



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

### TRIENNIO

DISCIPLINA	<b>LAB. ENOGASTRONOMIA</b>					
CLASSI	TERZA	QUARTA	QUINTA			
<b>Competenze alle quali concorre la disciplina – TRIENNIO</b>						
<b>AREA LINGUAGGI</b>						
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento					<b>X</b>	
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete						
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare					<b>X</b>	
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali						
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali					<b>X</b>	
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.						
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.						
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio - sportiva per il benessere individuale e collettivo						
<b>AREA MATEMATICA</b>						
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative						
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni						
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati						
<b>AREA STORICO – SOCIALE</b>						
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo						
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento						
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera						
- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale						
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità						
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica ed al mondo del lavoro e della professionalità						

<b>AREA PROFESSIONALE</b>	
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	<b>X</b>
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	<b>X</b>
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera	<b>X</b>
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	<b>X</b>
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	<b>X</b>
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	<b>X</b>
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	<b>X</b>
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	<b>X</b>
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico – alberghiera	
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico – alberghiere	
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico – alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico – artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio	
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti	
<b>Competenze chiave per l'apprendimento permanente, nell'ottica della Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2018</b>	
- Competenza alfabetica funzionale	<b>X</b>
- Competenza multilinguistica	
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	
- Competenza digitale	<b>X</b>
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	<b>X</b>
- Competenza in materia di cittadinanza	<b>X</b>
- Competenza imprenditoriale	<b>X</b>
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	

# ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

## CLASSE TERZA

<b>Nucleo tematico: L'AMBIENTE DI LAVORO E LA SICUREZZA</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- I locali per il deposito delle materie prime</li><li>- Gli impianti di cucina</li><li>- Lavorare in sicurezza</li></ul>
<b>Nucleo tematico: LE PRINCIPALI CULTURE ALIMENTARI NEL MONDO</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le cucine del mondo :fattori di sviluppo e di evoluzione</li><li>- La cultura gastronomica francese</li><li>- La cultura gastronomica anglossasone</li><li>- La cultura gastronomica iberica</li></ul>
<b>Nucleo tematico: LA CUCINA REGIONALE ITALIANA</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- La cucina del nord-ovest</li><li>- La cucina del nord-est</li><li>- La cucina dell'Italia centrale</li><li>- La cucina del sud e delle isole</li></ul>
<b>Nucleo tematico: L'EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI E DEGLI STILI DI CUCINA</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- L'evoluzione delle abitudini alimentari in Italia</li><li>- L'affermazione di nuovi stili alimentari</li><li>- Tendenze e nuove prospettive</li></ul>
<b>Nucleo tematico: LE PRINCIPALI PREPARAZIONE DI BASE</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- I fondi di cucina</li><li>- Le salse madri e le salse di base</li><li>- Le salse emulsionate</li></ul>
<b>Nucleo tematico: LE CARNI</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gli animali da macello</li><li>- I principali tagli di carne</li><li>- Le principali tecniche di cottura abbinare ai tagli di carne</li></ul>
<b>Nucleo tematico: I PRODOTTI ITTICI</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- I principali prodotti ittici divisi per tipologia</li><li>- Le principali tecniche di cottura abbinare</li></ul>

**Nucleo tematico: L'ARTE BIANCA**

**Contenuti**

- La pasticceria tradizionale
- La pasticceria d'albergo
- La pasticceria nella ristorazione tradizionale

# CLASSE QUARTA

<b>Nucleo tematico: CONSERVAZIONE E IGIENE DEGLI ALIMENTI</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- La conservazione degli alimenti</li><li>- Le principali tecniche di conservazione</li><li>- L'igiene degli alimenti</li></ul>
<b>Nucleo tematico: I PRODOTTI ALIMENTARI</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- La rintracciabilità di filiera</li><li>- Le cinque gamme alimentari</li><li>- L'etichettatura</li><li>- Le frodi alimentari</li><li>-</li></ul>
<b>Nucleo tematico: LA RISTORAZIONE OGGI</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- La ristorazione commerciale</li><li>- La ristorazione tradizionale</li><li>- La ristorazione viaggiante</li><li>- La ristorazione sociale</li></ul>
<b>Nucleo tematico: IL MENU</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le principali tipologie di menu</li><li>- La costruzione del menu</li><li>- La scheda piatto</li><li>- L'assemblaggio del piatto</li><li>-</li></ul>
<b>Nucleo tematico: I COSTI DI PRODUZIONE</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- L'economato</li><li>- Il food cost</li><li>- La determinazione del prezzo di vendita</li></ul>

# CLASSE QUINTA

<b>Nucleo tematico: IGIENE E SALUBRITA DELLE LAVORAZIONI</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica</li> <li>- Il piano di autocontrollo</li> <li>-</li> </ul>
<b>Nucleo tematico: SICUREZZA E SALUBRITA DEL LUOGO DI LAVORO</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La sicurezza sul lavoro</li> <li>- I rischi lavorativi nella ristorazione</li> <li>-</li> </ul>
<b>Nucleo tematico: ALIMENTIM E QUALITA ALIMENTARE</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le certificazioni di qualità</li> <li>- I prodotti ecologici e i nuovi alimenti</li> </ul>
<b>Nucleo tematico: APPROVVIGIONAMENTO</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La gestione dell'economato</li> <li>- La determinazione dei costi e dei prezzi</li> </ul>
<b>Nucleo tematico: I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I menu nella ristorazione commerciale</li> <li>- Gli aspetti nutrizionali del menu</li> <li>- I menu della ristorazione collettiva</li> </ul>
<b>Nucleo tematico: CATERING E BANQUETING</b>	
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di catering e banqueting</li> <li>- L'organizzazione del servizio</li> <li>- I costi del banqueting</li> </ul>

## AUSILI DIDATTICI

<b>LIBRI DI TESTO CONSIGLIATI TRA QUELLI IN USO NELL'ISTITUTO</b>	
<b>CLASSE TERZA</b>	IN CUCINA EDITORE POSEIDONIA SCUOLA AUTORI BRILLI,PIAGGESI,ROSSI,SANTINI
<b>CLASSE QUARTA</b>	IN CUCINA EDITORE POSEIDONIA SCUOLA AUTORI BRILLI,PIAGGESI,ROSSI,SANTINI
<b>CLASSE QUINTA</b>	CHEF CON MASTER LAB EDITORE LA MONNIER AUTORE GIANNI FRANGINI