

**PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI**

**DIPARTIMENTO AREA TECNICO-PROFESSIONALE ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE**

**CLASSE QUINTA CURVATURA CUCINA- PROFILO CUOCO TECNOLOGO**

**CLASSE QUINTA CURVATURA CUCINA-OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI PROFILO PASTICCIERE**

**CLASSE QUINTE CURVATURA SALA-BAR E VENDITA - PROFILO BARTENDER**

<b>NUCLEI TEMATICI (1-6-8) FOCUS 1 CLIENTE:ESIGENZE E ASPETTATIVE</b>						
<b>UDA N.1 "TRATTA IL CLIENTE COME SE FOSSE UNICO"</b>						
<b>Insegnamento /UDA</b> (insegnamento e titolo sintetico)	<b>Tipologia</b> (asse, interasse, mono disciplinare)	<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<b>Compiti e prodotti</b>	<b>Competenze</b> 1-4-5- (LIVELLO QNQ 4) comp. 6 (LIVELLO QNQ 3/4)	<b>Conoscenze</b>	<b>Periodo</b> (mesi)
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	<b>INTERASSE</b>	<b>DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA LAB. SALA-BAR LINGUE STRANIERE</b>	<b>PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE</b>	<b>N.1- 4- 5-6</b> <b>n.1</b> 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. <b>n.4</b> 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	n.1 Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.  n.4 Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari  n.5 Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei	<b>Da definire nel consiglio di classe</b>

				favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. <b>n.5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative <b>n.6:</b> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	prodotti dolciari e di arte bianca.  n.6 Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. (LIVELLO QNQ 3/4)	
--	--	--	--	--	--	--

NUCLEO TEMATICO (2 ) FOCUS 2: PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO						
UDA n.2 "SE NON E' SALUBRE, NON E' CIBO"						
Insegnamento/ UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	INTERASSE	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA/SALA	PRESENTAZIONE I MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	<b>N.1-3-4</b> (LIVELLO QNQ 4) n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti	n.1 Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.	<b>Da definire nel consiglio di classe</b>

				<p>enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>n.4 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.</p>	<p>N.3 Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>n.4 Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p>	
--	--	--	--	---	--	--

NUCLEI TEMATICI (3/4) FOCUS 3: CULTURA DELLA QUALITA' TOTALE E SICUREZZA						
UDA N.3 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI						
Insegnamento/ UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Da definire nel consiglio di classe
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	INTERASSE	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA/SALA	PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	<p><b>N.1-3-4-5 (LIVELLO QNQ 4)</b></p> <p>n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti</p>	n.1 Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali,	

				<p>enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>n.4 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.</p> <p>n.5 : Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>materiali e attrezzature.</p> <p>N.3 Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>n.4 Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>n.5 Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p>	
--	--	--	--	--	--	--

UDA N.4 LA CALABRIA...DENTRO E FUORI LO STIVALE						
Insegnamento/ UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze	Conoscenze	Periodo (mesi)
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	INTERASSE	DIRIT. E TEC.AMM. LAB. CUCINA/SALA	PRESENTAZIONI MULTIMEDIALE E/O RELAZIONE INDIVIDUALE	<p><b>N.1-5-11</b> (LIVELLO QNQ 4)</p> <p><b>n.1:</b> 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.</p> <p><b>n.5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>N.11:</b> Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>n.1 Tecniche di rilevazioni delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>n.5 Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>N.11 Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)</p>	Da definire nel consiglio di classe

