



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA



FUTURA
LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



pon
Per la scuola
competenza e inclusione
per l'apprendimento
2014-2020



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 e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it

Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina

DOCENTE: Prof.ssa Jennifer Siedlaczek

CLASSE: 3^a B eno

ANNO: 2024/2025

La classe ha dimostrato interesse per le attività svolte e ha partecipato attivamente al dialogo educativo, anche se nel secondo quadrimestre è emerso un lieve calo generale nel rendimento. Il comportamento è stato adeguato e rispettoso dell'ambiente scolastico. Tre studenti hanno interrotto la frequenza. Alcuni studenti hanno partecipato alla realizzazione di eventi serali, dimostrando grande professionalità. Il rendimento complessivo è più che discreto.

CRITERI DI VALUTAZIONE

0-2	VOTO NULLO. 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	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento. esecuzione sbagliata negli aspetti essenziali a livello tecnico pratico

4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza limitata , esecuzione imprecisa e approssimativa a livello tecnico pratico.
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. esecuzione incerta a livello tecnico pratico
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali. esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico pratico.
7	DISCRETO. 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	BUONO. 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	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti. Capacità espressiva, logica. realizzazione accurata a livello tecnico pratico
10	ECCELLENTE. 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.

Modulo/ UDA	TITOLO: Igiene professionale e sicurezza sul lavoro
COMPETENZA/E D'ASSE	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	<p>ABILITA' Applicare pratiche inerenti all'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>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio*</p> <p>Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza *</p> <p>Leggere e interpretare le etichette alimentari.*</p> <p>CONOSCENZE Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. *</p>

	<p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti. *</p> <p>Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.*</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>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).*</p>
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Settembre/Ottobre
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale in aula • Lezione tecnico-pratica in laboratorio • Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali. • Lavoro di gruppo • Problem Solving
MODALITA' DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> • Prova semi-strutturata e strutturata • Prova tecnico-pratica di laboratorio • colloquio orale • Risoluzione dei problemi
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
DISCIPLINE/ ASSI CHE CONDIVIDONO L'UDA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale

Modulo/ UDA	TITOLO: Menu tipologie e classificazione, costi di produzione
COMPETENZA/E D'ASSE	<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>6) 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>8) Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>

STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	<p>ABILITA'</p> <p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta</p> <p>Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica</p> <p>Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali</p> <p>CONOSCENZE</p> <p>Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p> <p>Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento.</p> <p>Tecniche per ridurre lo spreco.</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p> <p>Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi prodotti locali L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento.</p>
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	<p>Novembre / Dicembre</p>
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale in aula • Lezione tecnico-pratica in laboratorio • Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali. • Lavoro di gruppo • Problem Solving
MODALITA' DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> • Prova semi-strutturata e strutturata • Prova tecnico-pratica di laboratorio • colloquio orale • Risoluzione dei problemi
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	<p>Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
DISCIPLINE/ASSI CHE CONDIVIDONO L'UDA	<p>Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
Modulo/ UDA	<p>TITOLO:</p> <p>Metodi di cottura e conservazione degli alimenti</p>
COMPETENZA/E D'ASSE	<ol style="list-style-type: none"> 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,

	<p>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>
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	<p>ABILITA'</p> <p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio</p> <p>Leggere e interpretare le etichette alimentari.</p> <p>Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione</p> <p>CONOSCENZE</p> <p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p> <p>Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p> <p>Tecniche per ridurre lo spreco.</p> <p>Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione.</p> <p>Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p>
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Dicembre / Gennaio
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale in aula • Lezione tecnico-pratica in laboratorio • Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali. • Lavoro di gruppo • Problem Solving
MODALITA' DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> • Prova semi-strutturata e strutturata • Prova tecnico-pratica di laboratorio • colloquio orale • Risoluzione dei problemi
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
DISCIPLINE/ASSI CHE CONDIVIDONO L'UDA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale

Modulo/UDA	<p>TITOLO:</p> <p>Tecniche pratiche di lavoro:</p> <p>Antipasti, Primi, Piatti di mezzo, Secondi, Contorni e Dessert</p>
COMPETENZA/E D'ASSE	<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>
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	<p>ABILITA' Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza Leggere e interpretare le etichette alimentari. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti.</p> <p>CONOSCENZE Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco. Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari. Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.</p>
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Ottobre / Maggio
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale in aula • Lezione tecnico-pratica in laboratorio • Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali. • Lavoro di gruppo • Problem Solving
MODALITA' DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> • Prova semi-strutturata e strutturata • Prova tecnico-pratica di laboratorio • colloquio orale • Risoluzione dei problemi
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
DISCIPLINE/ASI CHE CONDIVIDONO L'UDA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale

Modulo/ UDA	TITOLO: Cucina Nazionale, Regionale, del Territorio e Marchi di Qualità
COMPETENZA/E D'ASSE	<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>7) Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>8) Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	<p>ABILITA'</p> <p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio</p> <p>Leggere e interpretare le etichette alimentari.</p> <p>Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione</p> <p>Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti</p> <p>Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web</p> <p>CONOSCENZE</p> <p>Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione.</p> <p>Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento.</p> <p>Tecniche per ridurre lo spreco.</p> <p>Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione.</p> <p>Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno. Cenni di programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p>
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Febbraio / Aprile
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale in aula • Lezione tecnico-pratica in laboratorio • Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali. • Lavoro di gruppo • Problem Solving
MODALITA' DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> • Prova semi-strutturata e strutturata • Prova tecnico-pratica di laboratorio • colloquio orale • Risoluzione dei problemi
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale

PROGRAMMA SVOLTO

- LE BASI le salse madri emulsionate stabili e instabili, calde e fredde. le basi della pasticceria : pan di spagna, la lievitazione fisica degli alimenti le tipologie di pasta frolla, la crema pasticcera.
Le tipologie di farine, la forza, la maglia glutinica, gli amidi e la loro composizione, cottura per espansione e per concentrazione, la reazione di maillard.
- La cucina toscana e altro tortelli maremmani burro salvia e pancetta, pollo alla cacciatora, pane con biga, tiramisù peposo , finocchi gratinati, tortino al cioccolato con cuore caldo, crema inglese, realizzazione del gelato alla crema , gnocchi di patate ripieni di brie gratinati al burro e salvia, scaloppine con salsa ai funghi, verdure miste al forno, torta kinder paradiso. crostini ai fegatini, pappardelle con ragu di cinghiale in bianco, trippa alla fiorentina, zuppa inglese. tagliata rucola e grana, taglio della carne, conoscenza dei tagli e delle tecniche di cottura, millefoglie con crema diplomatica e fragole
-
- La cucina piemontese. ravioli del plin, cottura della carne per arrostitimento in forno mediante utilizzo della sonda, realizzazione della pasta all'uovo e formatura dei ravioli, pane biova tipica del Piemonte tecnica della laminazione dell'impasto con cottura alla pala su pietra refrattaria) vitello tonnato, tecnica di arrostitimento del girello, spiegazione dei tagli della carne. bonet, dolce tipico piemontese con cottura a bagnomaria
- La cucina romana, tonnarelli freschi trafilati al bronzo cacio e pepe, coda alla vaccinara, puntarelle alla romana, maritozzi con panna.
-
- L'importanza della scheda tecnica, l'utilizzo dei software gestionali per il calcolo del costo piatto e gli ordini al magazzino.
- La cucina napoletana: gnocchi alla sorrentina realizzazione gnocchi, salsa al pomodoro e gratinatura finale. cuoppo napoletano con calamari, alici, arancine e donzelle. babà, crema pasticcera, crema diplomatica, bagna al rum, aragoste con crema chantilly
- PESCI E CROSTACEI Ravioli ricotta e robiola al pesto, trota salmonata in crosta di erbe con verdure tornire e salsa olandese, torta foresta nera: biscuit al cioccolato, bavarese alla vaniglia, inserto all'amarena, glassa al cacao
Risotto alla pescatora, pulizia del pesce. classificazione crostacei , molluschi. tecniche per un buon risotto.
- Modulo di educazione civica: Realizzazione menù per la valorizzazione dell' olio Toscano DOP. tartellette di zucchine con olio DOP al timo, panini all'olio DOP, spaghetti al pesce spada con olio DOPal prezzemolo, bavarese alle mele o ricotta con biscuit all'olio DOP.
- La celiachia. Gnocchi con crema di zucchine, risotto agli asparagi, muffin al cioccolato e grano saraceno, pane e grissini senza glutine.

Osservazioni

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

Il docente
Jennifer Siedlaczek