



CERTIFICAZIONE  
AGENZIA FORMATIVA



**FUTURA**  
LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI



**pon**  
Per la scuola  
competenza e sviluppo  
per l'apprendimento  
2014-2020  
FES - FERR



## ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

n. 34423/A/0001/UK/It

**"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**

**Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)**

**Telefono +39 0564 812490/0564 810045**

**Fax +39 0564 814175**

**C.F. 82002910535 (GRIS00900X)**

**CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005**

Sito web: [www.daverrazzano.edu.it](http://www.daverrazzano.edu.it) e-mail: [gris00900x@istruzione.it](mailto:gris00900x@istruzione.it) - [segreteria@daverrazzano.it](mailto:segreteria@daverrazzano.it)

Posta elettronica certificata: [gris00900x@pec.istruzione.it](mailto:gris00900x@pec.istruzione.it)

## RELAZIONE FINALE

**DISCIPLINA:** Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina

**DOCENTE:** Prof.ssa Jennifer Siedlaczek

**CLASSE:** 2<sup>a</sup> A eno

**ANNO:** 2024/2025

La classe nonostante sia numerosa ha dimostrato interesse per le attività svolte e ha partecipato attivamente al dialogo educativo, il comportamento è stato adeguato e rispettoso dell'ambiente scolastico. La classe ha raggiunto dei buoni livelli di conoscenze e competenze, dimostrando molta professionalità durante le attività scolastiche, come l'open bar, ed extrascolastiche, soprattutto durante gli eventi. Numerosi studenti hanno partecipato ai corsi PNRR, per potenziare le proprie conoscenze. Il livello globale raggiunto è buono, con punte di eccellenza, nonostante un paio di studenti non abbiano raggiunto pienamente la sufficienza.

## CRITERI DI VALUTAZIONE

0-2	<b>VOTO NULLO.</b> Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco. Esecuzione del tutto mancante dei fondamentali a livello tecnico pratico.
3	<b>NEGATIVO.</b> Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento. esecuzione sbagliata negli aspetti essenziali a livello tecnico pratico

4	<b>GRAVEMENTE INSUFFICIENTE.</b> Verifica orale: conoscenza limitata , esecuzione imprecisa e approssimativa a livello tecnico pratico.
5	<b>INSUFFICIENTE.</b> Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. esecuzione incerta a livello tecnico pratico
6	<b>SUFFICIENTE.</b> Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali. esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico pratico.
7	<b>DISCRETO.</b> Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico pratico.
8	<b>BUONO.</b> Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura. esecuzione disinvolta a livello tecnico pratico.
9	<b>OTTIMO.</b> Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti. Capacità espressiva, logica. realizzazione accurata a livello tecnico pratico
10	<b>ECCELLENTE.</b> Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. realizzazione creativa ed autonoma a livello tecnico pratico.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

<b>Modulo/ UDA</b>	<b>TITOLO:</b> Igiene professionale e sicurezza sul lavoro
<b>Competenza</b> <b>Obbligo istruzione</b>	1- comunicazione nella madrelingua, 2- comunicazione nelle lingue straniere, 3- competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia, 4- competenza digitale, 5- “imparare a imparare” (competenza metacognitiva) 6- competenze sociali e civiche, 7- spirito di iniziativa, 8- consapevolezza ed espressione culturale.
<b>COMPETENZA/E</b> <b>D’ASSE</b>	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

<p align="center"><b>STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA</b></p>	<p><b>ABILITA'</b> Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare</p> <p>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</p> <p>Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione</p> <p><b>CONOSCENZE</b> Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</p> <p>Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</p> <p>Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</p>
<p align="center"><b>TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)</b></p>	<p align="center">Settembre/Ottobre</p>
<p align="center"><b>METODOLOGIA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale in aula</li> <li>• Lezione tecnico-pratica in laboratorio</li> <li>• Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali.</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Problem Solving</li> </ul>
<p align="center"><b>MODALITA' DI VERIFICA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prova semi-strutturata e strutturata</li> <li>• Prova tecnico-pratica di laboratorio</li> <li>• colloquio orale</li> <li>• Risoluzione dei problemi</li> </ul>
<p align="center"><b>DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA</b></p>	<p>Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
<p align="center"><b>DISCIPLINE/ASSI CHE CONDIVIDONO L'UDA</b></p>	<p>Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
<p align="center"><b>Modulo/ UDA</b></p>	<p><b>TITOLO:</b></p> <p align="center"><b>Metodi di cottura: trasformazione chimico e fisica</b></p>
<p><b>Competenza</b> <b>Obbligo istruzione</b></p>	<p>1- comunicazione nella madrelingua,</p> <p>2- comunicazione nelle lingue straniere,</p> <p>3- competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia,</p> <p>4- competenza digitale,</p>

	<p>5- “imparare a imparare” (competenza metacognitiva)</p> <p>6- competenze sociali e civiche,</p> <p>7- spirito di iniziativa,</p> <p>8- consapevolezza ed espressione culturale.</p>
<b>COMPETENZA/E D’ASSE</b>	<p>1) Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>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.</p> <p>3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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.</p>
<b>STRUTTURA D’APPRENDIMENTO DELL’UDA</b>	<p><b>ABILITA’</b> Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base</p> <p>Applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l’utilizzo delle materie e dei semilavorati</p> <p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>Terminologia tecnica di base di settore</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</p> <p>Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell’ambiente.</p> <p>Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</p>

	Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.
<b>TEMPI DI SVOLGIMENTO</b> (mese e nr ore)	Settembre/Maggio
<b>METODOLOGIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale in aula</li> <li>• Lezione tecnico-pratica in laboratorio</li> <li>• Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali.</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Problem Solving</li> </ul>
<b>MODALITA' DI VERIFICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prova semi-strutturata e strutturata</li> <li>• Prova tecnico-pratica di laboratorio</li> <li>• colloquio orale</li> <li>• Risoluzione dei problemi</li> </ul>
<b>DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA</b>	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
<b>DISCIPLINE/ASSI CHE CONDIVIDONO L'UDA</b>	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale

<b>Modulo/ UDA</b>	<b>TITOLO:</b> <b>Le Basi di cucina: Fondi di cottura e Salse</b>
<b>Competenza</b> <b>Obbligo istruzione</b>	1- comunicazione nella madrelingua, 2- comunicazione nelle lingue straniere, 3- competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia, 4- competenza digitale, 5- “imparare a imparare” (competenza metacognitiva) 6- competenze sociali e civiche, 7- spirito di iniziativa, 8- consapevolezza ed espressione culturale.

<p><b>COMPETENZA/E D'ASSE</b></p>	<p>1) Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>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.</p> <p>3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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.</p> <p>5) Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>6) Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>
---------------------------------------	---

<p><b>STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA</b></p>	<p><b>ABILITA'</b> Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p> <p>Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria</p> <p>Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture</p> <p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p> <p>Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca.</p> <p>Il rapporto tra alimentazione, cultura e società</p>
<p><b>TEMPI DI SVOLGIMENTO</b> (mese e nr ore)</p>	<p>Ottobre/novembre</p>
<p><b>METODOLOGIA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale in aula</li> <li>• Lezione tecnico-pratica in laboratorio</li> <li>• Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali.</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Problem Solving</li> </ul>

<b>MODALITA' DI VERIFICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prova semi-strutturata e strutturata</li> <li>• Prova tecnico-pratica di laboratorio</li> <li>• colloquio orale</li> <li>• Risoluzione dei problemi</li> </ul>
<b>DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA</b>	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
<b>DISCIPLINE/ASSI CHE CONDIVIDONO L'UDA</b>	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale

<b>Modulo/ UDA</b>	<b>TITOLO:</b> <b>Le portate: Antipasti, Primi piatti (approfondimenti), piatti di mezzo, secondi di carne, Contorni e Dessert.</b> <b>Cenni sul menu.</b>
<b>Competenza</b> <b>Obbligo istruzione</b>	1- comunicazione nella madrelingua, 2- comunicazione nelle lingue straniere, 3- competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia, 4- competenza digitale, 5- “imparare a imparare” (competenza metacognitiva) 6- competenze sociali e civiche, 7- spirito di iniziativa, 8- consapevolezza ed espressione culturale.
<b>COMPETENZA/E D'ASSE</b>	1) Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche 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. 3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 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. 5) Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

	6) Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
<b>STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA</b>	<p><b>ABILITA'</b></p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p> <p>Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria</p> <p>Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture</p> <p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p> <p>Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca.</p> <p>Il rapporto tra alimentazione, cultura e società</p>
<b>TEMPI DI SVOLGIMENTO</b> (mese e nr ore)	Novembre/Giugno
<b>METODOLOGIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale in aula</li> <li>• Lezione tecnico-pratica in laboratorio</li> <li>• Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali.</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Problem Solving</li> </ul>

<b>MODALITA' DI VERIFICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prova semi-strutturata e strutturata</li> <li>• Prova tecnico-pratica di laboratorio</li> <li>• colloquio orale</li> <li>• Risoluzione dei problemi</li> </ul>
<b>DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA</b>	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
<b>DISCIPLINE/ASSI CHE CONDIVIDONO L'UDA</b>	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale

## PROGRAMMA SVOLTO

- salsa besciamella, la salsa bolognese, il fondo bianco, la pasta all'uovo, penne all'amatriciana
- Lasagne con zucca e salsiccia, panna cotta ai frutti di bosco. Realizzazione della pasta all'uovo, salsa besciamella, assemblaggio e cottura, utilizzo della colla di pesce, realizzazione coulis di frutta.
- Gnocchi con salsa allo zafferano e speck croccante, cheesecake al limone. le regole fondamentali per la realizzazione degli gnocchi, salsa besciamella allo zafferano, tecnica per realizzare cheesecake a freddo con l'uso della colla di pesce e la gelificazione della salsa al limone con l'amido
- risotto allo zafferano. le tecniche base di un risotto, la realizzazione del fondo, la cottura, la consistenza, la mantecatura. saltimbocca alla romana: cottura della carne in padella con realizzazione della salsa di accompagnamento, carote al burro, tecniche di taglio delle verdure
- educazione civica. la cucina ecosostenibile. come ridurre gli sprechi di risorse in cucina, come riutilizzare gli scarti e gli avanzi. crostini con scarti di finocchi, bucce di patate e carote croccanti, polpette di lesso con patate, polpette di risotto e torta di pane raffermo pere e cioccolato.
- ravioli di ricotta e spinaci con salsa al gorgonzola noci e pere, profiterole. pasta all'uovo, farcia toscana, besciamella con aggiunta di gorgonzola, pasta choux, crema pasticcera, crema diplomatica.
- gnocchetti sardi alla campidanese: pasta acqua e farina, salsa derivata con salsiccia. torta salata con spinaci: pasta brisee, farcia con panna uova e parmigiano torta mimosa: pan di Spagna, le tecniche e le regole fondamentali, crema pasticcera, panna chantilly
- insalata russa: maionese, salsa madre fredda emulsionata stabile, pastorizzazione delle uova carrè di maiale al forno, patate duchessa, crostata con frutta
- insalata di pollo, cottura affogata, salsa maionese con pastorizzazione delle uova, polenta con ragù, torta tiramisù.
- trenette con pesto alla genovese, filetto di orata all'isolana, bavarese fragole e limone. preparazione pesto alla genovese, sbianchitura, preparazione pasta all'uovo, pulizia e preparazione dei filetti, cottura al forno, taglio delle verdure, preparazione pan di Spagna, uso della colla di pesce, base bavarese alla frutta, base bavarese yogurt e limone
- Trofie salsa al salmone e zucchine, gelato alla nocciola, crema, cioccolato e fiordilatte, cialde per gelato

### Osservazioni

Alcuni argomenti sono stati trattati nell'arco di tutto l'anno scolastico.

Il docente

Jennifer Siedlaczek