



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](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**PIANO di LAVORO del DIPARTIMENTO di ENOGASTRONOMIA**

**(Insegnamento di Area di Indirizzo)**

Classe ☐ Prima ☐ Seconda

Classe ☒ Terza ☐ Quarta ☐ Quinta

<input checked="" type="checkbox"/>	<b>Enogastronomia:</b> esperto della gastronomia del gusto e del benessere
<input type="checkbox"/>	<b>Enogastronomia:</b> esperto della gastronomia del gusto e del benessere – Pastry Chef
<input type="checkbox"/>	<b>Servizi di sala e Vendita:</b> esperto di Mixology e Sommellerie
<input type="checkbox"/>	<b>Accoglienza turistica:</b> 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](http://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](http://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. II

**Descrizione della competenza in uscita: "UTILIZZARE TECNICHE TRADIZIONALI E INNOVATIVE DI LAVORAZIONE, DI ORGANIZZAZIONE, DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, RISTORATIVI E DI ACCOGLIENZA TURISTICO-ALBERGHIERA, PROMUOVENDO LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI ED ENOGASTRONOMICHE"**

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
-----------------------	---------	------------	-----------



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](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

<p>Livello QNQ: 3</p> <p>Descrizione: "Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contenuti produttivi"</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</p> <p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.</p>	<p>Terminologia tecnica specifica di settore.</p> <p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p>	<p>Glossario di base:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Le attrezzature, gli utensili e la manutenzione</li><li>- Tecniche di preparazioni di base e complementari</li><li>- Tecniche di conservazione</li><li>- Tecniche di cottura</li><li>- Finitura e servizio</li><li>- Le realizzazioni culinarie</li><li>- Piatti di cucina nazionale</li></ul>
<p><b>COMPETENZA di INDIRIZZO n. I3</b></p> <p><b>Descrizione della competenza in uscita: "APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO"</b></p>			
<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>



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](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

<p>Livello QNQ: 3</p> <p>Descrizione: "Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali "</p>	<p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.</p> <p>Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.</p> <p>Leggere e interpretare le etichette alimentari.</p>	<p>Norme di sicurezza igienico sanitaria (HACCP) Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</p>	<p>Le buone pratiche igieniche di lavorazione e di produzione</p> <p>L'igiene degli operatori, dei locali, delle attrezzature/utensili, degli alimenti</p> <p>Il T.U. 81</p>
---	--	--	--

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. I4**

**Descrizione della competenza in uscita: "PREDISPORRE PRODOTTI, SERVIZI E MENU 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
-----------------------	---------	------------	-----------



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](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

<p>Livello QNQ: 3</p> <p>Descrizione: "Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati"</p>	<p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p>	<p>Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p> <p>Principi di sostenibilità applicati ai settori di riferimento.</p> <p>Tecniche per ridurre lo spreco.</p>	<p>I prodotti tipici e generici</p> <p>I marchi di qualità e le certificazioni italiane</p> <p>I marchi di qualità europei</p> <p>La filiera corta ed i prodotti a km 0</p> <p>Le preparazioni per le intolleranze allergie</p>
---	--	---	---

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. I5**

**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
-----------------------	---------	------------	-----------



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](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

<p>Livello QNQ: 3</p> <p>Descrizione: "Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato"</p>	<p>Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione.</p> <p>Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione.</p> <p>Applicare procedure di analisi e controllo delle materie prime e degli alimenti.</p> <p>Applicare procedure di ordinaria manutenzione degli attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.</p>	<p>Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di preparazioni di prodotti dolciari e di panificazione.</p> <p>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.</p> <p>Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.</p> <p>Cenni di programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p>	<p>Regole base per eseguire una ricetta</p> <p>Le tecniche di base per la produzione classica e alcuni metodi innovativi</p> <p>Tecniche di conservazione</p> <p>Tecniche di cottura</p> <p>Finitura e servizio</p> <p>Le realizzazioni di arte bianca di base</p> <p>Regole di igiene della produzione dolciaria</p> <p>Punti di controllo nelle attività di pasticceria</p>
---	---	--	---

**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"**



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](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 3</p> <p>Descrizione: "Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti"</p>	<p>Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.</p>	<p>Tecniche di base di organizzazione e programmazione degli eventi. Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.</p>	<p>Le diverse aree gastronomiche d'Italia</p> <p>Le principali gastronomie italiane</p>

**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
-----------------------	---------	------------	-----------





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](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

<p>Livello QNQ: 3</p> <p>Descrizione: "Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio"</p>	<p>Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica.</p> <p>Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web.</p> <p>Analizzare e selezionare proposte di offerte turistiche ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.</p>	<p>Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi prodotti locali.</p>	<p>Prodotti del territorio</p> <p>La cucina delle "minoranze" (linguistiche e religiose) del territorio</p> <p>L'abbinamento degli ingredienti e la degustazione del piatto</p> <p>Realizzazione di alcuni piatti della cucina locale</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](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

## **ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO**

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

- **Uda da concordare nei singoli consigli di classe**
- **Attività laboratoriale**

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

- Utilizzare le prime ore riprendendo ed approfondendo argomenti già trattati nel primo e nel secondo anno, in particolare per quanto riguarda le preparazioni base e la preparazione teorica
- Saper scegliere tutti gli utensili e le attrezzature in funzione dell'uso specifico
- Conoscere la tipologia e origine delle materie prime utilizzate in cucina, sapendo trattare opportunamente ogni tipo di derrata
- Essere in grado di eseguire le preparazioni più semplici tra quelle studiate, dai fondi alle salse alle minestre
- Conoscere le caratteristiche generali delle carni e il loro impiego in cucina
- Conoscere i principali tagli delle carni e saper preparare le ricette più semplici
- Aver maturato una conoscenza di base del reparto di pasticceria, delle sue attrezzature specifiche e degli utensili più importanti
- Conoscere i fondamenti della pasticceria e le preparazioni più utilizzate

## **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.
- **FASE RIPETITIVA:** l'allievo ripete tutte le fasi operative mostrate dal docente per preparazioni e cotture.
- **ESERCITAZIONE IN LABORATORIO:** l'allievo applica praticamente quanto appreso durante le precedenti fasi.

## **MATERIALI**

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

- Libro di testo
- Dispense e mappe concettuali



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](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

- Laboratorio di enogastronomia
- Eventuali materiali multimediali

## **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