

ISTITUTO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

via XX Luglio – MILAZZO (ME)

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Anno scolastico 2025-2026

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO – SETTORE ENOGASTRONOMIA

Classe: V^a D

Disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina

N. ore settimanali: 4+2

Docente: Prof.ssa Iannello Elide Maria

Lezioni in compresenza: Cucina

PROFILO IN USCITA – CLASSE QUINTA

Al termine del percorso quinquennale, gli studenti del settore “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” – articolazione Cucina – deve essere in grado di:

- operare con autonomia e responsabilità nei diversi ambiti della produzione e realizzazione di servizi e prodotti enogastronomici;
- gestire e coordinare il lavoro della brigata di cucina secondo criteri di efficienza, sicurezza e qualità;
- applicare tecniche di lavorazione tradizionali e innovative, rispettando la stagionalità e la sostenibilità delle materie prime;
- predisporre e realizzare menù coerenti con il contesto, le esigenze della clientela e le tendenze del mercato;
- promuovere e valorizzare le produzioni tipiche locali, nazionali e internazionali;
- utilizzare correttamente gli strumenti di gestione economica del settore ristorativo e i sistemi digitali applicati alla cucina;
- operare nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza, in coerenza con i principi HACCP;
- comunicare efficacemente in lingua italiana e straniera in ambito professionale, anche attraverso l'utilizzo delle tecnologie informatiche.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe è composta da n. 19 alunni, di cui 11 ragazzi e 8 ragazze provenienti prevalentemente da Milazzo e dai comuni limitrofi. Il gruppo mostra una buona coesione e un discreto livello di maturità, frutto dell'esperienza maturata durante gli anni precedenti e dei percorsi di PCTO. Alcuni studenti evidenziano buone capacità tecnico-operative e senso di responsabilità nelle attività di laboratorio, mentre altri necessitano di maggiore impegno e costanza nell'approfondimento teorico. Dal punto di vista comportamentale, la classe si presenta generalmente corretta e collaborativa, con partecipazione attiva alle attività pratiche e progettuali. Gli studenti dimostrano interesse verso le attività professionalizzanti e consapevolezza del ruolo che il percorso scolastico riveste nella futura carriera lavorativa.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO – QUINTO ANNO

- Conoscenze:

- Principi di gestione economica del reparto cucina e analisi dei costi.
- Tecniche di food cost e gestione delle risorse.
- Tendenze gastronomiche contemporanee: cucina sostenibile, salutistica e innovativa.
- Tecniche avanzate di cottura e conservazione (sottovuoto, rigenerazione, cottura a bassa temperatura).
- Normativa sulla sicurezza alimentare e aggiornamento HACCP.
- Organizzazione e gestione di eventi ristorativi complessi.
- Valorizzazione del territorio e delle produzioni tipiche regionali.
- Marketing e comunicazione nel settore enogastronomico.
- Elementi di enologia e abbinamento cibo-vino.
- Simulazione di impresa ristorativa e stesura di menù tematici.

- Abilità:

- Applicare tecniche avanzate di preparazione e impiattamento nel rispetto delle tendenze attuali.
- Gestire con autonomia le fasi di produzione in un contesto reale o simulato.
- Analizzare e calcolare i costi di produzione e i margini di profitto.
- Elaborare e presentare menù coerenti con la clientela e il tipo di servizio.
- Collaborare efficacemente all'interno della brigata, assumendo anche ruoli di coordinamento.
- Gestire in sicurezza le attrezzature complesse e gli impianti professionali.
- Documentare e relazionare in forma scritta e orale le attività pratiche svolte.

- Competenze:

- Operare nel sistema di qualità della filiera enogastronomica e del turismo ristorativo.
- Utilizzare tecniche di produzione e strumenti gestionali nel rispetto della sostenibilità.
- Integrare competenze tecnico-operative con capacità comunicative e relazionali.
- Valorizzare i prodotti del territorio e promuovere il Made in Italy.
- Collaborare con i reparti di sala e accoglienza per garantire un servizio coordinato e di

qualità.

- Pianificare e gestire in autonomia un evento o servizio ristorativo completo.
- Riconoscere le opportunità professionali del settore e orientarsi nel mondo del lavoro e dell'autoimprenditorialità.

METODOLOGIA E STRUMENTI

Le attività si articolano in lezioni frontali, esercitazioni pratiche e attività dimostrative in laboratorio. Saranno privilegiati lavori di gruppo e simulazioni di servizio ristorativo, elaborazione di menù a tema, progetti di PCTO, attività di ricerca, partecipazione a eventi del settore, interventi di esperti e visite tecniche presso aziende del territorio.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche saranno sia teoriche che pratiche e comprenderanno prove strutturate, prove pratiche individuali e di gruppo, colloqui orali e relazioni. La valutazione terrà conto di conoscenze, abilità, autonomia, igiene, sicurezza, collaborazione, impegno e partecipazione.

COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI

- Laboratorio di sala e vendita: coordinamento cucina-sala, menù degustazione, abbinamenti cibo-vino.
- Scienze dell'alimentazione: aspetti nutrizionali e salutistici dei menù.
- Economia e gestione delle imprese ristorative: analisi dei costi, bilancio, marketing.
- Lingua straniera: terminologia tecnico-professionale, comunicazione con la clientela straniera.
- Italiano e storia: valorizzazione delle tradizioni gastronomiche e del patrimonio culturale italiano.

OBIETTIVI MINIMI

- Applicare le norme igienico-sanitarie e di sicurezza sul lavoro.
- Utilizzare in modo corretto le attrezzature di cucina.
- Preparare e presentare piatti rispettando le tecniche di base.
- Collaborare in modo responsabile e rispettoso nel gruppo di lavoro.
- Elaborare menù semplici coerenti con le richieste della clientela.

Milazzo, 21/10/2025

Docente: Prof.ssa Iannello Elide Maria