



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

PIANO di LAVORO del DIPARTIMENTO di ENOGASTRONOMIA

(Insegnamento di Area di Indirizzo)

Classe ☐ Prima ☒ Seconda

Classe ☐ Terza ☐ Quarta ☐ Quinta

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Enogastronomia: esperto della gastronomia del gusto e del benessere |
| <input type="checkbox"/> | Enogastronomia: esperto della gastronomia del gusto e del benessere – Pastry Chef |
| <input type="checkbox"/> | Servizi di sala e Vendita: esperto di Mixology e Sommellerie |
| <input type="checkbox"/> | Accoglienza turistica: esperto del settore turistico – ricettivo del territorio |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Competenza Chiave n. 1 Descrizione: Imparare ad imparare

Competenza Chiave n. 3 Descrizione: Comunicare

Competenza Chiave n. 4 Descrizione: Collaborare e partecipare

Competenza Chiave n. 5 Descrizione: Agire in modo autonomo e responsabile

Competenza Chiave n. 6 Descrizione: Risolvere problemi

Competenza Chiave n. 8 Descrizione: Acquisire e interpretare l'informazione

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

Competenza di Area Generale n. 1: Agire in riferimento ad un sistema di valori coerente con i principi della costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti in ambito familiare, scolastico, sociale e professionale.

Competenza di Area Generale n. 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze educative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

Competenza di Area Generale n. 3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropologico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenza di Area Generale n. 5: utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Competenza di Area Generale n. 10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi dei servizi.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZE DI INDIRIZZO

si fa riferimento all'Allegato C delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento

NB: nell'individuazione delle competenze, gli insegnamenti coinvolti nella seconda prova fanno riferimento ai documenti ministeriali "QdR" (Quadri di riferimento) che contengono i nuclei tematici oggetto della seconda prova stessa (<https://www.miur.gov.it/-/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018>)

COMPETENZA di INDIRIZZO n. I2			
Descrizione della competenza in uscita: "SUPPORTARE LA PIANIFICAZIONE E LA GESTIONE DEI PROCESSI DI APPROVVIGIONAMENTO, DI PRODUZIONE E DI VENDITA IN UN'OTTICA DI QUALITÀ E DI SVILUPPO DELLA CULTURA DELL'INNOVAZIONE"			
Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 2 Descrizione: "Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti"	Applicare semplici procedure di gestione aziendale Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base. Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera. Applicare metodologie di base di lavoro in équipe.	Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. Filiera produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.	Le carni: composizione e qualità, classificazioni, i tagli, lavorazioni preliminare e metodi di cottura.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZA di INDIRIZZO n. I3

Descrizione della competenza in uscita: "APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 2</p> <p>Descrizione: "Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione"</p>	<p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare.</p> <p>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale.</p> <p>Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.</p>	<p>Principi di legislazione specifica di settore.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</p> <p>Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</p> <p>Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</p>	<p>L'igiene e la salute in cucina</p> <p>Il piano di autocontrollo Haccp</p> <p>La sicurezza in cucina</p>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

COMPETENZA di INDIRIZZO n. I4

Descrizione della competenza in uscita: "PREDISPORRE PRODOTTI, SERVIZI E MENÙ COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA (ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICI REGIMI DIETETICI E STILI ALIMENTARI), PERSEGUENDO OBIETTIVI DI QUALITÀ, REDDITIVITÀ E FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SOSTENIBILI E EQUILIBRATI"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 2 Descrizione: "Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione"	Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza.	Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere	La suddivisione dei pasti all'interno della giornata I principali pasti nella ristorazione Le principali tipologie di menù Le indicazioni da riportare nel menù Le regole di servizio dei piatti



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 15

Descrizione della competenza in uscita: "VALORIZZARE L'ELABORAZIONE E LA PRESENTAZIONE DI PRODOTTI DOLCIARI E DI PANIFICAZIONE LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI UTILIZZANDO TECNICHE TRADIZIONALI E INNOVATIVE"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 2</p> <p>Descrizione: "Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti"</p>	<p>Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria.</p> <p>Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio.</p>	<p>Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.</p>	<p>Pasticceria e arte bianca:</p> <ul style="list-style-type: none">- le tecniche di base della pasticceria e dell'arte bianca- gli impasti di base- creme e salse di base



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 17

Descrizione della competenza in uscita: "PROGETTARE, ANCHE CON TECNOLOGIE DIGITALI, EVENTI ENOGASTRONOMICI E CULTURALI CHE VALORIZZANO IL PATRIMONIO DELLE TRADIZIONI E DELLE TIPICITÀ LOCALI, NAZIONALI ANCHE IN CONTESTI INTERNAZIONALI PER LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 2</p> <p>Descrizione: "Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti"</p>	<p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.</p>	<p>Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale.</p> <p>L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.</p>	<p>Cucina nazionale:</p> <ul style="list-style-type: none">- preparazione della pasta fresca e secca- primi speciali- i secondi piatti: carne saltata e glassata, le carni bianche, il pesce- i contorni- pasticceria di base



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

COMPETENZA di INDIRIZZO n. I8

Descrizione della competenza in uscita: "REALIZZARE PACCHETTI DI OFFERTA TURISTICA INTEGRATA CON I PRINCIPI DELL' ECO-SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, PROMUOVENDO LA VENDITA DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI COERENTI CON IL CONTESTO TERRITORIALE, UTILIZZANDO IL WEB"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 2</p> <p>Descrizione: "Applicare i principi essenziali dell'eco-sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche"</p>	<p>Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata.</p> <p>Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco-sostenibilità ambientale.</p> <p>Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica.</p> <p>Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.</p>	<p>Il concetto di sostenibilità ambientale.</p> <p>Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.</p>	<p>Alimenti tutela dell'ambiente e della salute</p> <p>Agricoltura sostenibile</p> <p>Il commercio equo solidale</p> <p>Cucina sostenibile</p> <p>Gli sprechi alimentari</p>



ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

(per esempio: *UdA, compiti di realtà, progetti, indagini, uscite didattiche, laboratori...*)

- **UDA: Happy hour per la nostra salute**
- **Uscita didattica sul territorio**
- **Attività laboratoriale**

ABILITA' MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s. necessari per l'ammissione alla classe successiva:

- Comprendere gli scopi della disciplina
- Scoprire la propria attitudine professionale
- Acquistare confidenza con gli utensili di cucina
- Conoscere gli ambienti di lavoro e la loro suddivisione
- Organizzare e tenere ordinato il proprio posto di lavoro
- Sviluppare la cura dell'igiene personale
- Appropriarsi delle tecniche di cottura
- Conoscere le origini e la tipologia degli alimenti di base
- Saper individuare gli elementi necessari per la preparazione delle ricette studiate
- Acquisire un comportamento professionale e saper coordinare il proprio lavoro con quello degli altri componenti della brigata

METODOLOGIA

Gli studenti saranno informati del piano di lavoro, delle finalità dell'insegnamento e del suo significato all'inizio e durante tutto l'anno scolastico; saranno altresì resi noti i criteri di valutazione.

La metodologia si avvarrà delle seguenti modalità/tecniche di interventi:

- **LEZIONE FRONTALE:** lezione teorica di presentazione di un argomento nei suoi aspetti specifici e tecnici
- **LEZIONE LABORATORIALE:** elaborazione e valutazione pratica degli argomenti affrontati nelle lezioni frontali
- Eventuali lezioni in DID con il supporto delle piattaforme predisposte dall'Istituto

MATERIALI

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

- Libro di testo
- Dispense e mappe concettuali
- Laboratorio di enogastronomia
- Eventuali materiali multimediali



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

- Verifiche pratiche sugli argomenti trattati nelle lezioni teoriche
- Inoltre per gli allievi con misure dispensative e compensative verranno eventualmente in caso di difficoltà valutati oralmente come previsto nel PDP

Il numero complessivo delle verifiche pratiche sarà di almeno 4 nel primo trimestre e 6 nel pentamestre.

La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte/pratiche/orali degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze (di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo).

Il Dipartimento stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto.

Il Coordinatore di Dipartimento