GENERALE O D'INDIRIZZO

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, colturali, 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.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

[X]Lezione frontale [X]Lezione dialogata [ ]Metodo esperienziale [X]Lavoro di gruppo [ ]Problem Solving [X]Brainstormin [X]Ricerca individuale e/o di gruppo;

Indicare le strategie utilizzate:

[X]attività simulata	[ ] e-learning
[X] attività di gruppo	[ ] role playing
[X]risoluzione di problemi	[X] lezione-dibattito
[X]attività laboratoriali	[X] lezione multimediale
[X] studio autonomo	[ ] learning by doing

ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

[✓] Libro/i di testo [✓] LIM [X] Laboratori

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE
IN PRESENZA [✓] Test [✓] Interrogazioni [✓] Prove pratiche [✓] Esercitazioni [✓] Prove strutturate e semistrutturate	- Prove scritte n. 2_per ciascun quadrimestre - Prove orali n. 2 per ciascun quadrimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.
MODALITÀ DI RECUPERO [✓]Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; [✓]Recupero in itinere attraverso studio autonomo;	
Attività di recupero individuale	✓ in classe ✓ lavoro di coppia (Tutoring) ✓ in piccoli gruppi ✓ studio assistito

Attività di consolidamento e/o di potenziamento	✓ in classe ✓ lavoro di coppia (Tutoring) ✓ studio assistito

b. **Metodologie didattiche inclusive**

- ✓ Usare il rinforzo positivo attraverso feed- back informativi che riconoscono l'impegno, la competenza acquisita e orientano verso l'obiettivo da conseguire
- ✓ Promuovere l'apprendimento collaborativo organizzando attività in coppia o in piccoli gruppi
- ✓ Privilegiare l'apprendimento dall'esperienza e la didattica laboratoriale
- ✓ Promuovere processi metacognitivi per sollecitare nell'alunno l'autocontrollo e l'autovalutazione dell'apprendimento significativo attraverso l'uso e la co-costruzione di organizzatori grafici della conoscenza (mappa concettuali, mappe mentali, schemi tabelle……)
- ✓ Favorire l'analisi costruttiva dell'errore (dare indicazioni sulle modalità per superare i punti deboli)

c. Strategie didattiche inclusive

- ✓ Valorizzare nella didattica linguaggi comunicativi altri dal codice scritto (linguaggio iconografico, parlato), utilizzando mediatori didattici quali immagini, disegni e riepiloghi a voce Insegnare l'uso di dispositivi extratestuali per lo studio (titolo, paragrafi, immagini)
- ✓ Puntare sulla essenzialità dei contenuti e sui nuclei fondanti della disciplina
- ✓ Spiegare chiaramente i comportamenti adeguati e quelli inadeguati rilevandone le caratteristiche positive e negative nonché le possibili conseguenze
- ✓ Proporre attività di rinforzo delle abilità sociali (cooperative learning, giochi di ruolo, attività mirate al conseguimento di queste abilità)

d. **Criteri e modalità di verifica**

✓Interrogazioni programmate e non sovrapposte
✓Facilitazione della decodifica del testo scritto (lettura da parte dell'insegnante, del tutor)
✓Tempi più lunghi per le verifiche
✓Compensazione con prove orali di compiti scritti non ritenuti adeguati
✓Uso dei mediatori didattici durante le prove scritte e orali (mappa concettuali, schemi tabelle)
✓Prove con vari tipi di adattamento (riduzione, semplificazione, arricchimento, facilitazione ecc)
✓Prove di verifica scritta personalizzate: domande a risposte chiuse, varianti vero/falso

f. **Modalità di valutazione**

Considerare le caratteristiche della difficoltà e/o disturbo ✓

Ignorare gli errori di trascrizione	✓
Segnalare senza sanzionare gli errori ortografici	✓
Indicare senza valutare gli errori di calcolo	✓
Valutare i contenuti e le competenze e non la forma di un testo scritto	✓
Valutare le conoscenze e le competenze di analisi, sintesi e collegamento con eventuali elaborazioni personali, piuttosto che la correttezza formale	✓
Tenere conto del punto di partenza e dei risultati conseguiti	✓
Premiare i progressi e gli sforzi	✓
Valutare i lavori in gruppo e in cooperazione	✓

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

DIPARTIMENTO TECNICO-PROFESSIONALE
Settore Enogastronomia, Sala e vendita, Accoglienza Turistica e Tecniche della Comunicazione.

Disciplina: Laboratori di Servizi e Ricettività Alberghiera

GRIGLIA DI MISURAZIONE DELLA VALUTAZIONE

VOTI IN DECIMI	LIVELLO PER COMPETENZE	CONOSCENZE	COMPETENZE LINGUISTICHE	CAPACITA' ELABORATIVE e APPLICATIVE
2	Non raggiunto	Non dimostrabili	Non individuabili	Non rilevabili
3-4	Scarsamente raggiunto	Molto frammentarie e gravemente lacunose	Comunica in modo elementare, commettendo molti errori. Usa un linguaggio generico.	Applica conoscenze lacunose, commettendo diversi errori. Non opera analisi e sintesi. Procede per tentativi senza cogliere i nessi problematici.
5 – 5,5	Parzialmente raggiunto	Superficiali e incomplete rispetto ai contenuti minimi stabiliti	Comunica in modo elementare, commettendo qualche errore. Usa un linguaggio generico.	Applica le conoscenze minime, commettendo qualche errore. Opera analisi e sintesi non sempre adeguate. Coglie solo parzialmente i nessi problematici.
6 – 6,5	Base	Limitate ai contenuti minimi	Comunica in forma semplice, e nel complesso corretta	Applica le conoscenze minime ed elabora processi di analisi e di sintesi, anche se semplici.
7 – 7,5	Intermedio	Corrette e fondamentali	Comunica in modo chiaro e sa utilizzare terminologie specifiche.	Applica in modo corretto le conoscenze fondamentali. Sa elaborare adeguatamente processi di analisi e di sintesi nella decodifica dei testi
8 – 8,5	Ottimo	Complete	Comunica in modo chiaro, puntuale e sa utilizzare terminologie specifiche.	Elabora con padronanza processi di analisi e di sintesi nella decodifica dei testi. Effettua collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare
9 – 9,5	Eccellente	Complete e approfondite	Ha un'ottima padronanza linguistica e di tutte le terminologie specifiche	Analizza in modo completo e approfondito e opera ottimi processi di sintesi. Effettua ampi collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare. E' in grado di risolvere problemi. Rielabora in modo autonomo i contenuti di studio.
10	Avanzato	Complete, approfondite e ricche di apporti personali	Ha un'ottima padronanza linguistica e di tutte le terminologie specifiche.	Analizza in modo completo e approfondito, operando ottimi processi di sintesi. Effettua ampi collegamenti all'interno della disciplina e a livello pluridisciplinare. E' in grado di risolvere problemi. Rielabora criticamente apportando personali contributi.

VALUTAZIONE ATTIVITA' LABORATORIALE

INDICATORI	4 (LIVELLO AVANZATO)	3 (LIVELLO INTERMEDIO)	2 (LIVELLO BASE)	1 (LIVELLO INIZIALE)
COLLABORAZIONE E PARTECIPAZIONE	Coopera e contribuisce in modo attivo e con capacità al lavoro di gruppo. Partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e le rielabora in modo creativo	Coopera con i compagni, lii ascolta, ma talvolta li prevarica. Partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni date.	Coopera al lavoro di gruppo, anche e in modo discontinuo. Partecipa spontaneamente alle attività, ma necessita di richiami per seguire le indicazioni.	Rifiuta il lavoro in gruppo, non contribuisce. Non partecipa spontaneamente alle attività e/o deve essere continuamente sollecitato.
AUTONOMIA DI LAVORO	Procede autonomamente nell'esecuzione del compito e mostra consapevolezza e competenza	È in grado di procedere nell'esecuzione del compito assegnato	Segue con qualche incertezza la metodica fornita, ma non è pienamente autonomo/a.	Non è autonomo nel lavoro e non è in grado di utilizzare correttamente le informazioni ricevute.
RESPONSABILITA'	Si assume le responsabilità richieste, svolge un ruolo di guida per i compagni	Si assume le responsabilità e svolge i compiti assegnati.	Talvolta deve essere sollecitato/a per svolgere il lavoro assegnato.	Non si assume responsabilità, spesso disturba e intralcia il lavoro dei compagni.
RISPETTO DEI TEMPI	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	È in grado di terminare il lavoro nel tempo assegnato	Necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	È incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza lee informazioni ricevute.
PROCESSO DI LAVORO	Organizza il lavoro in sequenza logica e con sicurezza. Rispetta sempre le norme igieniche.	Organizza il lavoro in modo coerente e adeguato, pur con incertezze. In genere rispetta le norme igieniche.	Organizza il lavoro con alcuni errori e inesattezze. Rispetta solo in parte le norme igieniche basilari.	Non sa organizzare il lavoro, la sequenza dei processi è priva di logica. Non rispetta le nome igieniche basilari.
QUALITA' DEL PRODOTTO REALIZATO	La qualità del prodotto è più che buona. La realizzazione è accurata e originale	La qualità del prodotto è buona, richiede alcuni miglioramenti	La qualità del prodotto realizzato è accettabile, ma necessita di miglioramenti.	Non svolge il compito assegnato o la realizzazione è inappropriata o incongruente.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE ANNO SCOLASTICO 2026-2027

CLASSE: **I** SEZIONE: **A ENO** DISCIPLINA: **LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT: CUCINA**

DOCENTE: **Emilia Greco** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **4 (tutte in compresenza con Lab.dei servizi di enogastronomia sett: sala)**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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, colturali, 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.
CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E
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.

DIPARTIMENTO TECNOLOGICO-PROFESSIONALE

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE DI: **LAB. CUCINA C.d.c. B020**

CLASSE 1^ A INDIRIZZO: **ENOGASTRONOMIA**

ORE SETTIMANALI **N°4** ORE ANNUALI **N°132**

DOCENTE: **GRECO EMILIA**

ANNO SCOLASTICO**: 2026/2027**

PROFILO IN USCITA (PECUP) D.P.R. del 15 marzo 2010, n. 87, All. A

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:
- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

FINALITA' EDUCATIVE

Il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Al termine del percorso formativo, lo studente diplomato, è in grado di assumere scelte autonome, di ricoprire ruoli di responsabilità nei settori produttivi e di servizio, di partecipare costruttivamente alla soluzione di problemi e di interagire in maniera professionale col management aziendale.

OBIETTIVI GENERALI LABORATORIO DI CUCINA

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

- Comprendere e applicare le norme igienico-sanitarie (HACCP) e di sicurezza nei luoghi di lavoro.
- Sviluppare manualità nell'utilizzo della coltelleria e della strumentazione di base.
- Conoscere la merceologia alimentare di base e le tecniche fondamentali di preparazione e cottura.
- Sviluppare il senso della brigata, la collaborazione e il rispetto dei ruoli.

COMPETENZE

- **Igiene e Sicurezza**: Operare nel rispetto delle norme igieniche e di tutela della salute.
- **Organizzazione del Lavoro**: Gestire lo spazio di lavoro e l'attrezzatura di base
- **Tecniche di Base**: Eseguire le lavorazioni preliminari sui prodotti alimentari.
- **Metodi di Cottura**: Applicare le cotture elementari.

ABILITA'

- Applicare le corrette procedure di lavaggio delle mani e vestizione.
- Eseguire la pulizia e sanificazione di postazioni e attrezzature.
- Riconoscere i rischi specifici nel laboratorio.
- Riconoscere, utilizzare e manutenere la coltelleria principale.
- Preparare la linea di lavoro (*mise en place*).
- Organizzare la propria postazione in modo ordinato e razionale.
- Applicare i tagli fondamentali degli ortaggi.
- Eseguire la mondatura e la pulizia di verdure, frutta ed erbe aromatiche.
- Realizzare fondi di cucina e leganti di base.
- Sfruttare correttamente le diverse fonti di calore.
- Realizzare cotture in acqua, al vapore e in grasso (frittura/rosolatura).

CONOSCENZE

- Normativa HACCP e autocontrollo.
- D.Lgs. 81/08 sulla sicurezza.
- Regole di igiene personale e dell'ambiente di lavoro.
- Layout della cucina professionale e reparti.
- Attrezzature, utensili e coltelleria.
- Concetto e fasi della *mise en place*.
- Merceologia vegetale e classificazione.
- Tecniche di taglio (brunoise, julienne, mirepoix, ecc.).
- Fondi di cucina tradizionali e salse madri essenziali.
- Principi chimico-fisici della trasmissione del calore.
- Classificazione dei metodi di cottura.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

1. *Gestire i momenti del servizio autonomamente ed inserirsi in una squadra di lavoro*
2. *Conoscere i prodotti di maggior richiamo della enogastronomia regionale*
3. *Saper eseguire le mansioni di base del settore di indirizzo (Cucina)*
4. *Conoscere le caratteristiche e impiego degli impasti e saper applicare le principali tecniche di cottura*
5. *Conoscere le tecniche di preparazioni di base della pasticceria*
6. *Conoscere gli alimenti e piatti della tradizione locali e dell'innovazioni.*
7. *Saper riconoscere i criteri di elaborazioni di menu e carte.*

DISCIPLINA LAB. DI CUCINA **A.S. 2026-2027**

UDA INTERDISCIPLINARE: "Identità e tradizione: il nostro Territorio in un Morso"
PRODOTTO FINALE: "Il territorio in un panino"

Modulo 1: Accoglienza, Sicurezza e Igiene

COMPETENZE	**Operatività Sicura ed Igienica:** ● Operare all'interno del laboratorio di cucina in conformità con le norme d'igiene (HACCP) e di sicurezza professionale (D.Lgs. 81/08), garantendo la salubrità delle preparazioni. **Autocontrollo e Responsabilità Professionale:** ● Adottare un comportamento professionale responsabile verso sé stessi, i colleghi e i consumatori finali. **Gestione del Rischio ed Emergenza:** ● Valutare contestualmente le situazioni di rischio potenziale in ambiente lavorativo ed intervenire in modo appropriato in caso di infortuni o emergenze di base.

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Pratiche Igieniche e Vestizione: • Indossare e mantenere la divisa professionale in modo idoneo e pulito prima di accedere alle aree di lavorazione. • Applicare correttamente le procedure di lavaggio e sanificazione delle mani prima e durante la manipolazione degli alimenti. • Mantenere la propria postazione di lavoro pulita, ordinata e igienizzata. **Prevenzione delle Contaminazioni e Infortuni:** • Separare correttamente i cibi crudi da quelli cotti ed applicare le prassi di gestione per prevenire le contaminazioni crociate (es. utilizzo di taglieri colorati). • Utilizzare in sicurezza macchinari e utensili di cucina (affettatrici, coltelli, piastre, cutter), rispettando i dispositivi di protezione. • Riconoscere ed eliminare tempestivamente i fattori di rischio presenti nel laboratorio (es. liquidi a terra, cavi scoperti). **Gestione delle Emergenze e Primo Soccorso:** • Individuare ed accedere rapidamente al presidio di primo soccorso. • Applicare le prime manovre di soccorso di base (es. medicazione di piccoli tagli, raffreddamento di ustioni lievi). • Attivare correttamente la catena di soccorso ed allertare i numeri di emergenza nei casi gravi	**Normativa e Igiene (HACCP):** • Principi fondamentali del sistema HACCP e della normativa sull'igiene alimentare. • Norme relative all'igiene personale, comportamentale e al corretto uso della divisa professionale da lavoro. • Concetto di contaminazione microbiologica, chimica e fisica, con particolare riguardo alle **contaminazioni crociate** (*cross-contamination*). **Sicurezza sul Lavoro (D.Lgs. 81/08):** • Principi base del D.Lgs. 81/08 relativi alla prevenzione degli infortuni nei luoghi di lavoro. • Tipologie di rischi specifici in cucina (tagli, ustioni, scivolamenti, rischi elettrici e da macchinari). • Regolamento interno del laboratorio di cucina e corretta manutenzione/utilizzo delle attrezzature. **Primo Soccorso:** • Tipologie di intervento di primo soccorso in caso di infortunio domestico o lavorativo. • Contenuto obbligatorio e corretto utilizzo della **cassetta di primo soccorso** (D.M. 388/03).	12	**Sicurezza e igiene in cucina** • Presentazione del corso, del regolamento di laboratorio e della divisa professionale. • Normativa HACCP: igiene personale, abbigliamento di lavoro, contaminazioni crociate. • Sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/08): prevenzione infortuni e uso corretto dei macchinari. • La sicurezza e l'igiene personale • Prevenzione degli infortuni in cucina • I diversi tipi di intervento in caso di infortunio • La cassetta di primo soccorso

UDA 2: La ristorazione, il reparto di cucina e le figure professionali

COMPETENZE	**Inserimento Organizzato nell'Ambiente Lavorativo:** • Integrarsi efficacemente all'interno di una brigata di cucina, comprendendo le dinamiche aziendali e la divisione dei compiti. **Autonomia Operativa nelle Attrezzature:** • Gestire la postazione di lavoro utilizzando con appropriatezza e sicurezza le attrezzature e l'utensileria specifiche del reparto. **Consapevolezza Professionale:** • Riconoscere il proprio ruolo e le proprie responsabilità all'interno del sistema ristorativo, orientando le proprie scelte formative verso le opportunità di sviluppo del settore.

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Orientamento Professionale e Spaziale: • Orientarsi all'interno delle strutture di un'azienda di ristorazione e riconoscere le aree di competenza. • Muoversi correttamente nei diversi reparti della cucina rispettando i flussi di lavoro e le norme igienico-sanitarie. **Gestione della Divisa e del Ruolo:** • Indossare correttamente la divisa professionale verificandone la completezza e l'igiene. • Collaborare all'interno della brigata rispettando le consegne e i ruoli gerarchici assegnati. **Uso di Attrezzi e Macchinari:** • Selezionare e impiegare in modo corretto e sicuro gli utensili e la coltelleria in base alle preparazioni da realizzare. • Utilizzare i macchinari di base del laboratorio di cucina attenendosi alle istruzioni d'uso e alle norme di sicurezza. **Relazioni e Comunicazione:** • Interagire in modo professionale con i colleghi dei vari reparti per ottimizzare il servizio.	**Il Settore della Ristorazione:** • Tipologie e classificazione delle aziende della ristorazione (ristorazione commerciale, collettiva, alberghiera). • Principali opportunità di lavoro, sbocchi professionali e tendenze del settore enogastronomico. **Struttura e Organizzazione del Reparto Cucina:** • Caratteristiche strutturali, ergonomiche e funzionali di una cucina professionale (zone di ricevimento merci, stoccaggio, preparazione, cottura, lavaggio). • Suddivisione nei diversi reparti di cucina (es. garde-manger, entremetier, saucier, pasticceria) e flussi di lavorazione. • Sistemi di interazione e comunicazione tra i reparti di cucina e con la sala/servizi esterni. **Il Personale e la Professionalità:** • Organigramma della **brigata di cucina**: ruoli, gerarchie e mansioni. • Profilo professionale, competenze e responsabilità dello **Chef** e degli altri addetti. • Funzione, composizione e norme di decoro della **divisa professionale**. **Attrezzature e Utensileria:** • Classificazione, funzionamento e norme d'uso dei grandi e piccoli impianti/macchinari di cucina (cottura, refrigerazione, preparazione dinamica). • Tipologie, usi specifici e manutenzione dell'utensileria di cucina (coltelleria, pentolame, piccoli attrezzi).	20	• Laboratorio di cucina • Le aziende della ristorazione • Il reparto cucina e le attrezzature • Laboratorio di cucina: lo Chef • I professionisti della cucina: la brigata • la divisa • Le caratteristiche strutturali di una cucina. • I reparti di cucina. • L'utensileria di cucina. • I rapporti tra i reparti • Le opportunità di lavoro nel settore.

UDA 3: L’organizzazione nel laboratorio di cucina

COMPETENZE	**Autonomia nella Produzione e Gestione del Servizio:** • Gestire in autonomia le fasi operative della preparazione dei piatti, coordinando la linea di cucina con i tempi di servizio e le richieste della comanda. **Consapevolezza e Sicurezza Alimentare:** • Garantire la sicurezza del consumatore attraverso la corretta gestione delle informazioni sugli allergeni e la tracciabilità delle preparazioni. **Responsabilità Sociale e Ambientale:** • Adottare comportamenti professionali orientati alla sostenibilità ambientale, alla valorizzazione delle materie prime e alla prevenzione dello spreco alimentare in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030.

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 IV - E

Pianificazione e Preparazione della Linea: ● Organizzare ed eseguire correttamente la *mise en place* in vista del servizio. ● Selezionare e applicare le tecniche di cottura di base più idonee alle diverse materie prime. ● Calcolare le grammature, i pesi netti/lordi e valutare la resa delle materie prime alimentari. **Compilazione e Gestione della Documentazione:** ● Compilare correttamente comande e ricette standard di reparto. ● Leggere, interpretare e impostare la sequenza di un menù rispettando l'ordine delle portate e le indicazioni sugli allergeni. ● Utilizzare i principali strumenti informatici applicati alla gestione della cucina. **Finitura, Servizio e Sostenibilità:** ● Impiattare le preparazioni curando la disposizione e l'estetica delle vivande nel rispetto delle regole di servizio. ● Applicare pratiche di riduzione dello spreco alimentare e di gestione sostenibile delle risorse in laboratorio.	**Organizzazione:** ● Concetto, importanza e fasi della ***mise en place*** o linea. ● Caratteristiche e classificazione delle **cotture di base** ● Tipologie, proprietà e classificazione degli **alimenti di base** e delle materie prime in cucina. ● Regole di calcolo delle **grammature** e dei pesi. **Modulistica e Tecnologica:** ● Regole di compilazione e importanza della **ricetta standard** e della **comanda**. ● Classificazione dei **diversi tipi di menù** e corretto ordine di successione delle portate. ● Normativa e gestione delle **intolleranze e degli allergeni** nel menù ● Ruolo dell'**informatica in cucina** **Servizio e Sostenibilità:** ● Principi estetici e funzionali per la **disposizione delle vivande nei piatti** e regole generali di servizio. ● Principi di **ecosostenibilità** legati all'Agenda 2030		● Le fasi di lavoro: le cotture di base ● La mice en place o linea di cucina ● La modulistica di reparto: la ricetta e la comanda (regole e compilazione) ● Le regole di servizio dei piatti ● Le grammature ● Gli alimenti di base ● Le materie prime in cucina ● La disposizione delle vivande nei piatti. ● L'informatica in cucina ● Il menù: vari tipi di menu e l'ordine delle portate ● Le intolleranze e gli allergeni nel menù ● L'agenda 2030: L'ecosostenibilità e la legge contro gli sprechi alimentari

UDA 4: i metodi di cottura e di conservazione

COMPETENZE	**Padronanza dei Processi di Trasformazione:** ● Gestire in autonomia ed efficacia le fasi del processo produttivo enogastronomico, applicando la corretta successione temporale tra lavorazioni preliminari, trattamenti termici e conservazione. **Consapevolezza Tecnico-Scientifica:** ● Adattare le tecniche di cottura e di condimento comprendendo e controllando le reazioni chimico-fisiche per garantire qualità organolettica, nutrizionale e sicurezza igienica degli alimenti. **Gestione della Tracciabilità e Sicurezza:** ● Garantire il rispetto delle normative di conservazione ed etichettatura all'interno del laboratorio di cucina, assumendosi la responsabilità della corretta conservazione e rintracciabilità semilavorati e prodotti finiti.

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Lavorazioni Preliminari e Preparazioni di Base: • Eseguire correttamente le lavorazioni preliminari sulle diverse tipologie di materie prime (carne, pesce, verdure, frutta), riducendo gli scarti di lavorazione. • Applicare le tecniche di base della cucina e della pasticceria (impasti base, salse madre, fondi di cottura, masse montate, creme). **Gestione dei Processi di Cottura e Conservazione:** • Selezionare e condurre le tecniche di cottura più adeguate in base all'effetto chimico-fisico desiderato sulla materia prima. • Applicare correttamente le diverse tecniche di conservazione **Impiego dei Condimenti e Gestione Etichettatura:** • Utilizzare oli e grassi nelle diverse fasi di lavorazione (cottura, mantecatura, condimento a crudo). • Redigere ed applicare correttamente le etichette per la tracciabilità e la conservazione degli alimenti stoccati in laboratorio.	**Fisica e Chimica Applicata alla Gastronomia:** • Modalità e principi di trasmissione del calore (conduzione, convenzione, irraggiamento) e relativi effetti sulle strutture degli alimenti. • Fenomeni chimico-fisici: (maillardizzazione, caramellizzazione)). **Tecniche Operative e di Processo:** • Metodologie e procedure per le **lavorazioni preliminari** (mondatura, paratura, sbucciatura, lavaggio, taglio). • **Principali tecniche di cottura e di conservazione** degli alimenti **Ingredienti e Normativa:** • Caratteristiche merceologiche e impiego in cucina di **condimenti, oli (EVO, semi) e grassi** animali e vegetali (burro, strutto, margarine), con particolare focus sul punto di fumo. • Normativa vigente sull'**etichettatura** e sulla tracciabilità interna delle preparazioni		• Gli effetti della trasmissione del calore • Le tecniche di cottura degli alimenti. • Le lavorazioni preliminari • Le tecniche di base di cucina e di pasticceria. • Le tecniche di conservazione degli alimenti. • L'influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. • L'etichettatura in cucina • I condimenti, gli oli e i grassi in cucina.

UDA 5: Gli alimenti e le tecniche basi in cucina

COMPETENZE	**Padronanza Operativa nelle Preparazioni di Base:** • Realizzare in autonomia e con perizia tecnica le basi strutturali della cucina (fondi, salse, leganti) e i primi piatti della tradizione italiana, garantendo standard qualitativi elevati. **Valorizzazione della Qualità e del Territorio:** • Applicare le conoscenze merceologiche per valorizzare le eccellenze alimentari e i prodotti certificati (DOP/IGP) all'interno dell'offerta enogastronomica. **Autonomia nella Produzione di Pasticceria di Base:** • Gestire con precisione ed autodisciplina le fasi di pesatura, impasto e cottura delle preparazioni base di pasticceria, lavorando nel rispetto delle schede tecniche.

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Selezione e Valorizzazione della Materia Prima: ● Riconoscere la qualità delle materie prime. ● Scegliere la farina idonea in base al tipo di impasto (pane, pasta fresca, prodotti da forno, pasticceria). ● Utilizzare in modo appropriato oli, grassi, condimenti, spezie ed erbe aromatiche per bilanciare i sapori e i profumi dei piatti. **Esecuzione delle Preparazioni di Base:** ● Preparare correttamente i diversi tipi di roux. ● Elaborare fondi di cottura chiari e scuri. ● Realizzare le salse madri e le loro derivate. ● Eseguire le preparazioni fondamentali di pasticceria (es. pasta frolla, crema pasticcera, pan di Spagna) rispettando le grammature e la sequenza degli ingredienti. **Realizzazione dei Primi Piatti:** ● Realizzare e dosare alcune tipologie di primi piatti della tradizione italiana (cottura della pasta, mantecatura del risotto, stesura e formatura della pasta fresca).	**Merceologia Alimentare e Certificazioni di Qualità:** ● Criteri di classificazione, e parametri di qualità degli alimenti. ● Marchi di tutela europei e nazionali (DOP, IGP, STG, BIO) ● Caratteristiche ed impieghi di: **Cereali e farine** **Latte e formaggi** **Grassi, oli e condimenti:** oli vegetali (EVO, semi), grassi animali, aceti e insaporitori. **Erbe aromatiche e spezie** **Basi Tecniche di Cucina e Fondamenti di Pasticceria:** ● **Fondi di cottura:** classificazione (bianchi, bruni, vegetali, fumetti), ● **Roux:** tipologie (bianco, biondo, bruno) ● **Salse madri e derivate:** la codifica classica (besciamella, vellutata, olandese, maionese, salsa pomodoro, fondo bruno legato) e i principali derivati. ● **Primi piatti italiani:** classificazione (minestre, zuppe, risotti, paste secche, fresche, ripiene e gnocchi) ● **Pasticceria di base:** classificazione delle paste lievitate, frolle	32	● La classificazione e la qualità degli alimenti ● I marchi di tutela e i disciplinari di produzione ● I cereali e le farine ● Il latte e i formaggi ● I grassi e gli oli ● I condimenti ● Le spezie e le erbe aromatiche ● I Roux ● I Fondi Di Cottura ● Le salse madri e derivati ● Le tecniche di base di cucina e di pasticceria. **Preparazioni e conoscenze di base:** ● Classificazione dei primi piatti italiani ● Preparazioni di base di pasticceria

UDA 6: I vegetali in cucina

COMPETENZE	**Padronanza Operativa nelle Lavorazioni Vegetali:** ● Gestire in autonomia ed efficienza l'intera filiera di lavorazione dei vegetali (dallo stoccaggio al taglio, fino alla cottura e alla finitura del piatto), rispettando gli standard di resa e qualità. **Valorizzazione Nutrizionale ed Estetica:** ● Applicare le corrette tecniche di trasformazione per massimizzare la conservazione dei principi nutritivi e l'impatto visivo/organolettico dei vegetali nell'offerta enogastronomica. **Sicurezza e Conservazione Responsabile:** ● Garantire la sicurezza alimentare nella manipolazione di funghi e prodotti della terra, applicando correttamente le procedure di igiene (HACCP) ed evitandone lo spreco.

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Selezione, Mondatura e Taglio: ● Riconoscere lo stato di freschezza, la qualità e la stagionalità di ortaggi, frutta, legumi, funghi e tartufi. ● Eseguire le lavorazioni preliminari (mondatura, lavaggio, pelatura, pulizia manuale di funghi e tartufi) riducendo al minimo gli scarti. ● Realizzare con precisione e in sicurezza i tagli classici dei vegetali (es. brunoise, julienne, mirepoix, vegetali torniti) utilizzando gli utensili appropriati. **Cottura:** ● Applicare la tecnica di cottura più idonea ad ogni tipologia di vegetale per preservarne valore nutrizionale, colore, consistenza e sapore. ● Utilizzare le corrette tecniche per fissare i colori naturali (es. shock termico in acqua e ghiaccio per i vegetali verdi). **Impiattamento e Servizio:** ● Dosare ed abbinare i vegetali nei piatti valorizzando i contrasti di consistenza, forma e colore.	**Classificazione dei Vegetali:** ● **Ortaggi e legumi** ● **La frutta:** maturazione e stagionalità. ● **Funghi e tartufi:** principali varietà commestibili, rischi di tossicità e normativa sulla vendita/somministrazione. **Conservazione:** ● Metodi di conservazione specifici (refrigerazione, congelamento, confezionamento sottovuoto, essiccazione, sott'olio/sotto vetro). **Tecniche Operative e di Servizio:** ● principali **tecniche di taglio** della tradizione culinaria (julienne, brunoise, macedonia, mirepoix, concassé, chiffonade, tornitura). ● Criteri estetici, cromatici e strutturali per la **presentazione e il servizio** dei piatti a base vegetale.		**I vegetali in cucina** ● La frutta ● Gli ortaggi e i legumi ● I funghi e i tartufi ● La classificazione e le caratteristiche dei vegetali. ● Le tecniche di taglio dei vegetali ● Le tecniche di preparazione e cottura dei vegetali. ● La presentazione e il servizio dei vegetali.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, Lezione dialogata, Metodo esperienziale, Lavoro di gruppo, Problem solving, Brainstorming, Ricerca individuale e/o di gruppo; lezioni laboratoriali, lezioni interattive

ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

Libro/i di testo:
LIM, testi di consultazione, Laboratori, esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi, Computer, sussidi multimediali, fotocopie, lezioni inclusive preparate dalla docente
,

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA		NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE'
[X] Test	[X] Prove pratiche	- Prove PRATICHE n. 3 per ciascun quadrimestre - Prove orali n. 1 per ciascun quadrimestre - Prova scritta n. 1 per ciascun quadrimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove pratiche, scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni, della puntualità nel rispetto delle scadenze e delle regole e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.
[X] Questionari	[X] Interrogazioni	
[X] Relazioni		
[X] Sviluppo di progetti		
[X] Esercitazioni		
[X] Prove strutturate e semistrutturate		

MODALITÀ DI RECUPERO

[X] Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
[X]Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
[X]Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;
[X]Recupero in itinere attraverso studio autonomo;
[X] Recupero durante la pausa didattica;

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2026-2027

CLASSE: I I SEZIONE: **A/B ENO** DISCIPLINA: **LAB.DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT: CUCINA**
DOCENTE: **Prof.ssa Emilia Greco** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **4 (tutte in compresenza con Lab.dei servizi di enogastronomia sett: sala e vendita)**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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, colturali, 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.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

DIPARTIMENTO TECNOLOGICO-PROFESSIONALE

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE DI: **LAB. CUCINA C.d.c. B020**

CLASSE 2^ A/B INDIRIZZO: **ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA-CUCINA**

ORE SETTIMANALI **N°4** ORE ANNUALI **N°132**

DOCENTE: **GRECO EMILIA**

ANNO SCOLASTICO**: 2026/2027**

PROFILO IN USCITA (PECUP) D.P.R. del 15 marzo 2010, n. 87, All. A

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

FINALITA' EDUCATIVE

Il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Al termine del percorso formativo, lo studente diplomato, è in grado di assumere scelte autonome, di ricoprire ruoli di responsabilità nei settori produttivi e di servizio, di partecipare costruttivamente alla soluzione di problemi e di interagire in maniera professionale col management aziendale.

OBIETTIVI GENERALI LABORATORIO DI CUCINA

- Consolidamento delle tecniche di base e sviluppo dell'autonomia operativa nella lavorazione delle carni, dei prodotti ittici, dei primi piatti complessi e dei dessert da ristorazione, con particolare attenzione al calcolo dei costi (*food cost*), all'ottimizzazione degli scarti e alla valorizzazione della tipicità territoriale
- **Igiene e Sicurezza**: Operare nel rispetto delle norme igieniche e di tutela della salute.
- **Organizzazione del Lavoro**: Gestire lo spazio di lavoro e l'attrezzatura di base
- **Tecniche di Base**: Eseguire le lavorazioni preliminari sui prodotti alimentari.
- **Metodi di Cottura**: Applicare le cotture elementari.

.**COMPETENZE**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

. - Gestione Avanzata HACCP e Sicurezza
- Primi Piatti Complessi e Pasta Fresca
- Pasticceria Salata e Dessert Ristorativi

ABILITA'
- Applicare le procedure di stoccaggio e rotazione delle scorte.
- Gestire la preparazione sicura di piatti per intolleranti/allergici.
- Sanificare le macchine per sottovuoto e abbattitori
- Svolgere il disossamento di volatili e tagli di carne di base.
- Realizzare roslate, arrosti, farciture e legature con spago da cucina.
- Valutare lo stato di freschezza del pesce fresco.
- Eviscerare, squamare e sfilettare pesci tondi e piatti.
- Pulire e preparare crostacei e molluschi eduli.
- Impastare, stendere e formare pasta fresca semplice e ripiena.
- Realizzare risotti con corretta mantecatura a caldo e all'onda.
- Abbinare la tipologia di pasta alla salsa idonea.
- Preparare dessert tradizionali (panna cotta, crema catalana, mousses, torte da credenza).

CONOSCENZE
- Tracciabilità ed etichettatura degli alimenti.
- Catena del freddo e conservazione in sottovuoto.
- Gestione degli allergeni e prevenzione della contaminazione crociata nei menu dedicati.
- Anatomia e classificazione dei tagli di carne (bovina, suina, ovina, avicola).
- Classificazione dei prodotti ittici (pesci di mare/acqua dolce, molluschi, crostacei)
- Tipologie di sfoglia all'uovo e impasti speciali.
- Farciture tradizionali per paste ripiene.
- Pasta sfoglia, brisée, choux e frolla per cucina salata.
- Dessert al cucchiaio e basi di pasticceria di ristorazione.
- Tecniche di mantecatura del risotto.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

1. *Applicare il principio dei taglieri differenziati per evitare contaminazioni crociate (es. carne/pesce/verdure).*
2. *Utilizzare correttamente i dispositivi di conservazione (abbattitore, sottovuoto) sotto la supervisione del docente.*
3. *Riconoscere i tagli principali di carni bianche e saper eseguire un'operazione di pulizia/porzionatura semplice.*
4. *Riconoscere i criteri minimi di freschezza del pesce ed eseguire la sfilettatura elementare (es. pesce tondo).*
5. *Impastare, stendere e formare una tipologia base di pasta fresca all'uovo o gnocchi.*
6. *Eseguire la cottura corretta della pasta e la mantecatura elementare di un risotto.*
7. *Realizzare preparazioni di base con paste sfoglia o brisée pronte/fatte in laboratorio.*

8. Eseguire un dessert al cucchiaio semplice rispettando le dosi della ricetta guidata

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

DISCIPLINA LAB. DI CUCINA	**A.S. 2026-2027**

UDA INTERDISCIPLINARE: “Il caffè-La prima colazione”
PRODOTTO FINALE: “”

UDA 1: Ripasso, Conservazione & HACCP Avanzato

COMPETENZE	**Operatività Sicura ed Igienica:** ● Operare all'interno del laboratorio di cucina in conformità con le norme d'igiene (HACCP) e di sicurezza professionale (D.Lgs. 81/08), garantendo la salubrità delle preparazioni. **Autocontrollo e Responsabilità Professionale:** ● Adottare un comportamento professionale responsabile verso sé stessi, i colleghi e i consumatori finali. **Padronanza Operativa e Consolidamento Tecnico:** ● Dimostrare buona manualità ed efficienza nell'esecuzione delle tecniche fondamentali di cucina (tagli, fondi, cotture), lavorando con autonomia e pulizia. **Gestione della Filiera di Conservazione e Confezionamento:** ● Gestire in completa autonomia ed efficacia la filiera del freddo e del confezionamento sottovuoto, applicando le corrette procedure per prolungare la shelf-life dei prodotti in totale sicurezza alimentare. **Responsabilità Igienico-Sanitaria e Documentale:** ● Assicurare la completa rintracciabilità dei semilavorati e la corretta comunicazione degli allergeni, assumendosi la responsabilità dell'applicazione del piano di autocontrollo HACCP all'interno della postazione di lavoro.

ABILITÀ	**CONOSCENZE**	**ORE**	**CONTENUTI**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Operatività di Laboratorio e Manualità: • Eseguire con rapidità, accuratezza e precisione i vari tagli classici dei vegetali e le lavorazioni preliminari. • Preparare, sgrassare e schiumare correttamente i fondi di base rispettando tempi e temperature di estrazione. • Applicare le corrette tecniche di cottura in relazione alla materia prima utilizzata. **Gestione Tecnica delle Macchine di Conservazione:** • Utilizzare in sicurezza l'abbattitore di temperatura impostando i cicli corretti (abbattimento positivo a +3°C o surgelazione a -18°C). • Confezionare gli alimenti con la macchina sottovuoto scegliendo le buste idonee e regolando le percentuali di vuoto e di saldatura. **Compilazione Registri ed Etichettatura:** • Compilare correttamente il registro di tracciabilità aziendale inserendo tutte le informazioni obbligatorie. • Redigere ed applicare sugli alimenti abbattuti o sottovuoto le etichette di tracciabilità in modo chiaro e conforme alle norme igienico-sanitarie. • Identificare e segnalare tempestivamente la presenza dei 14 allergeni principali nelle schede tecniche di laboratorio.	**Sicurezza, Igiene e Deontologia Professionale:** • Regolamento interno di laboratorio, norme comportamentali, igiene personale e sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/08 e Reg. CE 852/04). • Rischi di contaminazione e buone prassi igieniche per l'uso in sicurezza dei macchinari di cucina. **Tecnologie e Tecniche di Conservazione:** • Principi fisico-chimici del freddo applicato agli alimenti: differenza tra refrigerazione, congelamento, surgelazione e abbattimento termico (positivo e negativo). • Funzionamento, ciclo operativo e campi di applicazione dell'abbattitore di temperatura e della confezionatrice sottovuoto (sottovuoto di conservazione e per cottura). • Parametri di conservazione e shelf-life dei prodotti finiti e semilavorati. **Tracciabilità, Allergeni e Documentazione:** • Normativa europea (Reg. UE 1169/11 e Reg. CE 178/02) sulla tracciabilità degli alimenti e sull'obbligo di indicazione degli allergeni. • Struttura e regole di compilazione del registro di tracciabilità e delle etichette interne di laboratorio (lotto, data di produzione, TMC/scadenza, allergeni presenti, condizioni di conservazione). **Consolidamento delle Basi di Cucina:** • Classificazione, standard volumetrici ed esecutivi dei principali tagli dei vegetali. • Classificazione, proporzioni e processi di estrazione per la realizzazione dei fondi di base (bianchi, bruni, fumetti). • Panoramica e classificazione delle tecniche di cottura tradizionali e moderne.		• Regole di comportamento, igiene e sicurezza • Richiamo tagli vegetali e fondi di base • Tecniche di conservazione (abbattimento, sottovuoto, congelamento). • Registro tracciabilità ed allergeni. • Tecniche di cottura • Esercitazione di ripasso manualità. • Uso dell'abbattitore e della confezionatrice sottovuoto. • Compilazione etichette di tracciabilità.

UDA 2: Le basi di Cucina

COMPETENZE	**Padronanza Autonoma delle Tecniche di Base:** • Gestire con sicurezza e competenza i processi di trasformazione culinaria degli impasti, delle salse e dei vegetali, garantendo standard qualitativi elevati. **Controllo Qualitativo e Organolettico:**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

	● Valutare autonomamente la resa e la qualità delle preparazioni di base, intervenendo tempestivamente per correggere eventuali difetti di consistenza, sapore o cottura. **Versatilità e Applicazione Professionale:** ● Integrare le diverse preparazioni di base (fondi, salse, impasti e contorni vegetali) all'interno della composizione del piatto, dimostrando consapevolezza degli abbinamenti e delle tecniche di cucina applicate.

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI
Lavorazione ed Esecuzione degli Impasti: ● Eseguire correttamente le fasi di impasto, dosaggio, manipolazione e formatura dei principali impasti di cucina e pasticceria. ● Gestire i parametri ambientali e i tempi di riposo/lievitazione in base alle caratteristiche specifiche dell'impasto. **Realizzazione di Fondi, Preparazioni e Salse:** ● Preparare fondi di cottura chiari e scuri effettuando correttamente le operazioni di sgrassatura, schiumatura e riduzione. ● Realizzare le salse madri e le relative derivate applicando le tecniche di emulsione, legatura e bilanciamento dei sapori. **Cottura e Gestione dei Vegetali:** ● Selezionare e applicare la tecnica di cottura più adeguata in base alla varietà, alla consistenza e al risultato desiderato per il vegetale. ● Eseguire trattamenti termici di fissaggio del colore (es. raffreddamento in acqua e ghiaccio) e valutare il grado ottimale di cottura.	**Gli Impasti di Base:** ● Tipologie, classificazione e caratteristiche merceologiche degli impasti di cucina e pasticceria (es. impasti lievitati, paste frolle, pasta sfoglia, impasti per pasta fresca, masse montate). ● Ruolo e funzioni chimico-fisiche degli ingredienti base negli impasti (farina, acqua, grassi, uova, agenti lievitanti come lievito di birra, chimico o madre). **Le Preparazioni di Base e i Fondi di Cottura:** ● Classificazione, composizione e procedimenti per la realizzazione dei fondi di cottura (fondi bianchi, bruni, fumetti, essenze vegetali). ● Preparazioni preliminari e complementari di cucina e pasticceria (es. creme base, besciamella, vellutate, sciroppi, panature). **Le Salse:** ● Classificazione delle salse della cucina classica e moderna (salse madri e salse derivate, calde e fredde, salse emulsionate stabili e instabili). ● Principi di legatura e chimica delle salse (uso di roux, amidi, riduzioni, emulsioni di grassi). **La Cottura dei Vegetali:** ● Modificazioni strutturali, organolettiche e nutrizionali dei vegetali sottoposti a trattamento termico. ● Classificazione e applicazione delle diverse tecniche di cottura dei vegetali (vapore, bollitura, stufatura, brasatura, arrostitura, frittura e cottura sotto vuoto).	20	● Gli impasti di base ● Le preparazioni di base ● Le salse ● I fondi di cottura ● La cottura dei vegetali ● L'impiattamento

UDA 3: Le uova e gli antipasti

COMPETENZE	**Padronanza Operativa e Versatilità Tecnologica:** ● **Gestire in autonomia la lavorazione e le cotture delle uova e la produzione delle diverse famiglie di minestre e antipasti, garantendo equilibrio di sapore e qualità visiva.**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Valutazione e Controllo Qualitativo:

- Applicare la corretta sequenza operativa e il rigoroso controllo delle temperature nelle preparazioni delicate a base di uova e leganti per prevenire difetti di coagulazione, separazione delle emulsioni o alterazioni organolettiche.

Organizzazione della Linea e Valorizzazione dell'Offerta:

- Predisporre la *mise en place* per il reparto garde-manger e potage, coordinando la produzione di antipasti e minestre in sintonia con i tempi del servizio e la tipologia di menù proposta.

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI
Gestione e Cottura delle Uova: • Riconoscere la freschezza delle uova attraverso i test operativi ed interpretare correttamente la timbratura del guscio. • Eseguire con precisione le cotture delle uova controllando rigorosamente tempi e temperature (es. uova affogate, barzotte, sode senza alone verde). • Realizzare emulsioni (maionese) e preparazioni strutturate a base di uovo gestendo la stabilità dell'emulsione o del montaggio. **Realizzazione ed Impiattamento degli Antipasti:** • Selezionare, affettare e disporre con criteri estetici e razionali gli antipasti freddi e caldi. • Elaborare finger food, tartine, canapé e stuzzichini bilanciando consistenze, forme e colori per la presentazione al buffet o al tavolo. **Elaborazione delle Minestre:** • Preparare brodi di base chiari, limpidi e sgrassati e realizzare consommé mediante tecnica di chiarificazione. • Confezionare vellutate e creme applicando i corretti leganti (roux, liaison di tuorlo e panna, amidi) e passati mantenendo consistenza e brillantezza.	**Merceologia e Tecnica delle Uova:** • Composizione nutrizionale e proprietà chimico-fisiche dell'uovo (funzioni leganti, emulsionanti, aeranti, addensanti e coagulanti di albume e tuorlo). • Classificazione commerciale delle uova (per categoria di qualità A/B e per calibro S/M/L/XL) . • ecnicheT di cottura (in guscio: al bross, alla coque, barzotte, sode; senza guscio: affogate, al piatto, strapazzate, omelette, frittate). • Principali preparazioni di base a matrice uovo (maionese, salsa olandese, creme, pasta fresca). **Gli Antipasti:** • Ruolo gastronomico, nutrizionale e storico dell'antipasto nell'articolazione del menù. • Classificazione strutturale degli antipasti: freddi e caldi, di magro e di grasso, di terra e di mare, semplici e composti. • Tipologie di prodotti per antipasti (salumi, formaggi, canapé, tartine, carpacci, terrine, paté, verdure sott'olio/sotto aceto, lievitati e fritti). **Le Minestre:** • Definizione, ruolo e collocazione delle minestre nell'ordine delle portate. • Classificazione delle minestre:(Minestre chiare o brodi: brodi da risalita o estrazione (vegetali, di carne, fumetti). Minestre dense: vellutate, creme, passati, puree. Minestre legate o asciutte della tradizione: minestroni, zuppe	8	• Le uova: classificazione e cottura • Gli usi delle uova in cucina • Le principali preparazioni a base di uova • Classificazione degli antipasti • La principale tipologia di antipasti • Le minestre

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

	regionali, minestre con pasta/riso/cereali		

UDA 4: I primi piatti

COMPETENZE	**Padronanza Operativa della Primi-Piatteria:** ● Gestire in completa autonomia le fasi di preparazione, cottura, condimento e finitura e impiattamento di tutte le principali tipologie di primi piatti della tradizione culinaria italiana. **Controllo Tecnico e di Processo:** ● Valutare criticamente le caratteristiche delle materie prime (es. amido del riso, tenore proteico delle farine, consistenza dei ripieni) e adattare le tecniche operative per garantire standard qualitativi costanti. **Organizzazione della Linea e Tempistica del Servizio:** ● Pianificare la *mise en place* di reparto per la gestione rapida ed efficiente dei primi piatti al momento della comanda, coordinando cotture espresse e preparazioni da rinvenire/gratinare.

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Lavorazione degli Impasti e Formatura: • Realizzare impasti per pasta fresca (all'uovo e senza uova) ottenendo la corretta elasticità e malleabilità. • Stendere la sfoglia a mano o con l'ausilio della sfogliatrice al giusto spessore. • Confezionare paste ripiene farcite (es. ravioli, tortellini, agnolotti) sigillando bene i bordi per evitare fuoriuscite in cottura. • Impastare e formare gnocchi di patate o di semolino senza snervare la struttura e garantendo la tenuta in cottura. **Cottura, Mantecatura e Servizio:** • Gestire la cottura della pasta secca e fresca rispettando il rapporto acqua/sale/pasta e il grado di cottura "al dente". • Eseguire la cottura del risotto gestendo i tempi di tostatura, bagnatura e la mantecatura finale fuori dal fuoco. • Preparare la pastella per crespelle, cuocerle in modo omogeneo ed eseguire con precisione le varie piegature in base alla destinazione d'uso del piatto. • Assemblare e gratinare al forno paste ricche e crespelle garantendo la doratura superficiale senza asciugare il ripieno	**Primi Piatti a Base di Riso:** • Merceologia del riso: varietà (Comune, Semifino, Fino, Superfino), tipologie di lavorazione (brillatura, parboiling, intingolo) e attitudine culinaria. • Tecniche di realizzazione del risotto: tostatura a secco o con grassi, sfumatura, bagnatura con fondi/brodi, mantecatura e riposo (*all'onda*). **La Pasta (Secca, Fresca e Ripiena):** • Pasta secca: normative di produzione (semola di grano duro), formati (corti, lunghi, lisci, rigati), grado di idratazione, resa e tempi di cottura al dente. • Pasta fresca: differenza strutturale e chimico-fisica tra pasta all'uovo e pasta all'acqua (farine di grano tenero vs semole); dosaggi, idratazione e formazione della maglia glutinica. • Paste ripiene e gratinate: classificazione e formatura dei ripieni (di magro, di carne, vegetali); bilanciamento di umidità e consistenza; salse di accompagnamento e tecniche di gratinatura al forno. **Gnocchi e Crespelle:** • Gnocchi: tipologie (di patate, alla romana/di semolino, di ricotta); scelta delle patate (ricche di amido, vecchie); ruolo di farina e uova nell'impasto. • Crespelle (Crêpes): composizione e riposo della pastella; tecniche di cottura su piastra/padella lionese; modalità di farcitura e tipologie di piegatura (a ventaglio/portafoglio, a cannula/cannellone, a pacchetto/fagottino, a triangolo)	20	• I primi piatti a base di riso • La pasta fresca con e senza uova. • La pasta secca • La cottura della pasta • Le paste ripiene farcite • Le paste ricche gratinate • Gli gnocchi • Le crespelle • La piegatura delle crespelle

UDA 5: I prodotti ittici

COMPETENZE	**Padronanza Operativa nella Gestione del Reparto Ittico:** • Gestire in autonomia l'intero ciclo di lavorazione del pesce (dalla ricezione della materia prima e verifica della freschezza, fino alla sfilettatura, cottura e impiattamento). **Garanzia di Sicurezza Alimentare e Qualità Igienica:** • Applicare rigorosamente i protocolli di autocontrollo HACCP specifici per i prodotti ittici, assumendosi la responsabilità della prevenzione dei rischi biologici e merceologici (allergeni, parassiti). **Valorizzazione Sostenibile della Risorsa:** • Adottare criteri di scelta e preparazione orientati alla sostenibilità ambientale (rispetto delle taglie minime, stagionalità, riduzione degli sprechi) e alla valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche locali e marinare.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2020 - IV - E

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI

Selezione, Riconoscimento e Lavorazione Preliminare:
• Verificare la freschezza e la qualità igienico-sanitaria dei prodotti ittici tramite l'analisi visiva, olfattiva e tattile.
• Eseguire le operazioni preliminari di pulizia: desquamazione, eviscerazione, spellatura, delucidazione, sfilettatura e sezionamento di pesci, molluschi e crostacei riducendo al minimo lo scarto.
• Eseguire i trattamenti di bonifica preventiva (es. abbattimento per il consumo di pesce crudo).
 	
Gestione della Conservazione:
• Applicare le corrette procedure di stoccaggio del pesce fresco in banchi frigo o su letto di ghiaccio con scolo dei liquidi.
• Utilizzare l'abbattitore e il sottovuoto per la conservazione sicura dei prodotti ittici freschi o semilavorati.
 	
Esecuzione delle Tecniche di Cottura:
• Selezionare e applicare la tecnica di cottura più adeguata in base alla specie ittica, alla pezzatura e al risultato gastronomico desiderato.
• Monitorare con precisione i tempi e le temperature di cottura per evitare la disidratazione e la sfaldatura delle carni delicate del pesce.
• Abbinare ai piatti di pesce i condimenti, le salse di accompagnamento e le guarnizioni idonee a valorizzarne la sapidità naturale.
	Merceologia e Classificazione dei Prodotti Ittici:
	• Classificazione biologica e commerciale dei prodotti ittici: pesci (ossei e cartilaginei, di mare e di acqua dolce, pelagici e demersali), crostacei (macruri, brachyuri), molluschi (cefalopodi, bivalvi, gasteropodi).
	• Caratteristiche organolettiche e parametri fondamentali per la valutazione della freschezza (aspetto di occhi, branchie, squame, consistenza delle carni, odore).
	• Valore nutrizionale dei prodotti ittici (proteine ad alto valore biologico, acidi grassi polinsaturi Omega-3, vitamine, sali minerali).
	Mercato, Acquisto e Normativa:
	• Struttura del mercato ittico, canali di approvvigionamento e criteri di selezione per l'acquisto consapevole (stagionalità, taglie minime di cattura, provenienza da pesca o acquacoltura, etichettatura obbligatoria UE).
	• Normativa igienico-sanitaria (HACCP) specifica per la filiera ittica, con particolare riferimento alla prevenzione del rischio parassitario (es. *Anisakis*) e alla rintracciabilità.
	Conservazione e Tecniche di Cottura:
	• Metodi di conservazione a breve e lungo termine: refrigerazione, abbattimento termico, surgelazione, congelamento, confezionamento sottovuoto e conservazione in ghiaccio.
	• Effetti del calore sulle proteine muscolari del pesce (collagene meno strutturato rispetto alla carne, rapidità di coagulazione).
	• **Classificazione delle tecniche di cottura del pesce:**
	  ○ Cotture a umido/immersione: bollitura, affogatura (*pochage*), cottura a vapore.
	  ○ Cotture a secco/concentrazione: arrostitura, cottura alla griglia, frittura, al forno.
	  ○ Cotture miste o in umido: stufatura, brasatura, zuppe di pesce.
	  ○ Tecniche moderne: cottura a bassa temperatura (CBT) e sottovuoto.
		20	• La classificazione dei prodotti ittici
			• Il mercato dei prodotti ittici e l'acquisto del pesce
			• La conservazione e la cottura
			• La cottura del pesce

UDA 6: Le carni

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

COMPETENZE	**Padronanza Operativa nella Gestione del Reparto Carni:** ● Gestire in completa autonomia l'intero ciclo produttivo delle carni (dalla ricezione e verifica della tracciabilità, alla paratura, cottura, risposo dei succhi e composizione del piatto finale). **Controllo Tecnologico e Garanzia di Sicurezza:** ● Rispettare rigorosamente le norme di igiene alimentare (HACCP) e di sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/08), garantendo la totale salubrità del prodotto lavorato e la prevenzione dei rischi di tossinfezione. **Ottimizzazione delle Risorse e Valorizzazione della Materia Prima:** ● Applicare le corrette tecniche di taglio e cottura per valorizzare anche i tagli di 2ª e 3ª categoria, riducendo gli sprechi e ottimizzando il food cost all'interno della brigata di cucina.

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI
● Valutare lo stato di freschezza, il grado di frollatura e la qualità della carne tramite l'analisi visiva (colore, marezzatura, venature di grasso) ed olfattiva. ● Identificare ed eseguire i tagli primari e secondari delle diverse specie animali. **Gestione Igienica e Conservazione:** ● Applicare le procedure igieniche per evitare la proliferazione batterica (es. controllo di *Salmonella*, *Campylobacter*) e le contaminazioni con altri alimenti. ● Stoccare le carni nei banchi frigo rispettando le temperature d'esercizio e confezionare sottovuoto i semilavorati applicando l'etichettatura di tracciabilità. **Esecuzione delle Cotture e Servizio:** ● Selezionare la tecnica di cottura ottimale in base al taglio di carne scelto (es. brasatura per la spalla/guancia; cottura rapida per il filetto). ● Monitorare i punti di cottura (al sangue, media, ben cotta) mediante sonda termometrica al cuore o sensibilità tattile.	**Merceologia, Chimica e Classificazione delle Carni:** ● Classificazione delle carni in base al colore e al tenore di mioglobina: carni bianche (pollame, coniglio, vitello), carni rosse (bovino adulto, equino, ovino, caprino) e carni nere/da cacciaggione (fagiano, quaglia, cinghiale, capriolo). **I Tagli della Carne:** ● Anatomia culinaria e suddivisione in categorie dei tagli (1ª, 2ª e 3ª categoria) in relazione al contenuto di tessuto connettivo e collagene. ● Mappatura dei principali tagli commerciali per specie (es. per il bovino: filetto, controfiletto, noce, fesa, scamone, reale, biancostato, ossobuco). **Normativa, Igiene e Conservazione:** ● Protocolli di autocontrollo HACCP specifici per le carni: prevenzione delle contaminazioni crociate (uso di taglieri e coltelli dedicati). ● Metodi di conservazione **Tecniche di Cottura, Presentazione e Servizio:** ● reazione di Maillard e trattenimento dei succhi. ● Cotture ad alta temperatura/secco (tagli teneri): griglia, salto in padella, arrostitura. ● Cotture prolungate/in umido (tagli ricchi di connettivo): stufatura, brasatura, bollitura. ● Tecniche moderne: cottura a bassa temperatura (CBT) e sottovuoto. ● Criteri di intaglio, porzionatura, disposizione nel piatto e servizio al tavolo.	20	● La classificazione e le caratteristiche delle carni. ● Il colore delle carni e l'uso in cucina ● Le tecniche di preparazione e cottura delle carni. ● Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione delle carni. ● La presentazione e il servizio delle carni. ● I tagli delle carni.

UDA 7: I contorni a base di ortaggi e funghi

COMPETENZE	
	Padronanza Operativa nella Realizzazione dei Contorni: ● Gestire in totale autonomia le lavorazioni, le cotture e la presentazione dei contorni a base di ortaggi e funghi, garantendo consistenze, sapori e colori ottimali. **Sicurezza Alimentare e Tutela del Consumatore:** ● Applicare con rigore i protocolli igienico-sanitari (HACCP) legati alla manipolazione di prodotti della terra e funghi, prevenendo contaminazioni da terra/botulino ed evitando rischi di tossinfezione. **Valorizzazione delle Tipicità e Stagionalità:** ● Selezionare e valorizzare i prodotti vegetali e i tartufi in base alla stagionalità e alla provenienza territoriale, ottimizzando l'offerta gastronomica nel rispetto del food cost e della sostenibilità.

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI
Lavorazione e Preparazione Preliminare: ● Riconoscere il grado di freschezza e le alterazioni organolettiche di ortaggi, funghi e tartufi. ● Pulire e mondare gli ortaggi riducendo al minimo gli scarti di lavorazione. ● Eseguire la corretta pulizia a secco o con spazzola di funghi e tartufi evitando l'immersione prolungata in acqua. **Realizzazione dei Contorni:** ● Eseguire i tagli classici degli ortaggi (brunoise, julienne, mirepoix, batonnets, vegetali torniti). ● Preparare contorni classici e compositi a base di ortaggi (es. ratatouille, caponata, verdure al salto, gratinati). ● Realizzare la cottura trifolata dei funghi controllando tempi, temperatura e fuoriuscita dell'acqua vegetazionale. **Finitura e Impiattamento:** ● Applicare le tecniche di shock termico (acqua e ghiaccio) per preservare la brillantezza dei colori e la consistenza croccante. ● Impiattare e decorare i contorni coordinandoli armoniosamente con il piatto principale senza coprirne i sapori. ● Utilizzare oli aromatizzati, emulsioni e tartufo in lamelle per la finitura del piatto al momento del servizio.	**Merceologia di Ortaggi, Funghi e Tartufi:** ● Ortaggi: classificazione botanica e gastronomica (da foglia, radice, tubero, bulbo, fusto, fiore, frutto, legume); stagionalità, caratteristiche nutrizionali (fibre, sali minerali, vitamine, antiossidanti). ● Funghi (Epigei): classificazione merceologica (freschi, essiccati, congelati, conservati), principali varietà commestibili (porcini, finferli, chiodini, pioppini), normativa igienico-sanitaria, rischi di tossicità e controllo micologico. ● Tartufi (Ipogei): varietà pregiate (tartufo bianco pregiato, nero pregiato, scorzone, bianchetto), caratteristiche organolettiche, territori di produzione, pulizia e corretta modalità d'uso in cucina (a crudo/in aroma). **Tecnica dei Contorni e Trattamenti Termici:** ● Concetto di contorno nell'articolazione del menù e regole di abbinamento organolettico con portate principali di carne, pesce o uova. ● Classificazione dei contorni a base di ortaggi e funghi: crudi, lessati, al vapore, saltati, brasati, gratinati, fritti, trifolati. **Presentazione e Servizio:** ● Principi di cromatismo, geometria, equilibrio visivo ed estetica nell'impiattamento dei vegetali. ● Regole di servizio al tavolo e al buffet per i contorni e le guarnizioni vegetali.	12	● Gli ortaggi ● I funghi e i tartufi ● I contorni a base di ortaggi e funghi ● La presentazione e il servizio dei vegetali.

UDA 6: Basi di pasticceria e arte bianca

COMPETENZE	**Padronanza Operativa nelle Lavorazioni Vegetali:** ● Gestire in autonomia ed efficienza l'intera filiera di lavorazione dei vegetali (dallo stoccaggio al taglio, fino alla cottura e alla finitura del piatto), rispettando gli standard di resa e qualità. **Valorizzazione Nutrizionale ed Estetica:** ● Applicare le corrette tecniche di trasformazione per massimizzare la conservazione dei principi nutritivi e l'impatto visivo/organolettico dei vegetali nell'offerta enogastronomica. **Sicurezza e Conservazione Responsabile:** ● Garantire la sicurezza alimentare nella manipolazione di funghi e prodotti della terra, applicando correttamente le procedure di igiene (HACCP) ed evitandone lo spreco.

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI
Selezione, Mondatura e Taglio: ● Riconoscere lo stato di freschezza, la qualità e la stagionalità di ortaggi, frutta, legumi, funghi e tartufi. ● Eseguire le lavorazioni preliminari (mondatura, lavaggio, pelatura, pulizia manuale di funghi e tartufi) riducendo al minimo gli scarti. ● Realizzare con precisione e in sicurezza i tagli classici dei vegetali (es. brunoise, julienne, mirepoix, vegetali torniti) utilizzando gli utensili appropriati. **Cottura:** ● Applicare la tecnica di cottura più idonea ad ogni tipologia di vegetale per preservarne valore nutrizionale, colore, consistenza e sapore. ● Utilizzare le corrette tecniche per fissare i colori naturali (es. shock termico in acqua e ghiaccio per i vegetali verdi). **Impiattamento e Servizio:** ● Dosare ed abbinare i vegetali nei piatti valorizzando i contrasti di consistenza, forma e colore.	**Le Basi e le Tecniche di Pasticceria:** ● Classificazione, bilanciamento e chimica delle basi di pasticceria (es. masse montate come pan di Spagna e plumcake; impasti friabili come frolla e sfoglia; impasti lievitati e masse cotte come la *pâte à choux*). ● Preparazione di creme e salse di base (crema pasticcera, inglese, al burro, ganache, coulis e salse alla frutta). **I Dessert e la Ristorazione:** ● Tipologie di dessert al piatto, al cucchiaio, semifreddi, gelati e dessert caldi o espressi. **L'Arte Bianca e i Prodotti da Forno:** ● Definizione, storia e importanza dell'arte bianca nella tradizione enogastronomica italiana. ● Classificazione dei prodotti dell'arte bianca: pane comune, pani speciali, prodotti da forno salati, pizze, focacce e grandi/piccoli lievitati da ricorrenza o colazione. **Igiene, Conservazione, Presentazione e Servizio:** ● Norme igienico-sanitarie (HACCP) specifiche per la pasticceria (gestione delle uova fresche, prodotti a base di crema, prevenzione della contaminazione crociata con allergeni come glutine e frutta a guscio). ● Tecniche di conservazione per prodotti di pasticceria e da forno ● Principi di estetica, decorazione, impiattamento e tecniche di servizio al tavolo o al buffet dei dessert e dei prodotti da forno.	20	● Le basi della pasticceria ● I Dessert ● Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche e la corretta conservazione delle preparazioni di pasticceria. ● La presentazione e il servizio dei dolci. ● L'arte bianca ● I prodotti dell'arte bianca

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, Lezione dialogata, Metodo esperienziale, Lavoro di gruppo, Problem solving, Brainstorming, Ricerca individuale e/o di gruppo; lezioni laboratoriali, lezioni interattive

ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

Libro/i di testo:
LIM, testi di consultazione, Laboratori, esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi, Computer, sussidi multimediali, fotocopie, lezioni inclusive preparate dalla docente ,

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE'
[X] Test [X] Questionari [X] Interrogazioni [X] Relazioni [X] Prove pratiche [X] Sviluppo di progetti [X] Esercitazioni [X] Prove strutturate e semistrutturate	- Prove PRATICHE n. 3 per ciascun quadrimestre - Prove orali n. 1 per ciascun quadrimestre - Prova scritta n. 1 per ciascun quadrimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove pratiche, scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni, della puntualità nel rispetto delle scadenze e delle regole e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

MODALITÀ DI RECUPERO

[X]Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
[X]Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
[X]Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;
[X]Recupero in itinere attraverso studio autonomo;
[X]Recupero durante la pausa didattica;
[ ]Sportello didattico;
[ ] Corsi di recupero pomeridiani

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2026-2027

CLASSE: III SEZIONE: **A ENO** DISCIPLINA: **LAB.DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT: CUCINA**

DOCENTE: **Prof. Giovanni Sprovieri alimenti)Prof.ssa Sara Sanzone** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **8 (di cui 1 in compresenza con Scienze degli**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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, colturali, 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.

UDA 1• Gli alimenti e la qualità alimentare					
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico,chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	• Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. • Valorizzare i prodotti,proporre ricette e accostamenti. • Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico. • Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli. • Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede.	Le certificazioni di qualità. • La legislazione di settore. • Il cibo come alimento e prodotto culturale. • I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. • Il"Pacchetto igiene"e il Sistema HACCP. • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. • Gli alimenti e la qualità. • L'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo-vino. • Legame dei prodotti. I nuovi prodotti alimentari	46 ore		Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte, temi, compiti di realtà)

				Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming	Valutazione pratica
				Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Valutazione Iniziale In itinere Finale Valutazione di competenze

UDA 2 •I prodotti ittici					
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuando le nuove tendenze di filiera. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base di pesce. • Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di pesce. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare piatti a base di pesce in abbinamento a guarnizioni e contorni. • Presentare e servire piatti a base di pesce nel rispetto delle regole tecniche.	• La classificazione e le caratteristiche dei pesci. • Le tecniche di preparazione e cottura dei pesci. • Il rispetto delle sequenze,delle regole igieniche e la corretta conservazione dei pesci. • La presentazione e il servizio dei pesci.	30 ore		Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte, temi, compiti di realtà)

UDA 3 •Gli animali da macello,da cortile e da selvaggina					
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI	Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming	Valutazione pratica
• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuando le nuove tendenze di filiera. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base di carne. • Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di carne. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni. • Presentare e servire piatti a base di carne nel rispetto delle regole tecniche.	• La classificazione e le caratteristiche delle carni da macello,selvaggina e da cortile. • Le tecniche di disosso, sezionatura,tagli,preparazione, cottura delle carni. • Il rispetto delle sequenze,delle regole igieniche e la corretta conservazione delle carni. • La presentazione e il servizio dei secondi a base di carne	36 oreore	Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Valutazione Iniziale In itinere Finale Valutazione di competenze
UDA 4 • La cucina regionale italiana					
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI	Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming	Valutazione pratica

			45 ore	Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Valutazione Iniziale In itinere Finale Valutazione di competenze

• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Eseguire le principali • preparazioni gastronomiche regionali. • Elaborare prodotti di pasticceria e dessert a carattere regionale. • Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni. • Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale.	• Le preparazioni Enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale. • La valorizzazione dei prodotti enogastronomici. • I principali piatti della tradizione. Le caratteristiche della cucina regionale.

UDA 5 •La cucina internazionale					
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuando le nuove tendenze di filiera. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Eseguire le principali preparazioni gastronomiche internazionali ed etniche. • Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina internazionale. • Elaborare prodotti di pasticceria e dessert a carattere internazionale. • Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere, adattandoli ai gusti dell'utenza.	• Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria internazionale ed etnica. • La valorizzazione dei prodotti Enogastronomici internazionali. • I principali piatti della tradizione etnica. • Le caratteristiche della cucina internazionale ed etnica. • Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche.	35 ore	Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte, temi, compiti di realtà) Valutazione pratica
UDA 6 •Il pane e gli impasti lievitati			TEMPI		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI 39ore	Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming	Valutazione pratica

• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati. • Eseguire con sicurezza le principali preparazioni lievitate, salate e di pasticceria. • Elaborare prodotti di gastronomia e pasticceria lievitati. • Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato. Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.	• La valorizzazione dei prodotti lievitati di gastronomia e di pasticceria. • Le preparazioni di cucina e pasticceria lievitata, anche in lavorazioni evolute. • La presentazione delle preparazioni lievitate.		Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Valutazione Iniziale In itinere Finale Valutazione di competenze

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROMMS

ZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2026-2027

CLASSE: **I**V SEZIONE: **A ENO** DISCIPLINA: **LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT: CUCINA**

DOCENTE: **Prof.ssa Emilia Greco** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **7 (di cui 2 in compresenza con Scienze degli alimenti)**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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, colturali, 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.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

DIPARTIMENTO TECNOLOGICO PROFESSIONALE

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE DI: **LAB. CUCINA C.d.c. B020**

CLASSE 4^ A INDIRIZZO: **ENOGASTRONOMIA-CUCINA**

ORE SETTIMANALI **N°4** ORE ANNUALI **N°231**

DOCENTE: **GRECO EMILIA**

ANNO SCOLASTICO**: 2026/2027**

PROFILO IN USCITA (PECUP) D.P.R. del 15 marzo 2010, n. 87, All. A

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

FINALITA' EDUCATIVE

Il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Al termine del percorso formativo, lo studente diplomato, è in grado di assumere scelte autonome, di ricoprire ruoli di responsabilità nei settori produttivi e di servizio, di partecipare costruttivamente alla soluzione di problemi e di interagire in maniera professionale col management aziendale.

Nel secondo biennio (classe quarta), l'insegnamento compie un salto qualitativo decisivo: si passa dall'esecuzione tecnica di base alla **gestione aziendale della cucina**, alla **ristorazione moderna e banqueting**, all'applicazione delle **tecnologie avanzate** (cottura sottovuoto, bassa temperatura, abbattimento organizzato), fino alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico regionale, nazionale e internazionale.

OBIETTIVI GENERALI LABORATORIO DI CUCINA

- Consolidamento delle tecniche di base e sviluppo dell'autonomia operativa nella lavorazione delle carni, dei prodotti ittici, dei primi piatti complessi e dei dessert da ristorazione, con particolare attenzione al calcolo dei costi (*food cost*), all'ottimizzazione degli scarti e alla valorizzazione della tipicità territoriale.
- Sviluppare competenze manageriali e tecnico-scientifiche avanzate: progettazione dei menu, ingegnerizzazione della cucina (*Kitchen Design*), controllo dei costi (*Food & Beverage Cost*), applicazione delle tecnologie di cottura innovative e gestione di grandi eventi / ristorazione collettiva.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

COMPETENZE

- Progettazione del Menu e Food Cost
- Eseguire Tecnologie di Cottura Avanzate
- Organizzare Eventi, Banqueting e Buffet
- Conoscere e presentare l'Enogastronomia Regionale, Nazionale e Internazionale

ABILITA'

- Progettare menu a tema, stagionali, per eventi e per esigenze dietetiche speciali.
- Calcolare il costo piatto, il coefficiente di ricarico e il prezzo di vendita.
- Redigere la scheda tecnica completa della ricetta
- Programmare cicli di cottura a bassa temperatura e rigenerazione.
- Gestire la catena del freddo con abbattimento positivo/negativo e conservazione sottovuoto.
- Utilizzare strumenti di precisione (termometri al cuore, rifrattometri).
- Organizzare la produzione in serie e lo stoccaggio per grandi eventi.
- Realizzare preparazioni per *finger food* ed elementi decorativi da buffet.
- Coordinare la tempistica d'uscita tra cucina e sala
- Rivisitare piatti della tradizione regionale italiana in chiave moderna.
- Eseguire ricette iconiche della cucina internazionale.
- Proporre abbinamenti coerenti tra piatti e vini del territorio.

CONOSCENZE

- Principi di nutrizione applicata ed equilibrio dietetico nei menu.
- Ingegneria del menu (*Menu Engineering*) e pricing.
- Metodologie di calcolo del *Food Cost* preventivo e consuntivo.
- Chimica delle cotture: reazione di Maillard, denaturazione proteica, gelatinizzazione.
- Cottura Sottovuoto (CBT / Sous-Vide) e Cook & Chill
- Dinamiche operative del catering e banqueting.
- Allestimento di buffet dolci e salati (*finger food*, sculture, show cooking)
- Gestione dei flussi produttivi per grandi numeri.
- Tipicità e prodotti DOP, IGP, STG della tradizione italiana.
- Fondamenti della cucina internazionale e delle principali tradizioni mondiali.
- Principi di abbinamento cibo-vino.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

1. *Saper compilare una scheda tecnica di ricetta fornita dal docente.*
2. *Comprendere il concetto di scarto e resa di un prodotto alimentare attraverso calcoli guidati.*
3. *Conoscere i principi teorici fondamentali della cottura a bassa temperatura (CBT) e dell'abbattimento.*
4. *Riconoscere i principali prodotti DOP/IGP italiani trattati durante l'anno.*
5. *Eseguire la ricetta di un piatto della tradizione regionale o internazionale seguendo fedelmente il procedimento standard.*
6. *Contribuire alla produzione in serie di preparazioni per buffet o finger food.*
7. *Mantenere il controllo della postazione e rispettare i tempi operativi (timing) richiesti per l'uscita dei piatti.*

DISCIPLINA LAB. DI CUCINA **A.S. 2026-2027**

UDA INTERDISCIPLINARE: " *Saperi e Sapori Del Proprio Territorio*"
PRODOTTO FINALE: *mappa interattiva delle tipicità gastronomiche della Calabria*

UDA 1: Gastronomia e società

COMPETENZE	**Consapevolezza Culturale e Professionale:** ● Agire con piena consapevolezza del valore storico, culturale e sociale del cibo, trasmettendo al cliente il patrimonio enogastronomico attraverso una comunicazione professionale ed efficace. **Inclusività e Rispetto delle Diversità:** ● Gestire con sensibilità etica e competenza tecnica le diverse esigenze alimentari (culturali, religiose, etiche) all'interno dell'offerta di ristorazione, garantendo accoglienza e sicurezza a ogni tipologia di utente. **Adattabilità ai Diversi Modelli Organizzativi:** ● Orientarsi con flessibilità nei diversi segmenti del mercato del lavoro ristorativo (dalla ristorazione commerciale di qualità a quella collettiva o al catering), comprendendone le specificità produttive, logistiche e di servizio.

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI
Analisi e Contestualizzazione Culturale: ● Riconoscere e descrivere l'origine storica e culturale di piatti e preparazioni tipiche della tradizione regionale italiana e internazionale. ● Interpretare le tendenze alimentari contemporanee e le nuove richieste del mercato turistico-ristorativo. **Comunicazione e Narrazione del Prodotto:** ● Applicare le tecniche di storytelling per descrivere e promuovere un piatto, un ingrediente o un vino, valorizzandone la storia e il legame con il territorio. ● Utilizzare i linguaggi multimediali e di comunicazione digitale per la presentazione dell'offerta enogastronomica.	**Storia, Cultura e Identità Gastronomica:** ● Evoluzione storica della cucina, delle abitudini alimentari dal dopoguerra alla cucina moderna e contemporanea. ● Il cibo come elemento fondante dell'identità culturale, del patrimonio immateriale e della memoria collettiva dei territori. ● Evoluzione storica e sociologica degli stili alimentari in Italia dal secondo dopoguerra a oggi (passaggio dalla cucina di sussistenza a quella globalizzata, riscoperta delle tradizioni e delle tipicità locali). **Media, Comunicazione e Storytelling Enogastronomico:** ● Il ruolo dei mass media (televisione, editoria, guide gastronomiche, social media, blog) nella diffusione della cultura del cibo. ● Tecniche e linguaggi dello storytelling enogastronomico: la narrazione del prodotto, del	33	● Storia e cultura gastronomica. ● Cibo e identità culturale ● La cucina italiana, Patrimonio Unesco ● Gastronomia, mass media e storytelling ● Evoluzione degli stili alimentari in Italia ● L'offerta gastronomica contemporanea e le tipologie di ristorazione. ● Le scelte alimentari in funzione delle religioni. ● La ristorazione commerciale e

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Gestione della Diversità Alimentare: • Identificare e rispettare i vincoli religiosi, etici e culturali nella formulazione dei menù e nella manipolazione degli alimenti, prevenendo contaminazioni e incomprensioni. • Progettare menù alternativi equilibrati per clienti con esigenze alimentari specifiche legate a credenze religiose o filosofiche. **Orientamento nei Modelli di Ristorazione:** • Riconoscere le differenze organizzative, gestionali ed economiche tra ristorazione commerciale, collettiva e catering. • Valutare i flussi di produzione dei pasti (es. *cook-chill*, *cook-freeze*) in base alla tipologia di azienda ristorativa di riferimento.	territorio e dell'esperienza culinaria come leva di marketing e valorizzazione culturale. **Religioni, Etica e Scelte Alimentari:** • Precetti, divieti, prescrizioni e festività religiose che influenzano le scelte e le preparazioni alimentari (es. Islam e regole *Halal*, Ebraismo e regole *Kosher*, Cristianesimo, Induismo, Buddismo). • Esigenze alimentari etiche, filosofiche e salutistiche (es. vegetarianismo, veganismo, intolleranze e diete socioculturali). **Tipologie di Ristorazione e Sistemi di Produzione:** • Classificazione, caratteristiche e modelli organizzativi della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, fast food, pizzerie, agriturismi, bistrot). • Classificazione e modelli della ristorazione collettiva o sociale (ristorazione scolastica, ospedaliera, aziendale, militare, carceraria) e relative normative igienico-sanitarie. • Caratteristiche, logistica e organizzazione della produzione dei pasti nel catering e nella ristorazione viaggiante (ferroviaria, aerea, navale).		• collettiva. • La produzione dei pasti nella • ristorazione. • Il catering e la ristorazione viaggiante.

UDA 2: Il mercato della ristorazione: Il banqueting, catering e il buffet

COMPETENZE	**Pianificazione e Direzione Operativa di Eventi:** • Pianificare, coordinare e supervisionare in autonomia le fasi organizzative, produttive e di servizio di banchetti, buffet ed eventi di ristorazione, garantendo la coerenza con le richieste del cliente e i vincoli aziendali. **Controllo Tecnico-Amministrativo e Rispetto Normativo:** • Assicurare la corretta gestione amministrativa, contrattuale ed igienico-sanitaria nelle attività di catering e banqueting, rispondendo degli standard di sicurezza ed efficienza delle operazioni fuori sede. **Leadership e Valorizzazione Aziendale:** • Esercitare doti di leadership e problem solving all'interno della brigata di cucina e di sala durante lo svolgimento dell'evento, valorizzando l'immagine aziendale e la qualità del servizio offerto.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI
Pianificazione e Gestione della Qualità: • Elaborare cronogrammi di lavoro per la preparazione di grandi volumi e banchetti. • Applicare le procedure di controllo qualità e verificare il rispetto degli standard prefissati durante tutte le fasi operative. **Gestione Amministrativa e Contrattuale:** • Redigere schede preventivo, menu di banchetto e simulazioni di costo per gli eventi. • Verificare la conformità dei contratti di catering/banqueting e la correttezza della documentazione amministrativa ed igienico-sanitaria legata all'evento. **Organizzazione Logistica e Servizio di Banqueting:** • Progettare la disposizione e il layout di un buffet o di una sala ricevimenti tenendo conto dei flussi degli ospiti e del personale. • Gestire la catena del freddo e del caldo durante il trasporto ed il rinvenimento dei cibi fuori sede. • Coordinare i tempi di uscita delle portate e le modalità di servizio (all'italiana, all'inglese, a buffet, ecc.) durante un evento. **Interazione con le Figure Professionali:** • Interagire e collaborare efficacemente con le diverse figure professionali interne ed esterne coinvolte nell'evento (*Event Planner*, addetti agli allestimenti, sommelier, personale di sala).	**Le Aziende della Ristorazione e la Qualità:** • Classificazione, modelli organizzativi e strutture gestionali delle imprese ristorative commerciali e collettive. • Strumenti di pianificazione aziendale: programmazione delle attività, gestione dei tempi, ottimizzazione delle risorse e controllo dei costi (*food & beverage cost*). • Sistemi di gestione della qualità e standard di servizio (norme ISO, customer satisfaction, controllo dei processi di produzione). **Catering e Banqueting:** • Concetto e differenze strutturali tra Catering (fornitura e trasporto dei pasti) e Banqueting (organizzazione completa dell'evento con servizio, allestimento e logistica). • Tipologie di eventi: banchetti aziendali, cerimonie private, gala, buffet tematici, coffee break, cocktail party. **Inquadramento Giuridico e Operativo:** • Aspetti contrattuali: struttura del contratto di catering e banqueting, clausole principali, responsabilità delle parti, preventivi e consuntivi. • Adempimenti amministrativi, autorizzazioni igienico-sanitarie (HACCP sui trasporti e location temporanee), licenze ed adempimenti di sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/08). **Evoluzione del Settore e Professioni:** • Le nuove figure professionali emergenti: *Banquet Manager*, *Event Planner*, *Food & Beverage Manager*, *Personal Chef*, *Wedding Planner*, consulenti di comunicazione e sostenibilità ristorativa. **Tecnica Organizzativa degli Eventi:** • Fasi di organizzazione di un evento: pianificazione (briefing), allestimento, svolgimento del servizio, sbarazzo e debriefing. • Layout delle sale e delle location, tipologie di allestimento dei buffet e disposizioni dei tavoli (*mis en place* per banchetti).	38	• Le aziende della ristorazione • Pianificazione delle attività e standard di qualità • Il catering e il banqueting. • Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi. • Le nuove figure professionali. • L'organizzazione di un banchetto, di un buffet o di un evento.

UDA 3: Stili, tecniche e qualità in cucina

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

COMPETENZE	
	Progettazione ed Innovazione dell'Offerta Gastronomica: • Progettare e sviluppare proposte enogastronomiche innovative ed inclusive, capaci di coniugare la tradizione e i prodotti tutelati del territorio con le tendenze internazionali, i nuovi concept e i *novel foods*. **Garanzia della Sicurezza e Qualità Alimentare:** • Assicurare la rigorosa conformità dei processi di trasformazione e conservazione agli standard del Pacchetto Igiene e del sistema HACCP, garantendo la rintracciabilità e la sicurezza chimico-fisica e microbiologica degli alimenti somministrati. **Consapevolezza Culturale e Promozione del Territorio:** • Agire come ambasciatore della cultura enogastronomica, valorizzando le eccellenze alimentari e i marchi di tutela in modo consapevole ed etico nei confronti del consumatore finale.

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI
Analisi dei Concept e Sperimentazione Culinaria: • Riconoscere ed interpretare i differenti stili di cucina e i relativi format ristorativi. • Selezionare, dosare ed abbinare ingredienti tipici delle cucine europee ed extraeuropee applicandone le specifiche tecniche di preparazione. • Elaborare idee e proposte di menù coerenti con uno specifico concept di ristorazione. **Valorizzazione del Territorio e della Qualità:** • Riconoscere ed utilizzare i prodotti marchiati (DOP, IGP, BIO, ecc.) nella composizione di piatti tradizionali e innovativi. • Spiegare il legame storico-culturale tra il prodotto agroalimentare d'eccellenza e il suo territorio di origine. **Applicazione delle Procedure Igieniche e di Sicurezza:** • Applicare correttamente le procedure del piano di autocontrollo HACCP all'interno della postazione di lavoro. • Verificare e registrare la documentazione relativa alla tracciabilità delle materie prime al momento del ricevimento merci e durante lo stoccaggio. • Gestire in sicurezza la manipolazione e l'introduzione nei menù di *novel foods* o nuovi ingredienti nel rispetto delle normative vigenti.	**Stili di Cucina, Concept e Ristorazione Internazionale:** • Panoramica e classificazione degli stili di cucina nei locali di ristorazione (es. cucina classica, gourmet, bistronomia, fusion, molecolare, comfort food, street food). • Il concept di cucina: definizione del target di riferimento, della proposta di menù e dell'atmosfera del locale. **Qualità, Territorio e Valorizzazione Cultural-Gastronomica:** • Il cibo:prodotto culturale/identitario. • Sistemi di certificazione di qualità aziendale e di prodotto (es. ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS). • I marchi di qualità e sistemi di tutela europei e nazionali (DOP, IGP, STG, BIO, PAT, De.Co.) **Sicurezza Alimentare, Normativa ed Evoluzione Merceologica:** • Il "Pacchetto Igiene" dell'Unione Europea (Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, 853/04 e successive integrazioni) e l'applicazione del sistema HACCP (principi, autodiagnosi, punti critici di controllo CCP). • Concetto e normativa di tracciabilità e rintracciabilità lungo l'intera filiera agroalimentare (*from farm to fork*). • I nuovi prodotti alimentari (*Novel Foods* - Reg.	33	• Gli stili di cucina dei locali di ristorazione • In concept di cucina • Le certificazioni di qualità. • Il cibo come alimento e prodotto culturale • I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. • Il “Pacchetto igiene” e il Sistema HACCP. • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. • I nuovi prodotti alimentari.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

	UE 2015/2283): insetti commestibili, proteine alternative, cibi fermentati innovativi, alimenti funzionali e *superfood*		

UDA 4: La cucina regionale italiana

COMPETENZE	**Valorizzazione del Patrimonio Enogastronomico:** ● Gestire in autonomia la preparazione di menù a tema regionale, promuovendo e valorizzando l'identità enogastronomica locale e nazionale in chiave di attrattività turistico-culturale. **Padronanza delle Tecniche di Cucina e Pasticceria Tradizionale:** ● Dimostrare elevata manualità ed autonomia esecutiva nella realizzazione dei piatti salati e dei dolci della tradizione italiana, mantenendo la coerenza con le schede tecniche e gli standard qualitativi. **Innovazione nella Tradizione e Sostenibilità:** ● Rielaborare in modo creativo le ricette regionali nel rispetto della materia prima e dei sapori originali, adottando pratiche sostenibili di recupero degli scarti tipiche della "cucina povera" della tradizione italiana.

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Riconoscimento e Selezione degli Ingredienti Tipici: ● Identificare e selezionare le materie prime caratterizzanti delle diverse regioni italiane, valutandone freschezza, stagionalità e legame con la ricetta originale. ● Applicare le corrette tecniche di lavorazione specifiche dei prodotti locali (es. mondatura di carciofi romaneschi, pulizia di verdure spontanee, scelta delle farine per pasta fresca regionale). **Esecuzione delle Ricette Tradizionali:** ● Realizzare con accuratezza tecnica i piatti simbolici della cucina regionale rispettando i passaggi tradizionali (es. doratura, mantecatura, cotture prolungate a fuoco lento, stesura a mano di paste fresche e ripiene regionali). ● Preparare le basi e i dolci della pasticceria regionale (impasti lievitati da festività, paste fritte, dolci al cucchiaio, fritture dolci, farciture a base di ricotta, canditi o creme). **Finitura e Presentazione Culturale:** ● Impiattare le preparazioni tradizionali rivisitandole o mantenendole fedeli alla presentazione classica, valorizzandone la cromaticità e la storia. ● Accompagnare la presentazione del piatto con la descrizione delle sue origini storico-geografiche e dei prodotti tipici impiegati.	**Cultura e Geografia Enogastronomica Regionale:** ● Caratteristiche storiche, geografiche, climatiche e culturali che definiscono le diverse cucine regionali italiane (Nord, Centro, Sud e Isole). ● Il concetto di "cucina del territorio", biodiversità agroalimentare e prodotti a filiera corta (km zero). ● Mappatura dei principali prodotti tipici (DOP, IGP, PAT, De.Co.) legati alle tradizioni culinarie regionali. **I Piatti della Tradizione e Preparazioni Enogastronomiche:** ● I piatti iconici della tradizione italiana suddivisi per regione e per tipologia di portata (antipasti, primi piatti, secondi di carne e pesce, contorni). ● Storia, ricettario codificato e varianti locali delle preparazioni tradizionali **La Pasticceria Regionale:** ● Storia, simbolismo (legato a festività religiose e pagane) e caratteristiche delle preparazioni dolciarie regionali. ● Classificazione e ingredienti caratteristici della pasticceria regionale italiana	50	● Le caratteristiche della cucina regionale. ● I principali piatti della tradizione. ● Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale.

UDA 5: La cucina internazionale

COMPETENZE	**Padronanza delle Tecniche di Cucina Internazionale ed Etnica:** ● Gestire in totale autonomia ed efficienza la preparazione di menu a tema internazionale ed etnico, dimostrando versatilità operativa, manualità ed apertura alle differenti culture gastronomiche. **Progettazione e Contaminazione Gastronomica Consapevole:** ● Progettare proposte ristorative che integrino ingredienti e tecniche etniche all'interno dell'offerta gastronomica contemporanea (es. menù *fusion* o d'ispirazione internazionale) nel rispetto delle tradizioni e delle materie prime originali. **Gusto, Innovazione e Sicurezza Alimentare:**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

	• Garantire l'equilibrio gustativo (agro-dolce, piccante, sapido, umami) e la salubrità delle preparazioni etniche applicando le corrette procedure di autocontrollo HACCP all'uso di prodotti esotici, fermentati o crudi.

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI
Trattamento degli Ingredienti Esteri: • Eseguire le principali preparazioni gastronomiche internazionali ed etniche. • Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina internazionale. • Elaborare prodotti di pasticceria e dessert a carattere internazionale. **Esecuzione delle Ricette e Cotture Etniche/Internazionali:** • Realizzare i piatti simbolo della tradizione internazionale • Eseguire preparazioni di pasticceria internazionale ed etnica (es. *Crème brûlée*, *Tarte Tatin*, *Cheesecake*, *Baklava*, *Churros*, *Dorayaki*). **Presentazione e Servizio:** • Impiattare le preparazioni estere ed etniche rispettando l'estetica propria delle culture di origine (es. concetti di essenzialità e armonia per la cucina giapponese, presentazioni conviviali per le *tapas* o i piatti mediorientali).	**Caratteristiche ed Elementi Essenziali delle Cucine Estere:** **Cucina Europea d'Autore e Tradizionale:** ● *Francia:* i fondi classici, la *haute cuisine*, la burrificazione, la codifica delle salse madri, la pasticceria classica (*choux*, sfoglia, macaron, tartes). ● *Spagna e Portogallo: tapas*, *paella*, uso dello zafferano, della paprica e cottura alla *plancha*; uso del baccalà (*bacalhau*). ● *Nord Europa e Grecia:* tecniche di affumicatura e salagione (cucina nordica/scandinava); alimenti e profumi del Mediterraneo orientale (feta, yogurt, agnello, spezie). **Cucine Etniche ed Extraeuropee:** ● *Asia Orientale e Sud-Est Asiatico (Giappone, Cina, Thailandia, India):* bilanciamento dei cinque sapori, concetto di *umami*, tecniche di taglio di precisione, cottura al *wok*, cottura a vapore, uso di riso, soia, curry, garam masala, tofu e spezie. ● *Medio Oriente e Nord Africa: couscous*, *tajine*, *hummus*, *falafel*, abbondante uso di legumi, frutta secca, agrumi e spezie (cumino, zattar, coriandolo). Pasticceria a base di pasta fillo, miele e frutta secca (*baklava*). ● *Americhe (Messico, Perù, USA, Brasile):* alimenti ancestrali (mais, avocado, lime, peperoncini/chili, cacao); tecniche di *cevice* (marinatura acida), *asado*, *tex-mex* e street food di qualità. ● Il concetto di cucina *fusion*, globalizzazione enogastronomica e contaminate contaminazioni culturali (*glocalism*). ● **Normativa e Conservazione Specifiche:** ● Specificità igienico-sanitarie legate ai prodotti etnici e marinati a crudo (es. gestione del pesce per sushi/sashimi, abbattimento termico). ● Corretto stoccaggio e conservazione di spezie, salse fermentate e prodotti importati.	35	• Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria internazionale ed etnica. • La valorizzazione dei prodotti Enogastronomici internazionali. • I principali piatti della tradizione etnica. • Le caratteristiche della cucina internazionale ed etnica. • Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

UDA 6: La pasticceria e l'arte bianca, livello avanzato

COMPETENZE	**Padronanza Autonoma nei Processi di Lievitazione Avanzata:** ● Gestire in totale autonomia e con elevata precisione tecnica l'intero ciclo produttivo dei lievitati da pasticceria e da gastronomia (dalla gestione dei fermenti naturali alla cottura ed all'asciugatura a testa in giù dei grandi lievitati), garantendo elevati standard di fragranza, alveolatura e conservabilità. **Innovazione Estetica e Cake Design:** ● Applicare le tecniche moderne di decorazione, *cake design* ed evoluzione visiva nella presentazione dei prodotti dolciari e da forno, coniugando eleganza artistica, attrattività commerciale e rispondenza alle richieste del cliente. **Controllo Qualitativo e Conservazione Sicura:** ● Garantire la corretta conservazione dei prodotti finiti deperibili (gelati, praline, lievitati farciti) applicando le normative HACCP e preservandone nel tempo le caratteristiche organolettiche e la consistenza.

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

Lavorazione ed Esecuzione dei Lievitati Evoluti: ● Calcolare e bilanciare ricette per impasti ad alta idratazione e grandi lievitati da ricorrenza o da gastronomia. ● Eseguire correttamente le fasi di impasto, puntata, pirlatura, spezzatura, formatura, lievitazione in cella climatica e cottura (con gestione dell'umidità/valvola del forno). ● Sviluppare lievitati sfogliati (es. croissants, pain au chocolat, brioche sfogliate) eseguendo incassaggio del burro e pieghe precise. **Produzione in Gelateria e Cioccolateria:** ● Modellare praline, realizzare corpi cavi (es. uova pasquali, soggetti tridimensionali) e preparare ripieni stabili. **Decorazione, Modellaggio e Presentazione:** ● Confezionare, stuccare e ricoprire torte a piani con pasta di zucchero o crema al burro mantenendo bordi precisi e stabilità strutturale. ● Modellare elementi decorativi ● Valorizzare ed impiattare dolci al cucchiaio, gelato e preparazioni lievitate abbinandovi salse, sfoglie croccanti, glasse a specchio e guarnizioni in cioccolato o zucchero.	**Scienza e Tecnologia dei Lievitati (Gastronomia e Pasticceria):** ● I diversi agenti lievitanti (lievito madre/pasta acida, lievito di birra, lievitazione chimica..) ● Merceologia delle farine speciali per grandi lievitati ● Tecniche di lavorazione tradizionali ed evolute: metodo diretto, indiretto (biga, poolish), gestione e rinfresco del lievito madre…. ● Tipologie di lievitati salati (pan brioche gastronomico, babà salati, danubio, focacce ad alta idratazione, pizze in pala/in teglia) e grandi/piccoli lievitati dolci **Cioccolateria:** ● preparazione di ganache, praline, corpi cavi, soggetti in cioccolato ed emulsioni. **Decorazioni, Estetica e Cake Design:** ● Tecniche avanzate di decorazione e rifinitura in pasticceria e cioccolateria: utilizzo della ghiaccia reale, pasta di zucchero (fondente da copertura e modellaggio)		• La valorizzazione dei prodotti lievitati di gastronomia e di pasticceria. • Le preparazioni di cucina e pasticceria lievitata, anche in lavorazioni evolute. • La presentazione delle preparazioni lievitate. • La valorizzazione dei prodotti di gelateria e cioccolateria. • Le decorazioni e il cake design

UDA 7: Le decorazioni in cucina

COMPETENZE	
	Padronanza Artistica e Gustativa dell'Impiattamento: ● Realizzare in autonomia finiture ed impiattamenti di elevato valore estetico, garantendo che ogni elemento decorativo sia coerente con la struttura gustativa ed aromatica della ricetta. **Innovazione ed Evoluzione dello Stile Ristorativo:** ● Sviluppare un proprio stile di presentazione visiva al passo con le tendenze contemporanee della ristorazione (minimalismo, naturalismo, elementi molecolari), personalizzando l'offerta del menù. **Rigore Igienico e Funzionalità del Servizio:** ● Assicurare la totale edibilità e salubrità di tutti i componenti decorativi utilizzati, coordinando la brigata affinché la cura estetica non rallenti i tempi di servizio e la temperatura di somministrazione delle portate.

ABILITÀ	CONOSCENZE	ORE	CONTENUTI
Progettazione ed Esecuzione dell'Impiattamento: ● Progettare lo schema visivo di un piatto tenendo conto della forma, del colore e del materiale del supporto (piatto piano, fondo, lavagna, ceramica). ● Dosare e disporre salse e riduzioni sul piatto utilizzando biberon, pennelli da cucina, cucchiai da decorazione (*spoons*) e pettini d'acciaio. ● Realizzare elementi decorativi tridimensionali ed elementi croccanti (*tuiles*) per dare tridimensionalità e consistenza al piatto. **Intaglio ed Elementi Vegetali:** ● Eseguire intagli base ed avanzati su ortaggi e frutta (es. roselline di rapa/carota, cannellature di agrumi, incisioni su zucchine e rapanelli) per guarnire buffet o piatti di portata. ● Selezionare, mondare, sanificare e disporre con precisione microortaggi, germogli ed erbe spontanee valorizzando il profilo aromatico della portata principale. **Gestione Operativa e Tempistiche:** ● Applicare le decorazioni nei tempi corretti del servizio (espresso), evitando l'appassimento delle erbe o lo scioglimento delle guarnizioni a contatto con il calore. ● Rifinire i bordi del piatto garantendone la perfetta pulizia prima dell'uscita dalla cucina.	**Principi di Estetica e Design dell'Impiattamento:** ● Teoria dei colori applicata alla gastronomia (contrasto, armonia cronomorfica, uso dei pigmenti naturali). ● Regole di composizione visiva e geometria del piatto: simmetria, asimmetria, regola dei terzi, punto focale, volumi e altezze. ● Evoluzione storica della decorazione in cucina: dal decorativismo barocco e classico (es. *garde-manger* tradizionale, gelatine, aspic) all'essenzialità della *Nouvelle Cuisine*, fino al design moderno e minimalista. **Tecniche, Materiali e Strumenti di Decorazione:** ● Intaglio vegetale e frutta: arte tradizionale dell'intaglio (*Thai carving*). ● Elementi croccanti e cialde: preparazione di cialde corallo, tuiles al sesamo, cialde al nero di seppia, pane soffiato. ● Emulsioni, riduzioni e salse: tecniche di finitura tramite salse (gocce, pennellate, spirali, schizzi o *splatter*…). ● Decorazioni edibili naturali: fiori edibili (proprietà, igiene e abbinamento di gusto), aria edibile, sfere (sferificazione) e polveri disidratate. ● la decorazione come elemento integrante del sapore del piatto, mai fine a se stessa o d'intralcio alla degustazione.	12	● Le decorazioni in cucina ● Cialde, emulsioni, fiori edibili ● L'arte dell'impiattamento ● Regola del "tutto edibile e funzionale"

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, Lezione dialogata, Metodo esperienziale, Lavoro di gruppo, Problem solving, Brainstorming, Ricerca individuale e/o di gruppo; lezioni laboratoriali, lezioni interattive

ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

Libro/i di testo:
LIM, testi di consultazione, Laboratori, esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi, Computer, sussidi multimediali, fotocopie, lezioni inclusive preparate dalla docente
,

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE'
[X] Test [X] Questionari [X] Interrogazioni [X] Relazioni [X] Prove digitali [X] Prove pratiche [X] Sviluppo di progetti	- Prove PRATICHE n. 3 per ciascun quadrimestre - Prove orali n. 1 per ciascun quadrimestre - Prova scritta n. 1 per ciascun quadrimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove pratiche,

[X] Esercitazioni [X] Prove strutturate e semistrutturate	scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni, della puntualità nel rispetto delle scadenze e delle regole e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

MODALITÀ DI RECUPERO

[X] Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
[X]Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
[X]Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;
[X]Recupero in itinere attraverso studio autonomo;
[X]Recupero durante la pausa didattica;

Griglia di valutazione Laboratorio di Cucina

Area / Competenza	Indicatori	Voto 10	Voto 7–9	Voto 6	Voto < 6
Partecipazione attiva	Partecipa con continuità, attenzione e impegno	Partecipa sempre	Partecipa con qualche incertezza o in modo irregolare	Partecipa solo se sollecitato	Passivo o assente
Collaborazione nel gruppo	Collabora, rispetta i ruoli, aiuta i compagni	Collaborativo e propositivo	Collabora se guidato	Collabora saltuariamente	Rifiuta il lavoro di gruppo
Esecuzione pratica	Esegue correttamente e autonomamente le attività	Corretta e autonoma	Corretta con lievi imprecisioni o supporto	Esecuzione parziale con aiuto	Scorretta o incompleta
Ordine e pulizia	Mantiene ordinato il posto, pulisce strumenti, rispetta l'ambiente	Sempre ordinato e preciso	Generalmente ordinato	Disordinato ma recuperabile	Disordinato, non pulisce
Sicurezza e igiene	Rispetta tutte le norme igieniche e di sicurezza	Sempre attento	Qualche dimenticanza	Dimentica spesso norme base	Non rispetta le norme
Autonomia operativa	Agisce senza bisogno di istruzioni continue	Completamente autonomo	Alterna autonomia e bisogno di aiuto	Dipende spesso dai docenti	Non procede senza aiuto
Creatività e iniziativa	Propone soluzioni, è curioso, si impegna a migliorare	Creativo e propositivo	Qualche idea personale o proposta costruttiva	Idee poco presenti	Nessuna iniziativa

Esempio (media aritmetica):

Area	Voto
Partecipazione	8
Collaborazione	9
Esecuzione	7
Ordine	8
Sicurezza	9
Autonomia	7
Creatività	8
Media finale (arrotondata)	**8,0**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2026-2027

CLASSE: IV SEZIONE: **A SALA** DISCIPLINA: **LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT: CUCINA**
DOCENTE: **Prof.Giovanni Sprovieri** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **2**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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, colturali, 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.

UDA 1 Marketing e menu’						
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
1 Il marketing e le tipologie di clientela 2 Il menu 3 Esigenze speciali: allergie e intolleranze	Integrare le competenze professionali Orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualita’ del servizio e il coordinamento con i colleghi Valorizzare e Promuovere le Tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Principi e teoria del marketing e orientamento alla Valorizzazione dei prodotti Tecniche di marketing Orientate a migliorare La qualita’ del servizio e i Rapporti con il cliente. I menu’ e la successione Delle portate Le funzioni.I tipi e le Regole di costruzione Di menu e carte. Analisi e strategie nella Gestione del menu e delle Carte	Utilizzare il menu come Strumento di Promozione,vendita e Fidelizzazione del cliente. Acquisire una mentalita’ Orientata al marketing e attivare Tecniche di marketing Costruire menu’ e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela. Progettare graficamente E riconoscere il ruolo Centrale del menu. Scegliere i prodotti e costruire Menu’per le principali intolleranze alimentari	18 ore	Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming	Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte, temi, compiti di realtà)

	Predisporre menu Coerenti con il Contesto e le Esigenze della Clientela, anche in Relazione a specifiche necessita' dietologiche	Le allergie e le intolleranze alimentari			Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Valutazione Iniziale In itinere Finale Valutazione di competenze

UDA 2 SICUREZZE E TUTELA DELLA SALUTE						
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
La sicurezza Il sistema HACCP		Sicurezza e tutela della salute e Dell'ambiente sul luogo di lavoro; Che cosa stabilisce la normativa Sulla sicurezza; come si puo' definire la sicurezza alimentare; che cosa si intende per rintracciabilita' che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP I setti principi dell 'HACCP	Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e tutela della salute	14ore	Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming	Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte, temi, compiti di realtà)

					Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Valutazione Iniziale In itinere Finale Valutazione di competenze

UDA 3 GASTRONOMIA E SOCIETA’							
	UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
1	Cibo e identita’ culturale	Riconoscere il retroterra culturale del cibo E della gastronomia	I significati del cibo	Individuare le Componenti culturali della gastronomia	16 ore	Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte, temi, compiti di realtà) Valutazione Iniziale In itinere Finale Valutazione di competenze
2	Gstronomia ,mass Media e storytelling	Comprendere l’importanza delle tecniche di storytelling nella strategia di vendita del prodotto	Gastronomia e cultura La promozione dell’enogostronomia				
3	Evoluzione degli stili alimentari e il consumo in Italia	Comprendere i fattori economici, sociali e Culturali che stanno alla base dei principali Comportamenti,	Dal secondo dopoguerra agli anni Del boom economico	Saper applicare le tecniche di Stotytelling ai piati			

4	ristorazione e consumo oggi in Italia	abitudini, stili di acquisto e Consumo.	Dalla crisi economica alla globalizzazione Il nuovo millennio La realta' della ristorazione Italiana Gastronomia e mass media	Riconoscere i cambiamenti Nelle abitudini alimentari				

UDA 4 IL MERCATO DELLA RISTORAZIONE						
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
1 Le aziende della Ristorazione 2 Pianificazioni delle attivita' e Standard di qualita'	Essere in grado di elaborare un'offerta gastronomica coerente con il tipo di ristorazione Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Program	Le principali caratteristiche dei locali di ristorazione e la loro offerta Gastronomica. La classificazione dei sistemi di ristorazione Le strutture della ristorazione commerciale Apprendere gli orientamenti di fondo per la realizzazione di un'attivita' ristorativa Elementi di base per la Progettazione Analisi di mercato Qualita' aziendale Il cibo come alimento e prodotto culturale	Comprendere le differenze Esistenti tra le varie forme di Ristorazione Caratteristiche delle aziende Ristorative e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. Saper valutare beni e servizi Da	18 ore		Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte, temi, compiti di realtà)

	mare e realizzare un servizio di qualita’		offrire			
					Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming	
					Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Valutazione Iniziale In itinere Finale Valutazione di competenze

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2026-2027

CLASSE: **V** SEZIONE: **A ENO** DISCIPLINA: **LAB.DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA**
DOCENTE: **Prof.Giovanni Sprovieri alimenti)Prof.ssa Donatella Guerrera** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **6 (di cui 1 in compresenza con Scienze degli**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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 nei 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 utilizzare 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.

UDA 1 Gastronomia, Cultura e Ristorazione						
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
1 L'evoluzione delle abitudini alimentari	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.	Storia e cultura gastronomica.	Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione	30 ore	Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming	Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte, temi, compiti di realtà)
2 Gli stili gastronomici		Le scelte e le abitudini alimentari.				Valutazione Pratica
					Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Valutazione Iniziale In itinere Finale
3 La ristorazione contemporanea	Utilizzare tecniche di lavorazione e	L'offerta	Identificare i principali personaggi della gastronomia.			Valutazione di competenze

	strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, Individuando le nuove tendenze di filiera	gastronomica contemporanea e le Tipologie di ristorazione. L e scelte alimentari in funzione delle religioni. La ristorazione commerciale e collettiva. La produzione dei pasti nella ristorazione. Il catering e la ristorazione Viaggiante.	Riconoscere gli stili di cucina attuali. Riconoscere i fondamenti della cucina innovativa, della cucina molecolare e della cucina salutistica. Saper individuare le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante,			

UDA 2 Il buffet e le decorazioni

UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
1Il Banquetin g 1Il Buffet 2Il piatto e decorazioni	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazioni. Attuare strategie di pianificazioni, compensazioni e monitoraggio. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione presentazione dei prodotti enogastronomici.	Il catering e il banqueting. Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi. Le nuove figure professionali. L'organizzazione di un banchetto, di un buffet o di un evento. La presentazione e i piatti, le guarnizioni e le decorazioni. Le preparazioni enogastronomiche complesse: cioccolato,zucchero, piatti da buffet.	Conoscere i prodotti di pasticceria,le guarnizioni e le decorazioni. Proporre accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze. Acquisire una mentalità orientata al marketing. Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting. Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.	36 ore		Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte, temi, compiti di realtà)

Metodologie

Didattica Laboratoriale
Lezioni partecipate
Didattica Digitale
Brainstorming

Valutazione
Pratica

Strumenti

Strumenti laboratoriali
Libro di testo
Diapositive, schemi, mappe
LIM o Digital Board

Valutazione
Iniziale
In itinere
Finale

Valutazione di competenze

UDA 3 Gli Alimenti e la qualità alimentare						
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
1 Gli alimenti 2 La qualità alimentare 3 La degustazione e l'analisi sensoriale	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e	Le certificazioni di qualità. La legislazione di settore. Il cibo come alimento e prodotto culturale. I marchi di qualità, i	Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. Valorizzare i prodotti, proporre ricette e	26 ore	Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte, temi, compiti di realtà) Valutazione Pratica Valutazione Iniziale In itinere Finale Valutazione di competenze

	internazionali, Individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e Internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. Il“Pacchetto igiene”e Il sistema HACCP. La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. Gli alimenti e la qualità. L’analisi organolettica del vino e l’abbinamento cibo-vino. Legame dei prodotti. I nuovi prodotti alimentari.	accostamenti. Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico. Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l’ausilio di schede.			

UDA 4 Marketing e Menu						
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
1 Il marketing e le tipologie di clientela	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e	Principi e teoria del Marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti. Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio	Utilizzare il menu come strumento di promozione,vendita e f idelizzazione del cliente. Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing.	20 ore	Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte, temi, compiti di realtà) Valutazione Pratica Valutazione Iniziale In itinere Finale Valutazione di competenze
2 Il menu						
3 Esigenze speciali: allergie e intolleranze						

	relazione per Ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	e i rapporti con il cliente. I menu e la successione delle portate. Le funzioni. I tipi e le regole di costruzione di menu e carte. Analisi e strategie nella gestione del menu e delle carte. Le allergie e le intolleranze alimentari.	Costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela. Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu. Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari.			

UDA 5 Organizzazione e Gestione dell'Impresa						
	UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
1	L'impresa ristorativa 2 L'approvvigionamento delle merci e i	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiv	L'organizzazione della produzione di beni e servizi"per regole". Principi di organizzazione del	Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e bevande.	32 ore		Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte, temi, compiti di realtà)

	costi di gestione	a di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e		Classificare i costi e analizzare il rapporto con i ricavi.			
3	L'innovazione e le tecnologie in cucina	strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	lavoro. La gestione delle merci,dell'impresa servizi offerti. I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.	Calcolare il costo-piatto e il costo-menu. Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente. Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.		Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Valutazione Pratica Valutazione Iniziale In itinere Finale Valutazione di competenze
		Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati,valorizzando i prodotti tipici.	Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi). I concetti di qualità, standard, schede tecniche di produzione. La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La sicurezza sul lavoro. ristorativa e dei				

UDA 6 La cucina Regionale Italiana						
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
1 L'Italia Settentrionale 2 L'Italia Centrale 3 L'Italia Meridionale e le Isole	Utilizzare tecniche di Lavorazione e e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, Individuando le nuove tendenze di filiera.	Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale. La valorizzazione dei prodotti enogastronomici. I principali piatti della tradizione. Le caratteristiche della cucina regionale. Le tecniche di trancio di carni e pesci in sala.	Conoscere le principali preparazioni gastronomiche regionali. Riconoscere i principali prodotti di pasticceria e dessert a carattere regionale. Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni.	26 ore	Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming	Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte, temi, compiti di realtà)

	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e e presentazione dei prodotti		Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi,le componenti		Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Valutazione Pratica Valutazione Iniziale In itinere Finale Valutazione di competenze

	enogastronomici.		tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. Conoscere le tecniche di trancio di carni e pesce in sala.			
UDA 7 La cucina Internazionale						
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
1 La cucina Europea 2 La cucina araba,nordafricana e mediterranea	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di	Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria Internazionale ed	Conoscere le principali preparazioni gastronomiche	28 ore	Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte, temi, compiti di realtà) Valutazione Pratica Valutazione Iniziale In itinere Finale Valutazione di

3 La cucina orientale 4 La cucina americana	servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	etnica. La valorizzazione dei prodotti enogastronomici internazionale. I principali piatti della tradizione etnica. Le caratteristiche della cucina Internazionale ed etnica. Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche.	internazionali ed etniche. Riconoscerei principali prodotti di pasticceria e dessert a carattere internazionale. Interpretare Ingredienti e sapori di cucine straniere, adattandoli ai gusti dell'utenza.			competenze

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2026-2027

CLASSE: **V** SEZIONE: **A SALA** DISCIPLINA: **LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT: CUCINA**
DOCENTE: **Prof.Giovanni Sprovieri** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **2**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO 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, colturali, 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.

