

ISTITUTODIISTRUZIONE SUPERIORE  
“Buonarroti–Volta”

*Programma disciplinare svolto*

*III H articolazione Enogastronomia*

**Disciplina: Laboratorio di servizi di enogastronomia settore cucina**

**Docente: Giuseppe Napolitano**

**Anno Scolastico: 2024/25**

<b>Strumenti</b>	<b>Libri, computer, lavagna luminosa, materiale multimediale</b>
<b>Metodologia</b>	<b>Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale e visivo e audiovisivo (in particolare con l’uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio), mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo</b>
<b>Verifiche effettuate</b>	<b>Interrogazioni brevi, verifiche scritte ed esercitazioni in laboratorio di cucina</b>
<b>Recupero</b>	<b>In itinere</b>
<b>Eventuali progetti</b>	<b>-Progetto PCTO -Progetti a fondo PNRR</b>
<b>Attività diversificate</b>	<b>-Partecipazione evento “Cioccolatiamo” -Visita guidata presso l’azienda di apicoltura NABUI -Visita guidata presso l’azienda di micicoltura NIEDDITAS -Visita alla cantina SU ENTU -Frequenza corso sulla sicurezza sul lavoro -Frequenza corso sulla sicurezza alimentare e HACCP -Frequenza al corso “il pane è un atto umano”</b>

### **Programma svolto (dettagliato):**

#### **UDA: La sicurezza**

- Gli atteggiamenti propri e altrui che prevengono possibili infortuni
- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore in materia di sicurezza
- La legislazione sulla sicurezza sul lavoro
- Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici

#### **UDA: Conoscere gli alimenti e la forza del territorio**

- Cosa è l'alimento
- Il concetto di tipicità
- Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi della gastronomia
- Tipologia dei servizi ristorativi
- Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti
- L'evoluzione delle abitudini alimentari

#### **UDA: Realizzazione di un menu (attività svolte in laboratorio di cucina)**

- Lessico professionale
- Conoscere le caratteristiche delle produzioni enogastronomiche locali
- Preparazioni enogastronomiche di cucina tra cui antipasti, primi piatti, prodotti lievitati e produzioni di pasticceria
- Tecniche di stesura delle ricette e organizzazione delle attività di cucina.
- Utilizzo di prodotti freschi, congelati, surgelati e semilavorati

**Testo: Nuovo chef con masterlab volume 3 + aiuto allo studio, Autore: Frangini Gianni, Galiè Emidio, Faracca Antonio, Editore: Le monnier**

Data  
07/06/2025

Il Docente  
F.to Giuseppe Napolitano