



**I.I.S.**  
**Alessandro Farnese**  
**di Caprarola (VT)**  
**Viale Regina Margherita 2- 01032 Caprarola**  
**(VT) - Tel: 0761/645513**  
**E-mail: vtis01200c@istruzione.it**



## **I.I.S. Alessandro Farnese di Caprarola**



### **Programma svolto** **A/S 2021/2022**

<b>Materia:</b>	enogastronomia settore cucina
<b>Classe:</b>	III C
<b>Insegnante:</b>	Aniello La Pietra

## Argomenti svolti

### **L'ambiente di lavoro e la sicurezza.**

Questo argomento potrà essere sviluppato in concomitanza con l'attività pratica svolta nel biennio, riprendendo i contenuti relativi alle attrezzature e prestandosi per un approfondimento in tema di ambienti e strutturazione degli spazi, nonché delle tematiche relative alla prevenzione degli incidenti e alle misure previste negli ultimi dispositivi normativi. L'argomento permette costanti collegamenti con le discipline di Enogastronomia - articolazione sala e vendita, Economia e Diritto.

**Conservazione e igiene degli alimenti.** Anche i contenuti di questo argomento potranno essere sviluppati nel corso dell'attività teorica e pratica dell'intero biennio, ponendo l'attenzione su aspetti diversi, come ad esempio i sistemi di conservazione innovativi e la formulazione della documentazione relativa al piano HACCP. In questo caso, la disciplina che ha una maggiore contiguità è Alimentazione, ma vi potranno sicuramente essere contenuti interdisciplinari anche con Economia e Diritto.

Tanto in tema di sicurezza, quanto, e ancor più, in relazione a igiene e conservazione dei cibi sarebbe proficuo proporre agli studenti un raffronto tra i contenuti didattici e le eventuali esperienze di tirocinio e alternanza scuola-lavoro, in modo da collegare un'attività teorica o comunque scolastica con le variegata realtà operative del settore turistico-ristorativo.

**I prodotti alimentari.** Strettamente correlati a igiene e conservazione dei cibi sono i contenuti relativi alle diverse categorie di prodotti alimentari che il mercato mette a disposizione delle diverse esigenze delle realtà professionali. Anche in questo caso, la maggiore convergenza è con la disciplina di Alimentazione e Enogastronomia - articolazione sala e vendita, sebbene interessanti e importanti siano i collegamenti con Economia e Diritto

**Le materie prime.** La conoscenza delle materie prime e della loro lavorazione è basilare per chi decide di intraprendere questa professione e pertanto è importante che l'allievo consegua, alla fine del terzo anno, una adeguata competenza di questi contenuti, sia da un punto di vista teorico, sia da quello pratico (tecniche di taglio). Trattando l'argomento è possibile dare maggiore risalto ai prodotti che contraddistinguono la cultura gastronomica del territorio in cui opera la scuola, valorizzandoli anche con una precisa scelta dei contenuti pratici svolti in laboratorio, nonché con il confronto delle esperienze di tirocinio.

**Aromi e condimenti.** Questa unità approfondisce le conoscenze/competenze degli allievi in merito a tre ambiti professionali: le erbe aromatiche, le spezie e i condimenti, di cui esamina contenuti meno generali di quelli affrontati nel testo del 1° biennio, ma che proprio per questo permette di condurre le lezioni su argomenti più pertinenti alle diverse realtà gastronomiche. Alimentazione è la materia strettamente associata a questi ambiti, ma non mancano punti di contatto anche con Diritto e Storia.

**I prodotti ittici. Le carni.** Queste due unità sono poste in sequenza e presentano la caratteristica di poter essere esaminate con la stessa metodologia, non perché offrano contenuti simili, ma perché simile può essere l'organizzazione delle competenze da assimilare. Gli istituti, in base alla propria ubicazione geografica e alle caratteristiche gastronomiche del territorio in cui sono inserite, possono destinare nell'organizzazione oraria maggiore o minore margine a queste tematiche senza tralasciare di ciascuna i tratti salienti. L'attività di coordinamento con Alimentazione è fondamentale, ma anche in questo caso non mancano connessioni con Diritto ed Economia.

**Le basi della cucina.** Questo tema risulta preminente nella formazione tecnico-professionale degli allievi e rappresenta un valido fattore di confronto tra la teoria scolastica e la realtà operativa presente nelle aziende. Pertanto gli allievi, nelle esperienze di tirocinio e/o alternanza scuola-lavoro svolte, potranno verificarne l'applicazione e comprendere le soluzioni adottate in base alle diverse esigenze produttive.

### **L'arte bianca: Consolidamento della pasticceria di base.**

Le tematiche svolte nel testo sono ampie e possono essere affrontate in momenti diversi. Importante la cooperazione con le materie di Alimentazione e Enogastronomia - articolazione sala e vendita.

**La cucina regionale italiana (La Regione Lazio).** La ricchezza e le peculiarità delle tradizioni gastronomiche presenti nel nostro Paese sono molteplici e sarà possibile dedicare uno spazio più o meno ampio alle diverse abitudini alimentari, individuando elementi di contatto o differenza tra le varie regioni e/o territori limitrofi. Il docente di cucina potrà focalizzare contenuti di collegamento con i colleghi di Storia, Enogastronomia - articolazione sala e vendita e Alimentazione.

## Contenuti e obiettivi del III anno svolti

<p><b>Ripasso approfondimento primo biennio.</b></p> <p>L'ambiente di lavoro e la sicurezza</p>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>Programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Organizzazione del personale del settore cucina.</p> <p>Conoscenza delle normative vigenti.</p> <p>Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro.</p>	<p><b>Competenze in uscita</b></p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza e igiene.</p> <p>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.</p>
	<p><b>Abilità</b></p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Simulare l'organizzazione scientifica della</p>	

	<p>brigata di cucina.          Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.          Stoccare correttamente gli alimenti.</p>	
<p><b>Ripasso approfondimento primo biennio.</b></p> <p>Conservazione e igiene degli alimenti</p>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>Programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Tecniche di conservazione degli alimenti.</p> <p>Sicurezza e tutela della salute dell'ambiente nel luogo di lavoro.</p> <p>Sistema HACCP.</p>	<p><b>Competenze in uscita</b></p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza e igiene.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti di cottura, conservazione e rigenerazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.</p>
	<p><b>Abilità</b></p> <p>Applicare tecniche di conservazione ai prodotti enogastronomici.</p> <p>Simulare un piano di HACCP.</p>	
<p>Conoscere meglio aromi e condimenti</p>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.</p> <p>Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.</p> <p>Caratteristiche di prodotti del territorio.</p>	<p><b>Competenze in uscita:</b></p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
	<p><b>Abilità</b></p> <p>Valutare gli standard qualitativi.</p> <p>Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e target dei clienti.</p> <p>Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</p> <p>Realizzare piatti con prodotti del territorio.</p> <p>Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina</p>	
	<p><b>Conoscenze</b></p>	<p><b>Competenze in uscita</b></p>

<p>Approfondire materie prime</p>	<p>Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.</p> <p>Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.</p> <p>Caratteristiche di prodotti del territorio.</p> <hr/> <p><b>Abilità</b></p> <p>Valutare gli standard qualitativi.</p> <p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento nell'ottica di contenere i costi di acquisto.</p> <p>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.</p> <p>Realizzare piatti con prodotti del territorio.</p> <p>Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.</p>	<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
<p>Approfondire prodotti ittici</p>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.</p> <p>Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.</p> <p>Caratteristiche di prodotti del territorio.</p> <hr/> <p><b>Abilità</b></p> <p>Valutare gli standard qualitativi.</p> <p>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.</p> <p>Realizzare piatti con prodotti del territorio.</p> <p>Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.</p>	<p><b>Competenze in uscita</b></p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
<p>Unità m</p>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>Alimenti e piatti delle tradizioni locali,</p>	<p><b>Competenze in uscita</b></p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e</p>

Approfondire carni	<p>le prodotti della tradizione e dell'innovazione. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Caratteristiche di prodotti del territorio.</p>	<p>le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>
	<p><b>Abilità</b> Valutare gli standard qualitativi. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Realizzare piatti con prodotti del territorio. Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina</p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
Il menu in cucina	<p><b>Conoscenze</b> Criteri di elaborazione di menu e carte. Tecniche di cottura. Tecniche di presentazione del piatto.</p>	<p><b>Competenze in uscita</b> Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>
	<p><b>Abilità</b> Riconoscere il ruolo del menu. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu. Elaborare menu e carte in funzione della tipicità e stagionalità dei prodotti e del target dei clienti.</p>	
Le portate	<p><b>Conoscenze</b> Criteri di elaborazione di menu e carte. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.</p>	<p><b>Competenze in uscita</b> Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>
	<p><b>Abilità</b> Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu. Elaborare menu e carte in funzione della</p>	

	tipicità e stagionalità dei prodotti e del target dei clienti. Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.	
L'arte bianca	<b>Conoscenze</b> Tecniche di pasticceria. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.	<b>Competenze in uscita</b> Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
	<b>Abilità</b> . Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio. Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.	

## Metodologia e materiali

Per conseguire gli obiettivi sopra indicati è stato necessario:

- organizzare il processo di apprendimento mediante una programmazione coerente con il progetto didattico-educativo stabilito dal Consiglio di classe;
- utilizzare adeguatamente i seguenti sussidi didattici:
  - quaderno-raccoglitore dove poter introdurre adeguatamente: ricerche, ricette, appunti, glossario dei termini più importanti;
  - libro di testo;
  - utilizzo della classroom digitale;
  - fotocopie di materiale integrativo;
- adottare un insieme di diverse strategie didattiche:
  - lezioni frontali teoriche e pratiche;
  - Lezioni attraverso video specifici sulla pasticceria o film che usano la pasticceria come rappresentazione;
  - Flipped Classroom;
  - esercitazioni pratiche;

**Strategie didattiche adottate:**

- Lezioni frontali teoriche e Pratiche per ogni modulo trattato.
- Esercitazioni pratiche.

- Lavori individuali e di gruppo. (Assicurando il distanziamento nelle regole COVID)
- Discussioni guidate.
- Eventi Istituzionali e concorsi
- Visite Aziendali

#### Programma didattico laboratoriale svolto

SETTIMANA	DATA PER SETTIMANA	PREPARAZIONE
1	Ottobre ROMA	Carbonara Coda alla vaccinara Cicoria ripassata maritozzo
2	Ottobre RIETI	Stringozzi alla reatina Fregnacce alla sabinese Fagioli di Borbona Dolce di marroni
3	Ottobre VITERBO	Acqua cotta alla viterbese Coregone con patata viola chips Zuppa di funghi e castagne Tozzetto caprolatto
4	Ottobre PANIFICAZIONE	Gli impasti primari per la lunga lievitazione: pinza romana pizza
	Novembre ROMA	Caci e pepe con cialda Polpette romane Carciofi alla giudia Crostate di visciole
6	Novembre FROSINONE	Sagne e fagioli Timballo Bonifacio VIII Arrosticini di pecora broccoletti amaretto
7	Novembre LATINA	Tiella di Gaeta Tortino di carciofi Insalata misticanza Ciambelline al vino
8	Novembre PANIFICAZIONE	Pani artigianali Panini aromatizzati Pane a lunga lievitazione
9	Novembre ROMA	Suppli originale Suppli rivisitato Amatriciana Costolette d'Abbacchio con patate al forno

SETTIMANA	DATA PER SETTIMANA	PREPARAZIONE
10	Dicembre LA CARNE Bianca	Disossare: carni bianche coniglio pollo tacchino CONTORNI: cupolino di verdure (taglio delle verdure) Patate lamellate
11	Dicembre I PRODOTTI ITTICI	PESCE DI MARE Orata PESCE DI LAGO Trotta CONTORNI: patate duchessa frutta e rucola
12	Dicembre PASTA FRESCA	Lasagna rossa Lasagna bianca  DOLCI NATALIZI Casata siciliana Struffoli
SETTIMANA	Argomenti trattati	PREPARAZIONE
Gennaio 26	Trentino Alto Adige	Canederli Alla Tirolese Filetto di vitella in mantella di pancetta Contorno patate novelle Strudel di mele
Febbraio 2	Pasta fresca	Lavorazione di pasta all'uovo Pasta ripiena Trofie Salse composte
Febbraio 9	Sushi (argomento deciso dai discenti)	Lavorazione del sushi Uromaki Nigiri osomaki
Febbraio 16	La carne	Disossare: carni bianche coniglio pollo tacchino CONTORNI: cupolino di verdure (taglio delle verdure) Patate lamellate
Febbraio 23	IL riso	Riso pilaf risotto pere e gorgonzola risotto asparagi e funghi riso allo spiedo

SETTIMANA	DATA PER SETTIMANA	PREPARAZIONE
Marzo 2	Panificazione (seconda parte)	Pani artigianali Panini aromatizzati Pane a lunga lievitazione
Marzo 9	I PRODOTTI ITTICI	PESCE DI MARE Orata PESCE DI LAGO Trotta CONTORNI: patate duchessa frutta e rucola
Marzo 16	Inghilterra (lezione scelta dai discenti)	English Breakfast Sheperd's pie Vellutata di zucca
Marzo 23	Gaeta	Caniscione Zeppole di baccalà Scialatiello ai frutti di mare roccoco
Marzo 30	Preparazione a base di prodotti ittici	Polpette di tonno e patate Parmigiana di platessa Calamari ripieni su vellutata di porro Crostatine salate

Le ultime lezioni sono state improntate sulla mystery box per valutare le loro capacità creative e consolidare il lavoro di questi mesi