UDA 1 Gastronomia, Cultura e Ristorazione						
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
1 L'evoluzione delle abitudini alimentari 2 Gli stili gastronomici 3 La ristorazione contemporanea	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti	Storia e cultura gastronomica. Le scelte e le abitudini alimentari. L'offerta gastronomica contemporanea e le Tipologie di	Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione. Identificare i principali personaggi della gastronomia. Riconoscere gli stili di cucina attuali.	15 ore	Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte, temi, compiti di realtà) Valutazione Iniziale In itinere Finale Valutazione di competenze

	enogastronomici e ristorativi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, Individuando le nuove tendenze di filiera	ristorazione. L e scelte alimentari in funzione delle religioni. La ristorazione commerciale e collettiva. La produzione dei pasti nella ristorazione. Il catering e la ristorazione viaggiante	Riconoscere i fondamenti della cucina innovativa, della cucina molecolare e della cucina salutistica. Saper individuare le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante,			

UDA 2 Il buffet e le decorazioni						
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE

1Il Banqueting 1Il Buffet 2Il piatto e decorazioni	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazioni. Attuare strategie di pianificazioni, compensazioni e monitoraggio. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	Il catering e il banqueting. Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi. Le nuove figure professionali. L'organizzazione di un banchetto, di un buffet o di un evento. La presentazione e i piatti, le guarnizioni e le decorazioni. Le preparazioni enogastronomiche complesse: cioccolato,zucchero, piatti da buffet.	Conoscere i prodotti di pasticceria,le guarnizioni e le decorazioni. Proporre accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze. Acquisire una mentalità orientata al marketing. Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting. Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.	12 ore		Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte, temi, compiti di realtà)

Metodologie

Didattica Laboratoriale
Lezioni partecipate
Didattica Digitale
Brainstorming

Strumenti

Strumenti laboratoriali
Libro di testo
Diapositive, schemi, mappe
LIM o Digital Board

Valutazione
Iniziale
In itinere
Finale

Valutazione di competenze

UDA 3 Gli Alimenti e la qualità alimentare						
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
1 Gli alimenti 2 La qualità alimentare 3 La degustazione e l'analisi sensoriale	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,	Le certificazioni di qualità. La legislazione di settore. Il cibo come alimento e prodotto culturale. I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli	Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti.	10 ore	Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte, temi, compiti di realtà) Valutazione Iniziale In itinere Finale Valutazione di competenze

	Individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e Internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	alimenti di eccellenza del territorio. Il“Pacchetto igiene”e Il sistema HACCP. La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. Gli alimenti e la qualità. L’analisi organolettica del vino e l’abbinamento cibo-vino. Legame dei prodotti. I nuovi prodotti alimentari.	Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico. Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l’ausilio di schede.			

UDA 4 Marketing e Menu						
	UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
1	Il marketing e le tipologie di clientela	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e	Principi e teoria del Marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti. Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio	Utilizzare il menu come strumento di promozione,vendita e f idelizzazione del cliente. Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing.	14 ore	Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte, temi, compiti di realtà) Valutazione Iniziale In itinere Finale Valutazione di competenze
2	Il menu						
3	Esigenze speciali: allergie e intolleranze						

	relazione per Ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	e i rapporti con il cliente. I menu e la successione delle portate. Le funzioni. I tipi e le regole di costruzione di menu e carte. Analisi e strategie nella gestione del menu e delle carte. Le allergie e le intolleranze alimentari.	Costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela. Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu. Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari.			

UDA 5 Organizzazione e Gestione dell'Impresa							
	UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	TEMPI	METODOLOGIE E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
1 2	L'impresa ristorativa L'approvvigionamento delle	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e	L'organizzazione della produzione di beni e servizi"per regole". Principi di organizzazione del	Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e	15 ore		Verifiche Orali e scritte (strutturate, semistrutturate, domande aperte,

	merci e i costi di gestione			bevande. Classificare i costi e analizzare il rapporto con i ricavi.			temi, compiti di realtà)
3	L'innovazione e le tecnologie in cucina	strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	lavoro. La gestione delle merci,dell'impresa servizi offerti. I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.	Calcolare il costo-piatto e il costo-menu. Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente. Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.		Metodologie Didattica Laboratoriale Lezioni partecipate Didattica Digitale Brainstorming Strumenti Strumenti laboratoriali Libro di testo Diapositive, schemi, mappe LIM o Digital Board	Valutazione Iniziale In itinere Finale Valutazione di competenze
		Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati,valorizzando i prodotti tipici.	Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi). I concetti di qualità, standard, schede tecniche di produzione. La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La sicurezza sul lavoro. ristorativa e dei				

TABELLA CORRISPONDENZE NUCLEI TEMATICI- CONOSCENZE DISCIPLINARI D'INDIRIZZO SALA

NUCLEO TEMATICO 1.Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

COMPETENZE PROFESSIONALI :1- 2-3-4-6-7-9-11

ALIMENTI	SALA	ECONOMIA
UDA 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE **UDA 4 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**	**UDA 1. LA CARTA, I COSTI E I PREZZI** **UDA 2. L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI** **UDA 4. DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO** **UDA 5. I COCKTAIL, I DISTILLATI E I LIQUORI** **UDA 8. LA CUCINA DI SALA** **UDA 9. BUFFET,BANQUETING E CATERING**	**UDA A. IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE:** **A.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.2 I contratti delle imprese ristorative** **A.3 La gestione della qualità**
Conoscenze **3.1 L'alimentazione nelle diverse fasi della vita,età e condizioni fisiologiche** **3.2 Diete e stili alimentari** **3.3 Prescrizioni alimentari e religioni** **3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva** **4.1 L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari** **4.2 L'alimentazione nelle malattie metaboliche** **4.3 Allergie e intolleranze alimentari**	**Conoscenze** **A.1 Le funzioni e il formato della carta delle vivande** **A.2 Le altre carte** **B.1 L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar** **B.2 I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti** **B.3 L'hardware per la digitalizzazione** **C.1 Che cos'e la degustazione** **C.2 Le regole per una perfetta degustazione** **C.3 Gli esami del vino** **D.1 Vendere i cocktail** **D.2 La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail** **E.1 La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **E.2 La tecnica flambe'** **E.3 La lavorazione dei dessert** **F.1 I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali**	**Conoscenze** **A.1.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.1.2 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro** **A.1.3 La sicurezza e l'igiene alimentare** **A.1.4 Le filiere agro alimentari** **A.1.5 Tracciabilità e rintracciabilità** **A.2.1 Il contratto ristorativo** **A.2.2 Il contratto di catering e banqueting** **A.2.3 Le catene ristorative e i consorzi**

NUCLEO TEMATICO 2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

COMPETENZE PROFESSIONALI: 1-2-3-4-5-7-9

ALIMENTI	SALA	ECONOMIA
UDA 1 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI **UDA 2 TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI**	**UDA 1. LA CARTA, I COSTI E I PREZZI** **UDA 2. L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI** **UDA 5. I COCKTAIL, I DISTILLATI E I LIQUORI** **UDA 7. TECNICHE DI TRANCIO E ALTRE TECNICHE DI SERVIZIO**	**UDA A IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE:** **A.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.2 I contratti delle imprese ristorative** **A.3 La gestione della qualità**
Conoscenze **1.1 Filiera e Sicurezza agroalimentare. Certificazioni di qualità e Frodi alimentari** **2.1 La conservazione degli alimenti** **2.2 La cottura degli alimenti** **2.3 I nuovi prodotti alimentari**	**Conoscenze** **A.1 Le funzioni e il formato della carta delle vivande** **A.2 Le altre carte** **B.1 L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar** **B.2 I sistemi di comunicazione tra dipendenti e con i clienti** **B.3 L'hardware per la digitalizzazione** **C.1 Vendere i cocktail** **C.2 La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail** **D.1 Le maggiori tecniche di trancio di pesce e carne** **D.2 Il servizio dei formaggi e dei dessert**	**Conoscenze** **A.1.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.1.2 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro** **A.1.3 La sicurezza e l'igiene alimentare** **A.1.4 Le filiere agro alimentari** **A.1.5 Tracciabilità e rintracciabilità**

NUCLEO TEMATICO 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

COMPETENZE PROFESSIONALI: 1-2-3-4-5-6-7-

ALIMENTI	CUCINA	ECONOMIA
UDA 1 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI	**UDA 1. LA CARTA, I COSTI E I PREZZI** **UDA 6. LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO CIBO-BIRRA** **UDA 7. TECNICHE DI TRANCIO E ALTRE TECNICHE DI SERVIZIO** **UDA 9. BUFFET,BANQUETING E CATERING**	**UDA A IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE:** **A.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.2 I contratti delle imprese ristorative** **A.3 La gestione della qualità**
Conoscenze **1.1 Filiera e Sicurezza agroalimentare. Certificazioni di qualità e Frodi alimentare** **1.2 Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP** **1.3 La contaminazione biologica degli alimenti.** **1.4 La contaminazione fisico- chimica degli alimenti**	**Conoscenze** **A.1 Le funzioni e il formato della carta delle vivande** **A.2 Le altre carte** **B.1 Le basi della degustazione della birra e la scheda di degustazione** **B.2 L'abbinamento cibo-birra** **C.1 Le maggiori tecniche di trancio di pesce e carne** **C.2 Il servizio dei formaggi e dei dessert** **D.1 I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali**	**Conoscenze** **A.1.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.1.2 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro** **A.1.3 La sicurezza e l'igiene alimentare** **A.1.4 Le filiere agro alimentari** **A.1.5 Tracciabilità e rintracciabilità** **C.1.1 Il sistema di qualità** **C.1.2 Le certificazioni di qualità** **C.1.3 I marchi di qualità**

NUCLEO TEMATICO 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione

COMPETENZE PROFESSIONALI: 1-2-3-9

ALIMENTI	SALA	ECONOMIA

UDA 1 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI	UDA 2. L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI UDA 7. TECNICHE DI TRANCIO E ALTRE TECNICHE DI SERVIZIO	UDA A IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE UDA B IMPARO COS'E' IL MARKETING UDA C LA GESTIONE DELLA QUALITA'
Conoscenze 1.1 Filiera e Sicurezza agroalimentare. Certificazioni di qualità e Frodi alimentari	**Conoscenze** A.1 L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar A.2 I sistemi di comunicazione tra dipendenti e con i clienti A.3 L'hardware per la digitalizzazione B.1 Le maggiori tecniche di trancio di pesce e carne B.2 Il servizio dei formaggi e dei dessert	**Conoscenze** A.1.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa A.1.2 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro A.1.3 La sicurezza e l'igiene alimentare A.1.4 Le filiere agro alimentari A.1.5 Tracciabilità e rintracciabilità B.1.1 L'evoluzione del concetto di marketing B.1.2 Il marketing turistico territoriale B.1.3 Il marketing strategico e operativo C.1.1 Il sistema di qualità C.1.2 Le certificazioni di qualità C.1.3 I marchi di qualità

NUCLEO TEMATICO 5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

COMPETENZE PROFESSIONALI: 1-3-4-6-7-9-11

ALIMENTI	SALA	ECONOMIA

UDA 1 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI **UDA 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE**	**UDA 3. TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY** **UDA 4. DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO** **UDA 6. LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO CIBO-BIRRA** **UDA 8. LA CUCINA DI SALA**	**UDA A IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE** **UDA B IMPARO COS'È IL MARKETING** **UDA C LA GESTIONE DELLA QUALITA'**
Conoscenze **1.1 Filiera e Sicurezza agroalimentare. Certificazioni di qualità e Frodi alimentari** **3.2 Diete e stili alimentari** **3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva**	**Conoscenze** **A.1 Che cos'e il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano** **A.2 Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico** **B.1 Che cos'e la degustazione** **B.2 Le regole per una perfetta degustazione** **B.3 Gli esami del vino** **C.1 Le basi della degustazione della birra e la scheda di degustazione** **C.2 L'abbinamento cibo-birra** **D.1 La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **D.2 La tecnica flambe'** **D.3 La lavorazione dei dessert**	**Conoscenze** **A.1.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.1.2 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro** **A.1.3 La sicurezza e l'igiene alimentare** **A.1.4 Le filiere agro alimentari** **A.1.5 Tracciabilità e rintracciabilità** **B.2.1 Le fasi del piano di marketing** **B.2.2 L'analisi della situazione esterna** **B.2.3 L'analisi della situazione interna** **B.2.4 Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto** **B.2.5 Le strategie del marketing mix** **B.2.6 Il controllo e la valutazione dei risultati** **C.1.1 Il sistema di qualità** **C.1.2 Le certificazioni di qualità** **C.1.3 I marchi di qualità**

NUCLEO TEMATICO 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

COMPETENZE PROFESSIONALI: 3-4-5-6-7-9

ALIMENTI	SALA	ECONOMIA

UDA 2 TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI **UDA 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE** **UDA 4 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**	**UDA 6. LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO CIBO-BIRRA** **UDA 9. BUFFET,BANQUETING E CATERING**	**UDA B IMPARO COS'È IL MARKETING**
Conoscenze **2.3 I nuovi prodotti alimentari** **3.2 Diete e stili alimentari** **3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva** **4.3 Allergie e intolleranze alimentari**	**Conoscenze** **A.1 Le basi della degustazione della birra e la scheda di degustazione** **A.2 L'abbinamento cibo-birra** **B.1 I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali**	**Conoscenze** **B.1.1 L'evoluzione del concetto di marketing** **B.1.2 Il marketing turistico territoriale** **B.1.3 Il marketing strategico e operativo**

NUCLEO TEMATICO 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

COMPETENZE PROFESSIONALI: 1-2-3-4-6-7-9-11

ALIMENTI	SALA	ECONOMIA

UDA 1 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI **UDA 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE**	**UDA 1. LA CARTA, I COSTI E I PREZZI** **UDA 2. L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI** **UDA 3. TERRITORIO,ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY** **UDA 6. LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO CIBO-BIRRA** **UDA 8. LA CUCINA DI SALA**	**UDA B IMPARO COS'È IL MARKETING**
Conoscenze **1.2 Filiera e Sicurezza agroalimentare. Certificazioni di qualità e Frodi alimentari** **3.2 Diete e stili alimentari** **3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva**	**Conoscenze** **A.1 Le funzioni e il formato della carta delle vivande** **A.2 Le altre carte** **B.1 L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar** **B.2 I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti** **B.3 L'hardware per la digitalizzazione** **C.1 Che cos'e il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano** **C.2 Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico** **D.1 Le basi della degustazione della birra e la scheda di degustazione** **D.2 L'abbinamento cibo-birra** **E.1 La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **E.2 La tecnica flambe'** **E.3 La lavorazione dei dessert**	**Conoscenze** **B.1.1 L'evoluzione del concetto di marketing** **B.1.2 Il marketing turistico territoriale** **B.1.3 Il marketing strategico e operativo** **B.2.1 Le fasi del piano di marketing** **B.2.2 L'analisi della situazione esterna** **B.2.3 L'analisi della situazione interna** **B.2.4 Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto** **B.2.5 Le strategie del marketing mix** **B.2.6 Il controllo e la valutazione dei risultati**

NUCLEO TEMATICO 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

COMPETENZE PROFESSIONALI: 1-2-3-4-6-7-9-11

ALIMENTI	SALA	ECONOMIA
UDA 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE **UDA 4 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**	**UDA 2. L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI** **UDA 4.DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO** **UDA 8. LA CUCINA DI SALA** **UDA 9. BUFFET, BANQUETING E CATERING**	**UDA B IMPARO COS'È IL MARKETING**

Conoscenze	Conoscenze	Conoscenze
3.1 L'alimentazione nelle diverse fasi della vita,età e condizioni fisiologiche **3.2 Diete e stili alimentari** **3.3 Prescrizioni alimentari e religioni** **3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva** **4.1 L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari** **4.2 L'alimentazione nelle malattie metaboliche** **4.3 Allergie e intolleranze alimentari**	**A.1 L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar** **A.2 I sistemi di comunicazione tra dipendenti e con i clienti** **A.3 L'hardware per la digitalizzazione** **B.1 Che cos'e la degustazione** **B.2 Le regole per una perfetta degustazione** **B.3 Gli esami del vino** **C.1 La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **C.2 La tecnica flambe'** **C.3 La lavorazione dei dessert** **D.1 I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali**	**B.2.1 Le fasi del piano di marketing** **B.2.2 L'analisi della situazione esterna** **B.2.3 L'analisi della situazione interna** **B.2.4 Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto** **B.2.5 Le strategie del marketing mix** **B.2.6 Il controllo e la valutazione dei risultati**

UDA INTERDISCIPLINARI PRIMO QUADRIMESTRE

CLASSE PRIMA*: BEN-ESSERE: stare bene e comportarsi bene*

CLASSE SECONDA*: Il caffè*

CLASSE TERZA ENO: **"***IL PROFUMO DEL PANE***" :** la tradizione dell'arte bianca in Calabria

CLASSE TERZA SALA*: Dal chicco alla bottiglia: il vino*

CLASSE QUARTA ENO*: SAPERI E SAPORI DEL PROPRIO TERRITORIO: mappa interattiva delle tipicità gastronomiche della Calabria*

CLASSE QUARTA SALA: *SAPERI E SAPORI DEL PROPRIO TERRITORIO: mappa interattiva dei vini della Calabria*

CLASSE QUINTA*:* *Elaborazione di un nucleo tematico oggetto della seconda prova di Esame di Stato*

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011641 - 12/11/2026 - IV - E