



Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca  
**ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**I.S.I.S. "J. LINUSSIO"**



*Indirizzi. Alberghiero/Enogastronomico e Amministrazione Finanza Marketing*  
Via 25 Aprile – 33028 TOLMEZZO (UD) -C.f. 84009500301 – Cod. mecc. UDIS00300Q –  
tel. 0433 2914 fax 0433 44631 E-Mail [udis00300q@istruzione.it](mailto:udis00300q@istruzione.it) - [udis00300q@pec.istruzione.it](mailto:udis00300q@pec.istruzione.it)  
Sito web: [www.linussio.eu](http://www.linussio.eu)

**ANNO SCOLASTICO 2017-2018**  
**RELAZIONE FINALE CLASSE 2<sup>^</sup> C ENO**  
DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA – settore CUCINA  
DOCENTE LAURA M.A. FRANCESCUTTO

*Programmazione finale*

**MODULI DEL SECONDO ANNO ( CLASSI 2<sup>^</sup> )**

**MODULO 1 “Le principali norme igieniche in cucina e prevenzione antinfortunistica”**  
(periodo settembre)

**COMPETENZA/E GUIDA:**

**comprendere il cambiamento e le 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**

**riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio**

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>Rispettare le Buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio</b>	<b>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente</b>
<b>Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente</b>	<b>Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.</b>

<p><u>Saper fare:</u></p> <p>Rispettare le Buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.*</p> <p>Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande.*</p> <p>Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro.*</p> <p>Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli elementi.</p>	<p><u>Sapere:</u></p> <p>tutti i corretti comportamenti igienici relativi alla persona, ai locali, alle attrezzature.*</p> <p>la normativa igienico-sanitaria.*</p> <p>il corretto uso delle temperature per la conservazione.*</p> <p>la normativa essenziale riguardante la sicurezza.*</p> <p>le regole dell'igiene negli ambienti di lavoro, la pulizia, l'abbigliamento professionale ( la divisa), l'igiene della persona e degli utensili* .</p> <p>buone pratiche di prassi igienica, le regole per evitare infezioni e intossicazioni alimentari.*</p>
--	---

\* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

## **MODULO 2**

### **“ LE TECNICHE NELLA PRODUZIONE DEI CONTORNI E LE TECNICHE DI COTTURA ”**

*(periodo ottobre/ maggio)*

#### **COMPETENZA/E GUIDA:**

**comprendere il cambiamento e le 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**

<p><b>ABILITA'</b></p> <p><b>eseguire le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina</b></p> <p><b>presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche</b></p> <p><b>eseguire le lavorazioni nella corretta sequenza per compiti semplici</b></p> <p><b>presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche</b></p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p><b>Tecniche di base di cucina</b></p> <p><b>Tecniche principali di cottura.</b></p> <p><b>Principali tecniche di produzione di contorni.</b></p>
---	--

<p><u>Saper fare:</u></p> <p>la mondatura dei vegetali*          eseguire le fasi nella corretta lavorazione in sequenza per compiti semplici.*          identificare le materie prime .          i tagli dei vegetali, della frutta e delle patate e i loro utilizzi.*          le preparazioni di base per la realizzazione di contorni.*</p>	<p><u>Sapere:</u></p> <p>conoscere gli utilizzi dei principali tagli (ortaggi frutta e verdura) *          conoscere gli ortaggi, la frutta e i tuberi          conoscere i metodi di conservazione.*          gli ortaggi nell'utilizzo decorativo.          le tecniche di cottura.          la tornitura degli ortaggi.</p>
---	--

\* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

### **MODULO 3 “ I PRIMI PIATTI ” (periodo ottobre / novembre)**

#### **COMPETENZA/E GUIDA:**

**comprendere il cambiamento e le 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**

<p><b>ABILITA'</b></p> <p><b>Tecniche di base di cucina</b>  <b>eseguire le lavorazioni nella corretta sequenza per compiti semplici</b>  <b>eseguire le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina</b></p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p><b>le principali tecniche di produzione dei primi piatti.</b>  <b>Tecniche di base di cucina</b>  <b>principali tecniche di produzione di salse</b></p>
--	---

<p><u>Saper fare:</u></p> <p>identificare le materie prime*</p> <p>eseguire correttamente le salse di base per i farinacei*</p> <p>eseguire correttamente le salse madri e le loro derivate.</p> <p>saper preparare e utilizzare gli elementi leganti.</p> <p>eseguire le lavorazioni nella corretta sequenza per compiti semplici. *</p> <p>preparazione della pasta fresca i vari formati e i relativi utilizzi.*</p> <p>preparazione della pasta fresca ripiena.*</p> <p>preparazione delle varie pietanze in relazione alle caratteristiche del riso*</p> <p>le cotture adeguate in relazione alle varie tipologie di riso.*</p> <p>le cotture adeguate in relazione alle varie tipologie.*</p> <p>cotture adeguate in relazione ai vari servizi.</p> <p>presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche</p>	<p><u>Sapere:</u></p> <p>conoscere le classificazioni delle salse e apprendere la formulazione degli ingredienti per la realizzazione delle salse di base più importanti.*</p> <p>Conoscere la composizione delle salse più note.*</p> <p>Conoscere la composizione delle salse più note, derivate dalle salse di base.</p> <p>Conoscere le salse madri.*</p> <p>Conoscere le principali salse per i farinacei.*</p> <p>Gli elementi leganti e i loro usi</p> <p>conoscere il sistema di pastificazione industriale.*</p> <p>conoscere la pasta secca con i vari formati.*</p> <p>conoscere i vari formati della pasta fresca e ripiena e gli utilizzi.</p> <p>Conoscerne le varie utilizzazioni della pasta secca e fresca secondo la tipologia*</p> <p>conoscere il sistema di produzione del riso.</p> <p>conoscere la classificazione del riso.*</p> <p>conoscere i metodi di cottura applicabili.*</p> <p>conoscere le caratteristiche e l'utilizzo del riso.</p>
---	--

\* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

## **MODULO 4 "Le Uova"** **(dicembre/ gennaio)**

### **COMPETENZA/E GUIDA:**

**comprendere il cambiamento e le 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**

<p><b>ABILITA'</b></p> <p><b>Tecniche di base di cucina</b></p> <p><b>eseguire le lavorazioni nella corretta sequenza per compiti semplici</b></p> <p><b>eseguire le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina</b></p> <p><b>presentare i piatti nel rispetto delle regole</b></p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p><b>principali tecniche di lavorazione delle uova</b></p> <p><b>Tecniche di base di cucina</b></p>
--	---

<b>tecniche</b>	
<p><b><u>Saper fare:</u></b></p> <p>eseguire le lavorazioni nella corretta sequenza per compiti semplici. *</p> <p>Utilizzare le uova nelle differenti preparazioni</p> <p>Presentare i piatti rispettando le regole tecniche</p> <p>Sapere realizzare le ricette di base delle uova* le cotture adeguate in relazione alle varie tipologie.* cotture adeguate in relazione ai vari servizi.</p>	<p><b><u>Sapere:</u></b></p> <p>conoscere le norme igieniche per la manipolazione delle uova*</p> <p>conoscere le principali proprietà dell' uovo*</p> <p>conoscere i vari sistemi di cottura delle uova*</p> <p>conoscere i vari metodi di conservazione delle uova.*</p>

\* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

## **MODULO 5**

### ***“La pasticceria di base”***

**(gennaio/febbraio)**

#### **COMPETENZA/E GUIDA:**

**comprendere il cambiamento e le 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**

<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<p><b>Tecniche di base di pasticceria</b> eseguire le lavorazioni nella corretta sequenza per compiti semplici eseguire le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di pasticceria</p>	<p><b>principali tecniche di produzione di pasticceria</b> <b>Tecniche di base di pasticceria</b></p>
<p><b><u>Saper fare:</u></b></p> <p>eseguire le lavorazioni nella corretta sequenza per compiti semplici. *</p> <p>eseguire impasti di base di pasticceria</p> <p>eseguire semplici prodotti dolciari.</p> <p>eseguire le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di pasticceria.*</p> <p>presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.</p>	<p><b><u>Sapere:</u></b></p> <p>conoscere gli impasti di base di pasticceria.* realizzazione di alcuni dessert base*.</p>

\* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

## MODULO 5

### “Lavorazione e Preparazione delle carni”(gennaio/maggio)

#### COMPETENZA/E GUIDA:

**comprendere il cambiamento e le 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**

ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.</p> <p>Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente.</p> <p>Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina.</p> <p>Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.</p>	<p>principali tecniche di produzione dei secondi piatti</p> <p>Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.</p>
<p><u>Saper fare:</u></p> <p>eseguire le lavorazioni nella corretta sequenza per compiti semplici. *</p> <p>parare, lardellare e bardare la carne*</p> <p>preparazione della carne per utilizzo alla griglia*</p> <p>preparazione della carne per la cottura al forno*</p> <p>preparazione della carne per la brasatura e cotture in umido*</p> <p>la porzionatura della carne *</p> <p>la marinatura della carne.</p> <p>utilizzare i vari tagli di carne in relazione alle preparazioni.</p> <p>utilizzare gli scarti della carne per preparare brodi e fondi</p> <p>presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche</p>	<p><u>Sapere:</u></p> <p>conoscere le tecniche di cottura</p> <p>conoscere i vari tipi di tessuti che compongono le carni.</p> <p>conoscere le principali tipologie dei bovini*</p> <p>conoscere i tagli di carne e il loro corretto utilizzo</p> <p>conoscere i tempi di cottura e le temperature adeguate</p> <p>conoscere le caratteristiche delle carni in base alla tipologia. *</p> <p>conoscere la porzionatura.</p> <p>conoscere la classificazione della carne a seconda delle loro caratteristiche.</p> <p>Conoscere i metodi di cottura applicabili.*</p>

\* obiettivi minimi specifici per ogni modulo

**Competenze chiave trasversali agli assi culturali :**

- imparare ad imparare
- progettare
- comunicare
- collaborare e partecipare
- agire in modo autonomo e responsabile
- risolvere problemi
- individuare collegamenti e relazioni
- acquisire ed interpretare l'informazione

### **METODOLOGIA**

La metodologia utilizzata è stata prevalentemente l'esercitazione pratica di laboratorio.

