



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MANLIO ROSSI-DORIA

AVELLINO

Via Filippo Visconti

Tel. 0825 22350 – Fax 0825 1643142

Cod. Meccanografico: AVRH04000X – Cod. Fiscale: 92035900643

e-mail: AVRH04000X@istruzione.it – AVRH04000X@PEC.istruzione.it



PROGRAMMI DI STUDIO

PER ESAME INTEGRATIVO / DI IDONEITÀ

BIENNIO

DISCIPLINA	LAB.ENOGASTRONOMIA			
CLASSI	PRIMA		SECONDA	
Competenze alle quali concorre la disciplina – BIENNIO				
ASSE DEI LINGUAGGI				
	- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti			
	- Leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo			
	- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi			
	- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario			
	- Utilizzare e produrre testi multimediali			
ASSE MATEMATICO				
	- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica			
	- Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni			
	- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi			
	- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico			
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO				
	- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità			
	- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza			
	- Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate			
ASSE STORICO-SOCIALE				
	- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali			
	- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente			
	- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio			
Competenze chiave per l'apprendimento permanente, nell'ottica della Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2018				
	- Competenza alfabetica funzionale			
	- Competenza multilinguistica			

- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	
- Competenza digitale	X
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	X
- Competenza in materia di cittadinanza	X
- Competenza imprenditoriale	X
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	

CLASSE PRIMA

Nucleo tematico: LA PROFESSIONE DEL CUOCO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Diventare cuoco- Il contesto operativo- La struttura ristorativa e l'organizzaione del personale- I requisiti professionali e personali del cuoco- Le regole di comportamento- La brigata di cucina- Le figure professionali
Nucleo tematico: LA CUCINA: I SETTORI E LE ATTREZZATURE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- I reparti di cucina e le attrezzature- L'utensileria di cucina- La batteria di cucina- I macchinari per la cottura e la conservazione
Nucleo tematico: IGIENE E QUALITA ALIMENTARE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- L'igiene in cucina- La qualità degli alimenti- Sicurezza e prevenzione-
Nucleo tematico: L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Le fasi di lavoro- Il servizio in cucina- Come redigere una ricetta
Nucleo tematico: I VEGETALI IN CUCINA	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- La preparazione preliminare degli ortaggi- Le tecniche di taglio- I metodi di cottura dei vegetali

CLASSE SECONDA

Nucleo tematico: COTTURA, CONSERVAZIONE E CONDIMENTI	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- I metodi di cottura- I metodi di conservazione- I condimenti, le spezie e le erbe
Nucleo tematico: I FONDI E LE SALSE	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- I fondi e i leganti- Le basi addensanti
Nucleo tematico: I PRIMI PIATTI	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- La tipologia delle minestre asciutte- La tipologia delle minestre in brodo- I risotti-
Nucleo tematico: LE UOVA	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Le uova in cucina- I metodi di cottura delle uova-
Nucleo tematico: LE CARNI. PREPARAZIONE E COTTURA	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Le carni caratteristiche e tagli-
Nucleo tematico: LA PASTICCERIA: LE BASI	
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- I principali impasti di base

AUSILI DIDATTICI

LIBRI DI TESTO CONSIGLIATI TRA QUELLI IN USO NELL'ISTITUTO	
CLASSE PRIMA	PROFESSIONISTI IN CUCINA EDITORE HOEPLI AUTORE GIOVANNINI SALVIANI
CLASSE SECONDA	PROFESSIONISTI IN CUCINA EDITORE HOEPLI AUTORE GIOVANNINI SALVIANI