



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della
Ricerca



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Di Poppa-Rozzi"
Via F. Barnabei, 2
Teramo



Cod. Fisc. 8003110675 tel.Pres. 0861/248215 Segr.0861/247248 Fax : 0861/243136
Web: www.iisdipopparozzi.it e-mail : info@iisdipopparozzi.it
P.E.C.: teis00800n@pec.istruzione.it Istituzionale: teis00800n@istruzione.it

Programma a.s. 2016/2017

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: Mirko Di Gregorio

CLASSE:4° - SEZ A

MODULI	CONTENUTI	OBIETTIVI DISCIPLINARI (CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ)	TEMPI Periodi mese
<p>Modulo 0 Tecniche e preparazioni di ricette e tecniche di base</p> <p>Modulo 1 Le nuove figure Professionali</p> <p>U.D. 1.1 I presupposti di base</p>	<p>Primo quadrimestre</p> <p>Prerequisiti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricette delle preparazioni svolte nel triennio. - Tecniche di base e terminologia specifica di settore. <ul style="list-style-type: none"> - il tecnico dei servizi ristorativi - classificazione del personale - la formazione - le mansioni 	<p>Conoscenze: elementi di gastronomia - standard di qualità dei prodotti alimentari – tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina – utensili per la preparazione dei cibi.</p> <p>Competenze: realizzare la preparazione di piatti semplici secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti.</p> <p>Abilità: – saper selezionare materie prime per la preparazione di piatti - saper applicare tecniche di lavorazione delle materie prime.</p> <p>Conoscenze: - le nuove figure professionali del settore ristorativo.</p> <p>Competenze: - possedere e saper utilizzare un'adeguata cultura enogastronomia.</p> <p>Abilità: - saper apprendere requisiti, mansioni e responsabilità delle figure professionali presenti in un'azienda ristorativa.</p>	<p>settembre</p> <p>settembre ottobre</p>

<p>Modulo 2 La pianificazione di un'attività ristorativa</p> <p>U.D. 2.1 Elementi di base per la progettazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> - analisi del mercato - analisi del territorio - analisi della concorrenza - analisi della clientela - l'offerta gastronomica 	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le nozioni di base per la pianificazione di un'attività ristorativa - analisi e strategie nella gestione del menu e della carta - le funzioni e i tipi di menu - le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere e interpretare le dinamiche e le tendenze del mercato enogastronomico e saper adeguare la produzione. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper stilare la carta delle vivande - saper riconoscere il ruolo centrale del menu nel ristorante - saper costruire un menu rispettando le regole gastronomiche tenendo presente le esigenze della clientela - capacità di apprendimento degli orientamenti principali per la realizzazione dell'attività ristorativa. 	<p>novembre</p>
<p>U.D. 2.2 I Servizi ristorativi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - i servizi per la clientela - il sistema operativo - l'immagine e la cultura aziendale - la qualità totale e la certificazione della qualità 	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i prodotti a marchio europei - le gamme dei prodotti alimentari - prodotti e ricette tipiche regionali della cucina italiana. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sovrintendere all'organizzazione del lavoro nell'area produttiva e mettere in atto strategie di pianificazione <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - capacità di valutazione dei beni e dei servizi che l'azienda può realizzare per attuare un servizio di qualità. 	<p>Dicembre</p> <p>Gennaio: recupero</p>

<p>Modulo 3 LA STRUTTURA RISTORATIVA</p> <p>U.D. 3.1 Il mondo della ristorazione</p> <p>U.D. 3.2 La ristorazione commerciale</p> <p>U.D. 3.3 La ristorazione collettiva</p> <p>Modulo 4 Organizzazione del personale</p> <p>U.D. 4.1 Le risorse umane</p>	<p>Secondo quadrimestre</p> <ul style="list-style-type: none"> - la classificazione in base all'utenza - la classificazione in base al servizio - la classificazione in base al prezzo - la ristorazione di necessità - la ristorazione intermedia - la ristorazione gastronomica - l'organizzazione della ristorazione collettiva - le forme di ristorazione tradizionali e moderne - la selezione del personale - la formazione del personale - la definizione dell'organico - l'assegnazione dei compiti - il coinvolgimento del personale - problem solving 	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le tendenze della cucina e i suoi fattori caratterizzanti - la classificazione dei pubblici esercizi - le principali formule ristorative presenti attualmente nel mercato - le gamme alimentari. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico cogliendo le ripercussioni in un dato contesto. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper coniugare le tradizioni storiche gastronomiche con la cucina attuale - saper scegliere le attrezzature di cucina in base a criteri tecnici, economici ed organizzativi - saper distinguere le tendenze della cucina tra tradizione ed evoluzione - saper distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere - saper cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale e neo – ristorazione. <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - elementi e procedure di gestione delle risorse umane - tecniche di negoziazione e problem solving - attrezzature, risorse umane e tecnologiche del servizio. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper operare in relazione all'ambiente di lavoro e alle normative di sicurezza. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper applicare criteri di assegnazione e di compiti, modalità operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività. 	<p>Febbraio</p> <p>Marzo</p> <p>Aprile</p> <p>Maggio</p> <p>Giugno: recupero</p>
---	--	--	--