Altre metodologie utilizzate:

- lezione frontale
- ricerca personale e di gruppo
- lezioni guidate
- Approfondimenti su documenti e testi non scolastici
- Partecipazione ad esperienze, e progetti dell'istituto, manifestazioni e corsi e concorsi

### **RECUPERO E SOSTEGNO**

- L'attività di recupero si è svolta in itinere.

### **STRUMENTI E SUSSIDI DIDATTICI**

- Libro di testo, materiale didattico a cura della docente, articoli di riviste del settore, LIM, Video.

### **VERIFICHE**

Nel corso dell'anno sono state somministrate varie tipologie di verifiche: prove strutturate e semistrutturate, relazioni, verifiche pratiche con scheda tecnica di valutazione.

### **VALUTAZIONE**

La valutazione dell'alunno è stata fatta in base a:

- **L'attenzione** dimostrata per gli argomenti e le tematiche affrontate, intesa come atteggiamento aperto e disponibile al lavoro collettivo.

- **L'interesse** per la disciplina ed i contenuti, inteso come apertura mentale e manifesta acquisizione, rielaborazione critica, interazione con i compagni ed i docenti.
- **La collaborazione** con i docenti ed i compagni nello sviluppo del lavoro scolastico.
- **La puntualità** alle scadenze di consegna lavori o di verifica, intesa come capacità di pianificazione del lavoro esibendo il materiale o sostenendo le prove a tempo debito.
- **La disponibilità** del materiale e dei sussidi scolastici, completi, aggiornati di tutti i contenuti, le integrazioni, gli appunti.
- **La presa di appunti** ove richiesto, intesa come capacità di sintetizzare in poche parole chiave le relazioni verbali dei docenti, avendo cura di sistemare il tutto in bella autonomia.
- **L'aggiornamento** costante negli argomenti trattati, la non preparazione durante le interrogazioni motivata da assenze non può considerarsi una giustificazione ma prova di scarsa autonomia.
- **La disponibilità** della divisa nei laboratori, completa, pulita, adeguatamente stirata, avendo cura anche dell'aspetto esteriore, della pulizia, dell'igiene del decoro personale evitando bracciali, anelli, monili vistosi, barba incolta, rossetti eccessivi, trucchi esagerati, smalti...
- **L'applicazione** nello studio e nel ripasso, che dev'essere costante, fedele ed organizzato per evitare ripassi frettolosi a ridosso delle prove di verifica.
- **L'ampliamento autonomo delle conoscenze** attraverso ricerche guidate dai docenti o condotte in autonomia attraverso consultazioni di riviste, giornali, tv, internet...
- L'espressività corretta (italiano) e non nei dialetti di provenienza, limitando sproloqui, espressioni scurrili, offensive, indecorose

### **Programma pratico svolto in laboratorio cucina**

- Tagliatelle all'amatriciana, crocchette di patate, pinzimonio di verdure;
- Pasta fresca all'uovo, salsa alla bolognese, biscotti di frolla;
- Lasagne alla bolognese, biscotti di vario tipo;
- Risotto di verdure, brodo vegetale, patate al forno, crostata alla marmellata;
- Risotto allo zafferano, brodo di carne, crostata e piccola pasticceria;
- Gnocchi di patate ai quattro formaggi e burro e salvia, crostata con crema pasticceria;
- Lasagnette, gnocchi di zucca;
- Uova alla coque, all'occhio di bue, bazzotte, affogate, sode, omelette e frittata;
- Omelette alle erbe, verdure saltate, patate al forno, biscotti farciti, panini;
- Crespelle ripiene al prosciutto e formaggio;
- Pane all'olio, al latte, focaccia alla genovese; focaccia alle verdure; pizza;
- Torta di pere, plum-cake bicolore, tiramisù;
- Frittata al montasio, crema bicolore con frollini;
- Rotolo salato, scaloppe al vino bianco, al limone, salti in bocca alla romana;
- Mattonella di verdura, scaloppe con caponatina; Torta diplomatica;
- Parmigiana di melanzane, straccetti di zucchine, mousse al cioccolato e fragole, rotolo Red Velvet.



Tolmezzo 05\6\2018

I rappresentanti

Il Docente

Chantal Acquaviva

Sara Adami

Prof.ssa Laura M.A. Francescutto

Francescutto