

PROGRAMMA DIDATTICO – CLASSE QUARTA

Indirizzo: Enogastronomia – Articolazione Cucina

Istituto B.Marsano

□ Finalità Generali

- Approfondire competenze tecnico-pratiche in ambito enogastronomico.
- Consolidare conoscenze di merceologia, tecniche di lavorazione e normative igienico-sanitarie.
- Sviluppare capacità organizzative e gestionali del lavoro in cucina.
- Integrare cultura enogastronomica, sostenibilità e valorizzazione del territorio.

□ COMPETENZE SPECIFICHE DA RAGGIUNGERE

1. Progettare, realizzare e presentare menu coerenti con le esigenze nutrizionali, culturali e ambientali.
2. Utilizzare tecniche di cottura avanzate e moderne attrezzature.
3. Applicare correttamente norme HACCP.
4. Selezionare e valutare le materie prime per qualità, origine e stagionalità.
5. Gestire tempi, risorse e personale nella cucina professionale.
6. Collaborare all'organizzazione di eventi, banchetti e servizi ristorativi.

□ CONTENUTI DISCIPLINARI

□ Modulo 1 – La cucina del territorio e delle tradizioni

- Studio dei piatti tipici regionali italiani.
- Evoluzione delle cucine locali.
- Interpretazione e rivisitazione moderna delle ricette tradizionali.

□ Modulo 2 – Tecniche avanzate di cottura

- Vasocottura, affumicatura, liofilizzazione.
- Frittura in olio profondo e in modalità moderne (aria calda, senza grassi).
- Gestione di attrezzature tecnologiche: abbattitori e forni combinati.

□ Modulo 3 – Merceologia e stagionalità

- Studio delle carni, pesci, ortaggi e frutta (freschezza, qualità, DOP/IGP).
- Conoscenza delle filiere corte e a km 0.
- Approccio alla cucina sostenibile e anti-spreco.

□ Modulo 4 – Sicurezza, igiene e HACCP

- Aggiornamento su norme HACCP e autocontrollo.
- Igiene degli ambienti, delle attrezzature e del personale.
- Conservazione e tracciabilità degli alimenti.

□ Modulo 5 – Costruzione di menu e food cost

- Composizione di menu bilanciati per diverse tipologie di clientela.
- Tecniche di food cost e prezzo di vendita.
- Abbinamenti cibo-vino (in collaborazione con Sala/Vendita).

□ Modulo 6 – Cucina internazionale e fusion

- Piatti e tradizioni di cucina europea e extra-europea.
 - Tecniche e ingredienti esotici.
 - Adattamento delle ricette ai gusti italiani e ai principi nutrizionali.
-

☐☐ **ATTIVITÀ LABORATORIALI**

- Preparazione pratica quotidiana di ricette.
 - Simulazioni di servizi ristorativi.
 - Partecipazione a concorsi, eventi, catering scolastici.
-

☐ **INTERDISCIPLINARIETÀ**

- Collaborazioni con:
 - **Scienze dell'alimentazione** (valori nutrizionali, diete).
 - **Sala e Vendita** (abbinamenti, mise en place).
 - **Lingue straniere** (terminologia tecnico-culinaria, menu bilingue).
-

☐ **VALUTAZIONE**

- Prove pratiche individuali e di gruppo.
- Prove scritte e orali su teoria, ricette, tecniche e igiene.
- Comportamento professionale in cucina.
- Valutazione continua nelle attività di laboratorio.