

ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE **MILAZZO (ME)**

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE **Anno scolastico 2025-2026**

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

Classe: ^ sez. III C

Disciplina: *Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina*

N. ore settimanali: 4+2 **Docente :** Iannello Elide Maria

Lezioni in compresenza: Cucina

PROFILO IN USCITA CUCINA

La disciplina concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiere; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe è composta da 23 alunni, di cui 11 ragazzi e 12 ragazze provenienti da Milazzo e dai paesi limitrofi.

Fanno parte del gruppo alunni ripetenti che si sono ben integrati nel gruppo classe, inoltre alcuni alunni hanno presentato documentazione inerente per le loro problematiche di apprendimento.

Le prime ore di lezione sono state dedicate alla esecuzione di test d’ingresso, atti a verificare il grado di competenza degli alunni.

Dal punto di vista comportamentale si evidenzia da parte di vari alunni eccessiva vivacità, tendenza alla distrazione e poca attenzione alle regole scolastiche.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

1. Finalità del corso

- Consolidare le basi tecnico-pratiche acquisite nel biennio.
- Approfondire le tecniche di cottura e trasformazione degli alimenti.
- Applicare correttamente le norme igienico-sanitarie (HACCP).
- Promuovere l'autonomia operativa e la capacità di lavorare in team.
- Sviluppare consapevolezza professionale e orientamento al cliente.

2. Competenze specifiche

1. Organizzare e gestire il proprio lavoro all'interno della brigata di cucina.
2. Applicare tecniche di preparazione, cottura e presentazione dei piatti.
3. Selezionare materie prime e semilavorati in base a qualità, stagionalità e costo.
4. Utilizzare correttamente attrezzature, strumenti e macchinari di cucina.
5. Collaborare alla realizzazione di menù equilibrati, tradizionali e innovativi.
6. Rispettare le norme di sicurezza, igiene e sostenibilità ambientale.

3. Obiettivi minimi di apprendimento

- Riconoscere e utilizzare correttamente le principali materie prime.
- Applicare le tecniche base di preparazione e cottura (bollitura, brasatura, frittura, arrostitura, ecc.).
- Lavorare in modo ordinato, igienico e sicuro.
- Collaborare con i compagni seguendo le indicazioni del docente/chef.
- Realizzare correttamente alcune preparazioni tipiche della cucina italiana regionale.
- Presentare il piatto in modo semplice ma ordinato.

4. Contenuti annuali

MODULO 1 – Organizzazione e sicurezza in cucina

- Ruoli e mansioni nella brigata.
- Igiene personale e ambientale.
- HACCP: principi fondamentali.
- Sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/2008).
- Attrezzature e manutenzione.

MODULO 2 – Le tecniche di base

- Tagli e lavorazioni delle materie prime.
- Fondi di cucina e salse madri.
- Brodi, zuppe, minestre e creme.
- Cotture a calore secco, umido e misto.
- Conservazione e rigenerazione dei cibi.

MODULO 3 – La cucina italiana

- Antipasti, primi, secondi e contorni della tradizione regionale.
- Cucina mediterranea e stagionalità dei prodotti.
- Pasticceria di base e dessert da ristorazione.

MODULO 4 – Menu e organizzazione del servizio

- Struttura e composizione del menù.

- Equilibrio alimentare e abbinamenti gastronomici.
- Servizi tematici e ristorazione didattica.
- Sostenibilità e riduzione degli sprechi alimentari.

5. Metodologie didattiche

- Lezioni pratiche in laboratorio di cucina.
- Dimostrazioni operative del docente.
- Esercitazioni individuali e di gruppo.
- Lezioni teoriche di supporto tecnico e igienico-sanitario.
- Visite a strutture ristorative e partecipazione a eventi.

6. Strumenti e materiali

- Attrezzature professionali di cucina.
- Manuali tecnici e ricettari didattici.
- Schede operative di laboratorio.
- Piattaforme digitali e video dimostrativi.

7. Verifiche e valutazione

- Osservazione sistematica in laboratorio.
- Prove pratiche individuali e di gruppo.
- Test teorici (terminologia, tecniche, igiene).
- Elaborazione di schede ricette e menù.
- Partecipazione e atteggiamento professionale.

Criteri di valutazione:

- Conoscenze teoriche: 30%
- Abilità tecnico-pratiche: 40%
- Comportamento professionale e sicurezza: 30%

8. Obiettivi trasversali

- Responsabilità e autonomia.
- Lavoro di squadra.
- Comunicazione efficace.
- Rispetto delle regole e dei tempi di lavoro.

9. Recupero e potenziamento

- Ripasso e rinforzo delle tecniche di base.
- Esercitazioni mirate per il recupero delle carenze.
- Attività di potenziamento per studenti avanzati (menù creativi, eventi).

10. Competenze attese a fine anno

Lo studente saprà operare in modo autonomo e responsabile nella preparazione di semplici menù completi, rispettando tempi, igiene e sicurezza, dimostrando conoscenza delle principali tecniche di cucina italiana e capacità di lavorare in brigata.

METODOLOGIA E STRUMENTI

I metodi e gli strumenti utilizzati per raggiungere gli obiettivi sono:

- Lezioni frontali utilizzando il libro di testo.
- Attività dimostrative da parte del docente o degli allievi, esercitazioni pratiche vere e proprie in laboratorio.

Altre metodologie potranno essere:

- Lavori di ricerca individuali o di gruppo
- Elaborazione di un proprio ricettario
- Elaborazione di menu indirizzati a determinati segmenti di clientela
- Proiezione video di argomenti di carattere professionale
- Visite guidate a mercati agroalimentari e a strutture ristorative
- Interventi di esperti del mondo del lavoro per approfondire argomenti oggetto di studio

L'attività si svolgerà attraverso ore di lezione frontali in aula e ore con dimostrazioni ed esercitazioni in laboratorio. Le lezioni frontali fungeranno da introduzione teorica generale e propedeutica alle esercitazioni di laboratorio. Le lezioni in laboratorio potranno basarsi sia su più argomenti correlati sia sull'effettuazione di lezioni monotematiche, in relazione anche al feedback ottenuto e al grado di apprendimento della classe.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Il processo di apprendimento sarà sottoposto a verifiche periodiche. Ogni lezione in laboratorio sarà di per sé l'occasione per verificare l'acquisizione degli argomenti di studio, la progressione nell'apprendimento e lo sviluppo delle capacità di organizzazione del lavoro. Saranno strumenti di verifica:

Prove strutturate e semistrutturate

- Colloqui
- Relazioni su visite, seminari ed esperienze lavorative
- Ricerche individuali e di gruppo
- Elaborazione di un'ipotesi di lavoro con la successiva realizzazione dei compiti assegnati

La valutazione complessiva dello studente terrà conto anche degli obiettivi non cognitivi e di quelli trasversali, quali l'impegno, la partecipazione, la puntualità e il rispetto dei compiti assegnati, l'acquisizione ed elaborazione delle conoscenze, l'applicazione pratica.

COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI

Dalla riunione interdipartimentale vengono individuati collegamenti interdisciplinari con:

Francese e Alimenti

I Docenti si riservano il diritto di modificare il programma qualora l'andamento della classe o problemi tecnici (visite guidate, manifestazioni, manifestazioni studentesche ecc.) dovessero renderlo necessario.

Milazzo, 21/10/2025

Docente
Iannello Elide Maria