



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](http://www.iisdipopparozzi.it) e-mail : [info@iisdipopparozzi.it](mailto:info@iisdipopparozzi.it)  
P.E.C.: [teis00800n@pec.istruzione.it](mailto:teis00800n@pec.istruzione.it) Istituzionale: [teis00800n@istruzione.it](mailto:teis00800n@istruzione.it)

## **PIANO DI LAVORO a.s. 2016/2017**

### **DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA**

**DOCENTE: DOMENICO IOBBI**

**CLASSE: 4° - SEZ H**

**ORE PREVENTIVATE PER CLASSE**

**Settimanale**

**4**

**COME DA CALENDARIO SCOLASTICO**

## 2) **OBIETTIVI**

**2.1. OBIETTIVI FORMATIVI E DI INDIRIZZO:** definizione degli obiettivi formativi e di indirizzo secondo le indicazioni del POF e dell'area interdisciplinare

### **Obiettivi formativi**

(trasversali o specifici da perseguire all'interno della disciplina)

Osservare il regolamento;rispettare l'orario scolastico;collaborare con i compagni e con il personale docente;rispettare l'ambiente di lavoro;svolgere i compiti con puntualità e precisione;usare ordine e chiarezza nella presentazione dei contenuti;utilizzare in modo corretto e appropriato il linguaggio specifico;potenziare l'abitudine alla riflessione e al ragionamento;acquisire autonomia nella risoluzione dei problemi.

**2.2 OBIETTIVI TRASVERSALI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E RUOLO DELLA DISCIPLINA NEL LORO RAGGIUNGIMENTO**

**Si fa riferimento alla programmazione di classe.**

## 2.3 OBIETTIVI DIDATTICI DELLA DISCIPLINA (O DELLE DISCIPLINE )

### Obiettivi di apprendimento

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"><li>-Conoscenze del modello organizzativo e dell'organigramma di un'azienda ristorativa.</li><li>-Conoscenze delle tecniche e degli strumenti per il controllo della qualità del servizio.</li><li>-Conoscere le strategie e le tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</li><li>-Conoscere i principi di fidelizzazione del cliente.</li><li>-Conoscere le tecniche di negoziazione e problem solving.</li><li>-Conoscere criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu.</li><li>-Conoscere elementi di enogastronomia.</li><li>-Conoscere le ricette della cultura gastronomica italiana e regionale.</li><li>-Conoscere lo standard di qualità dei prodotti alimentari.</li><li>-Conoscere le tecniche e gli ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti.</li><li>-Conoscere le tecnologie innovative per la produzione dei pasti.</li></ul>
Competenze	<ul style="list-style-type: none"><li>-Gestire le fasi di lavoro sulla base degli ordini coordinando l'attività di reparto.</li><li>-Formulare proposte di prodotti / servizi interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente.</li><li>-Predisporre menu in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto.</li><li>-Curare l'elaborazione dei piatti con applicazione di tecniche innovative e creative.</li></ul>
Abilità	<ul style="list-style-type: none"><li>-Saper applicare le modalità di coordinamento del lavoro dei ruoli operativi.</li><li>-Saper formulare proposte di miglioramento degli standard di servizio.</li><li>-Saper individuare le tipologie di prodotto / servizio in rapporto a target / esigenze di clientela.</li><li>-Saper applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari.</li><li>-Saper applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi.</li><li>-Saper adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie prime e dei semilavorati.</li><li>-Verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta</li></ul>

## **Obiettivi minimi da raggiungere per alunni con programma semplificato**

### **Conoscenze**

- conoscenze del modello organizzativo e dell'organigramma di un'azienda ristorativa
- conoscere criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu
- conoscere elementi di enogastronomia
- conoscere le ricette della cultura gastronomica italiana e regionale
- conoscere lo standard di qualità dei prodotti alimentari
- conoscere le tecniche e gli ingredienti per la confezione e decorazione dei piatti
- conoscere le tecnologie innovative per la produzione dei pasti un'azienda ristorativa
- conoscere le tecniche di negoziazione e problem solving.

### **Competenze**

- gestire le fasi di lavoro sulla base degli ordini coordinando l'attività di reparto
- predisporre menu in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto

### **Abilità**

- saper individuare le tipologie di prodotto / servizio in rapporto a target / esigenze di clientela.
- saper applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari.
- saper applicare criteri di allestimento di piatti e vassoi.
- saper adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie prime e dei semilavorati.
- verificare la qualità delle preparazioni alimentari rispetto agli standard di offerta

### **Contenuti**

- le nuove figure professionali del settore ristorativo
- le diverse tipologie di menu
- la ristorazione commerciale e industriale
- i prodotti a marchio europei
- le gamme dei prodotti alimentari
- prodotti e ricette tipiche regionali italiane, guarnizione e decorazione dei piatti
- il coinvolgimento del personale e problem solving

## 2.3 OBIETTIVI DIDATTICI DELLA DISCIPLINA (O DELLE DISCIPLINE )

3) **CONTENUTI:** organizzazione dei contenuti disciplinari e dei tempi di realizzazione esposti per moduli e/o unità didattiche e/o altro

Moduli                       Unità didattiche                       Altro

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><b>Primo quadrimestre</b></p> <p>Prerequisiti -Ricette delle preparazioni svolte nel triennio. -Tecniche di base e terminologia specifica di settore.</p>	<p><b>Conoscenze:</b> elementi di gastronomia - standard di qualità dei prodotti alimentari – tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina – utensili per la preparazione dei cibi. <b>Competenze:</b> realizzare la preparazione di piatti semplici secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti. <b>Abilità:</b> – saper selezionare materie prime per la preparazione di piatti - saper applicare tecniche di lavorazione delle materie prime.</p>	<p>settembre</p>
<p>Modulo 1 Le nuove figure Professionali</p> <p>U.D. 1.1 I presupposti di base</p>	<p>- il tecnico dei servizi ristorativi - classificazione del personale - la formazione - le mansioni</p>	<p><b>Conoscenze:</b> - le nuove figure professionali del settore ristorativo. <b>Competenze:</b> - possedere e saper utilizzare un'adeguata cultura enogastronomia. <b>Abilità:</b> - saper apprendere requisiti, mansioni e responsabilità delle figure professionali presenti in un'azienda ristorativa.</p>	<p>settembre ottobre</p>

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

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

**4) PROGRAMMAZIONE ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI (laboratori, visite guidate, conferenze, spettacoli teatrali o cinematografici, ecc.)**

--

**5) METODOLOGIE UTILIZZATE**

<input type="checkbox"/> Lezione frontale x	<input type="checkbox"/> Esercitazione di laboratorio x
<input type="checkbox"/> Gruppi di lavoro x	<input type="checkbox"/> Utilizzo materiale audiovisivo e/o multimediale x
<input type="checkbox"/> Discussione guidata	<input type="checkbox"/> Approfondimento individuale x
<input type="checkbox"/> Utilizzo di Internet x	<input type="checkbox"/> Lezione interattiva e dialogata
<input type="checkbox"/> Elaborazione mappe concettuali	<input type="checkbox"/> Schematizzazioni x
<input type="checkbox"/> Discussione aperta x	<input type="checkbox"/> Altro

Osservazioni :

--

**6) MEZZI**

<input type="checkbox"/> testi in adozione x	<input type="checkbox"/> Strumenti multimediali x
<input type="checkbox"/> schede x	<input type="checkbox"/> Riviste/giornali x
<input type="checkbox"/> appunti x	<input type="checkbox"/> lavagna x
<input type="checkbox"/> fotocopie da altri testi x	<input type="checkbox"/> laboratori (attrezzature) x
<input type="checkbox"/> palestra (attrezzature)	<input type="checkbox"/> altro



Osservazioni :

## 7) TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE IMPIEGATE

	Scritto	Orale
<input type="checkbox"/> analisi del testo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> produzione di un testo argomentativo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> saggio breve	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> articolo di giornale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Trattazione sintetica di argomenti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tema/Problema	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Prove strutturate	x	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Prove semistrutturate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Questionario a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Questionario a completamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Questionario a risposta multipla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Esercizi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Tesine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> interrogazione lunga	<input type="checkbox"/>	x
<input type="checkbox"/> interrogazione breve	<input type="checkbox"/>	x
<input type="checkbox"/> relazioni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Esercitazioni di laboratorio	x	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**8) CRITERI DI VALUTAZIONE** (anche in riferimento alle decisioni della propria area interdisciplinare e a quanto contenuto nel P.O.F.)

**Si fa riferimento al P.O.F. e a quanto stabilito nelle riunioni per discipline.**

Data di presentazione: \_\_\_\_\_

Firma del docente:

