



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.ipsiaferrari.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Programma svolto

Anno scolastico **2024/2025** Classe **V B – BES INDIRIZZO SALA & VENDITA-IPSEOA**

Docente: FAIELLA ANTONIO

Disciplina: **LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA**

Settore CUCINA

Libro di testo

**LIBRO DI TESTO: CUCINA PER SALA E VENDITA –
QUARTO E QUINTO ANNO
EDIZIONI PLAN – ALMA LA SCUOLA
INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA**



UNITA 1
IL CATERING

ABILITÀ	Riconoscere il ruolo del menu e rispettare le regole per la sua elaborazione Elaborare menu e carte adeguati alle tipologie di ristorazione in funzione di tipicità, stagionalità, target dei clienti (necessità dietologiche e nutrizionali) Organizzare degustazioni di prodotti Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood
CONOSCENZE	Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale Criteri di elaborazione di menu e carte Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva
CONTENUTI	1.1 Che cosa si intende per catering 1.2 Che cosa prevede il contratto di catering 1.3 Quali forme può assumere il catering Che cosa sono i buoni pasto Che cos'è la ristorazione viaggiante; Che cos'è il catering aziendale Che cos'è il catering a domicilio Che cos'è il catering industrial 1.4 Come avviene il trasporto dei pasti
ATTIVITÀ DIDATTICHE STRUMENTI VERIFICA E VALUTAZIONE	Elaborazione schede tecniche, controllo e valutazione del lavoro svolto. lezioni frontali; lavori di gruppo, verifiche orali.

UNITA 2
IL BANQUETING ED IL SERVIZIO A BUFFET

ABILITÀ	Riconoscere il ruolo del menu e rispettare le regole per la sua elaborazione Elaborare menu e carte adeguati alle tipologie di ristorazione in funzione di tipicità, stagionalità, target dei clienti (necessità dietologiche e nutrizionali) Organizzare degustazioni di prodotti Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood
CONOSCENZE	Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale Criteri di elaborazione di menu e carte Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva
CONTENUTI	2.1 Che cosa si intende per banqueting 2.2 Quali forme può assumere il banqueting 2.3 Di che cosa si occupa il banqueting manager 2.4 Come si organizza un banchetto 2.5 Che cosa prevede il contratto di banqueting 2.6 Che cos'è la scheda evento 2.7 Come va organizzata la logistica. 2.8 Quali sono le caratteristiche del servizio a buffet 2.9 Quali forme può assumere il buffet 2.10 Come si organizza il buffet
ATTIVITÀ DIDATTICHE STRUMENTI VERIFICA E VALUTAZIONE	Elaborazione schede tecniche, controllo e valutazione del lavoro svolto. lezioni frontali; lavori di gruppo, verifiche orali o scritte e mappa concettuale.

UNITA 3
LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI

ABILITÀ	<p>Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti</p> <p>Riconoscere, spiegare e “raccontare” un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica</p> <p>Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione</p>
CONOSCENZE	<p>Programmazione e organizzazione della produzione</p> <p>Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale</p> <p>Tecniche di cottura e presentazione del piatto</p>
CONTENUTI	<p>3.1 Che cos'è l'approvvigionamento</p> <p>3.2 Che cosa sono le politiche di approvvigionamento</p> <p>3.3 Che cos'è il magazzino</p> <p>3.4. Come avviene la gestione delle scorte</p>
ATTIVITÀ DIDATTICHE STRUMENTI VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>Elaborazione schede tecniche, controllo e valutazione del lavoro svolto. lezioni frontali; lavori di gruppo, verifiche orali o scritte e mappa concettuale.</p>

UNITA 4
TIPOLOGIE DI PRODUZIONE E INNOVAZIONE IN CUCINA

ABILITÀ	<p>Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti</p> <p>Riconoscere, spiegare e “raccontare” un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica</p> <p>Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione</p>
CONOSCENZE	<p>Programmazione e organizzazione della produzione</p> <p>Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale</p> <p>Tecniche di cottura e presentazione del piatto</p>
CONTENUTI	<p>4.1 Quali sono i nuovi modelli organizzativi</p> <p>4.2 Come si organizza la produzione</p> <p>4.3 Quali sono le nuove tecniche di cottura</p>
ATTIVITÀ DIDATTICHE STRUMENTI VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>Elaborazione schede tecniche, controllo e valutazione del lavoro svolto. lezioni frontali; lavori di gruppo, verifiche orali o scritte e mappa concettuale.</p>

UNITA 5
LA SICUREZZA

ABILITÀ	Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
CONOSCENZE	Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro
CONTENUTI	5.1 Che cosa stabilisce la normativa sulla sicurezza sul lavoro 5.2 Come si può definire la sicurezza alimentare 5.3 Che cosa si intende per rintracciabilità 5.4 Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP
ATTIVITÀ DIDATTICHE STRUMENTI VERIFICA E VALUTAZIONE	Elaborazione schede tecniche, controllo e valutazione del lavoro svolto. lezioni frontali; lavori di gruppo, verifiche orali o scritte e mappa concettuale.

UDA

Classi V "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" BES	Classi V "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" BES
Uda interdisciplinare: Banqueting day (40h circa)	Uda PCTO: L'Universo del Vino. Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo. 30 h
Uda 2: La sicurezza alimentare 40h	
Uda 3: La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania (40h circa)	

ARGOMENTI TRATTATI PER LE UDA

- **Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo* (UDA)**
- **La legislazione alimentare* (UDA)**
- **Regole di sicurezza e salubrità del luogo di lavoro* (UDA)**
- **TECNICHE DI CATERING E BANQUETING (UDA CATERING E BANQUETING: LA SIMULAZIONE DI UN EVENTO)**

Luogo e Data

Battipaglia, 09/06/2025

Docente

