



PIANO DI LAVORO Standard

Disciplina: **Laboratorio di servizi Enogastronomici – settore Cucina**

Segmento Formativo: **Biennio Professionale Nuovo Ordinamento**

Indirizzo: **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

Risultati di apprendimento al termine del segmento formativo - Decreto 24 maggio 2018, n° 92:

Competenze di riferimento: 2 - 3 - 4 - 5

Cod. Unità di
Apprendimento/
Unità Didattiche

Classe: **PRIMA**

Ore

Cod. Unità di Apprendimento/ Unità Didattiche	Classe: PRIMA	Ore
UDA A	“La professione e le basi dell’enogastronomia e la cucina”	tot 5
A1-B-Pro-Eno	Le diverse figure professionali, l’organizzazione del personale di cucina. La deontologia professionale e le regole da rispettare	2
A2-B-Pro-Eno	L’ambiente di cucina. La cucina di qualità. La suddivisione dei settori di cucina secondo le necessità operative e funzionali. Le diverse attrezzature e gli utensili.	3
UDA B	“L’igiene e la sicurezza sul lavoro con riferimento al settore ristorativo” (Argomento ripreso tutto l’anno scolastico)	tot 7
B1-B-Pro-Eno	L’igiene professionale del cuoco. La trasmissione delle malattie attraverso gli alimenti.	3
B2-B-Pro-Eno	L’igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione. L’igiene dell’ambiente di cucina	4
UDA C	“Le basi tecniche ed i principi della gastronomia” (Argomento ripreso tutto l’anno scolastico)	tot 15
C1-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di origine vegetale, gli ortaggi ed i cereali. I prodotti derivati.	4
C2-B-Pro-Eno	I condimenti e gli ingredienti di origine animale. I condimenti e le spezie.	4
C3-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di pasticceria	3
C4-B-Pro-Eno	I menù, i pasti della giornata, il piatto, la ricetta. La suddivisione delle portate nel menù, il piatto e la sua ricetta. Approccio ai principi della cucina e della gastronomia italiana	4

Codice Unità Didattiche

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all’acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica) **Numero** (numero di ordine all’interno dell’Unità di Apprendimento) Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio) Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia** ed ospitalità alberghiera, Servizi per la Sanità e l’Assistenza **Sociale**) Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell’Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



UDA D	“Primo approccio al laboratorio con individuazione delle potenzialità operative. La mise en place di cucina, l’operatività ed il riordino.”	tot 39
D1-B-Pro-Eno	L’organizzazione del lavoro. Le tecniche operative di base. La fase di preparazione degli alimenti (dalla mondatura ai diversi tagli). Le cotture degli alimenti.	4
D2-B-Pro-Eno	I fondi, le salse e gli utilizzi per le diverse preparazioni	1
D3-B-Pro-Eno	Le preparazioni di base in pasticceria ed i dessert semplici	1
	<i>Predisposizione del ricettario relativo alle preparazioni di cucina (in itinere)</i>	33

Cod. Unità di
Apprendimento/
Unità Didattiche

Classe: **SECONDA**

Ore

UDA E	“La professione del cuoco”	tot 5
E1-B-Pro-Eno	La deontologia professionale. La figura del cuoco moderno	1
E2-B-Pro-Eno	La brigata di cucina. Le diverse figure professionali	2
E3-B-Pro-Eno	La cucina. Diverse tipologie di cucina, Le attrezzature dei diversi settori.	2
UDA F	“L’igiene e la sicurezza sul lavoro”	tot 6
F1-B-Pro-Eno	L’igiene e le malattie a trasmissione alimentare. L’igiene dell’operatore professionale. L’igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione. L’igiene dell’ambiente e delle attrezzature. Il sistema H.A.C.C.P.	5
F2-B-Pro-Eno	La prevenzione antinfortunistica e la salvaguardia della salute. Le norme di primo soccorso	1
UDA G	“Gli alimenti freschi e conservati”	tot 14
G1-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di origine vegetale: gli ortaggi, i cereali e derivati.	3

Codice Unità Didattiche

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all’acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica) **Numero** (numero di ordine all’interno dell’Unità di Apprendimento) Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio) Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia** ed ospitalità alberghiera, Servizi per la Sanità e l’Assistenza **Sociale**) Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell’Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



	I condimenti, le erbe e le spezie utilizzati per le diverse preparazioni	
G2-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di origine animale: le carni bianche e rosse. I prodotti ittici	3
G3-B-Pro-Eno	Gli ingredienti di pasticceria. Le basi di pasticceria	3
G4-B-Pro-Eno	Le diverse tipologie di menù e le regole di compilazione	3
G5-B-Pro-Eno	I prodotti tipici in Italia e i prodotti del nostro territorio	2
UDA H	“Il laboratorio: le tecniche di base e la preparazione di piatti semplici e composti operando in autonomia”	tot 40
H1-B-Pro-Eno	L'operatività della cucina e il lavoro per partite	8
H2-B-Pro-Eno	La preparazione degli alimenti per diverse cotture	6
H3-B-Pro-Eno	La preparazione degli antipasti e i piatti della cucina italiana	7
H4-B-Pro-Eno	La preparazione dei primi piatti della cucina italiana	19

Data ultima revisione: ottobre 2023

COMPETENZA 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).

Abilità:

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
 Controllare la corrispondenza del prodotto / servizio ai parametri predefiniti.
 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.

Conoscenze:

Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature
 Tecniche di problem solving e gestione reclami
 Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.
 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 ed operativi
 Tecniche di programmazione e controllo dei costi
 Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva

COMPETENZA 3 (Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro).

Abilità:

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 sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)

Conoscenze:

Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.
 Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica
 Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali
 Fattori di rischio professionale ed ambientale
 Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente

Codice Unità Didattiche

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica) **Numero** (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento) Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio) Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia** ed ospitalità alberghiera, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**) Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



COMPETENZA 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.

Abilità:

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

Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili

Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder

Conoscenze:

Elementi di eco-gastronomia Principi di ecoturismo

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

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

Abilità:

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 originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.

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

Conoscenze:

Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione

Politica di sconti per la clientela

Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita

Principi di scienze e tecnologie alimentari

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.

Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale

Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.

Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti

Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti

Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.

Tutte le abilità e conoscenze delle competenze dalla 1 alla 5

Abilità:

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e 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

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

Controllare la corrispondenza del prodotto / servizio ai parametri predefiniti.

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.

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

Codice Unità Didattiche

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili –

Lettera alfabetica) **Numero** (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento) Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio) Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale: Servizi Commerciali, Enogastronomia ed ospitalità alberghiera, Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale**) Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)
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
Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili
Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder
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 originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.
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

Conoscenze:

Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
Strategie di comunicazione del prodotto Strumenti di pubblicità e comunicazione
Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)
Principi di fidelizzazione del cliente
Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature
Tecniche di problem solving e gestione reclami
Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.
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 ed operativi
Tecniche di programmazione e controllo dei costi
Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva
Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP .
Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica
Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali
Fattori di rischio professionale ed ambientale
Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente
Elementi di eco-gastronomia Principi di ecoturismo
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 delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione
Politica di sconti per la clientela
Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita
Principi di scienze e tecnologie alimentari
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.
Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale
Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.
Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti
Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti
Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari

Codice Unità Didattiche

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica) **Numero** (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento) Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio) Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia** ed ospitalità alberghiera, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**) Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali