

PROGRAMMA FINALE		IIS “B. MARSANO”  PROFESSIONALE
DOCENTE: GRAZIA RITA MONTALTO	DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, CUCINA.	CLASSE: 4I
OBIETTIVI CONSEGUITI		
CONOSCENZE: Struttura del menù: principi di costruzione, equilibrio nutrizionale, coerenza tecnica e territoriale. Ripasso e verifica dei prerequisiti relativi ai marchi di qualità (DOP, IGP, STG, BIO) in vista dell’approfondimento del prossimo anno. Allergie e intolleranze: differenze, sintomi principali, gestione in cucina e in sala. Caratteristiche merceologiche e tecniche di cottura di: ● Uova e preparazioni correlate ● Pesci (orata, branzino, salmone) ● Crostacei (gamberi, mazzancolle; Elementi di cultura gastronomica ligure: prodotti tipici, tecniche e preparazioni tradizionali.		
COMPETENZE: Elaborare un menù completo rispettando stagionalità, tecniche di cottura e coerenza gastronomica. Applicare correttamente le tecniche di cottura di pesci e crostacei, con pulizia e porzionatura. Preparare risotti secondo metodo classico e varianti. Realizzare dolci al cucchiaio e torte rustiche rispettando tecniche e tempi. Riconoscere e gestire correttamente la presenza di allergeni nelle preparazioni. Lavorare in autonomia e in team, organizzando la postazione e rispettando le norme igieniche.		
ABILITÀ: Progettare e realizzare preparazioni coerenti con un menù strutturato. Applicare tecniche professionali di cucina per pesci, crostacei, risotti e preparazioni tradizionali liguri. Adottare comportamenti responsabili in relazione alla sicurezza alimentare e alla gestione degli allergeni. Presentare e motivare scelte tecniche e culturali nelle preparazioni realizzate.		
TEMPISTICHE		

Primo quadrimestre: Laboratorio: preparazioni a base di **uova**, **risotti**, prime esercitazioni su pesci e crostacei. Approfondimento tecnico su **pesci** (orata, branzino, salmone) e **crostacei** (gamberi, mazzancolle). Preparazioni della tradizione **ligure**.

Secondo quadrimestre: Dolci al cucchiaino e torte rustiche, costruzione del **menù**: struttura, equilibrio, tecniche e coerenza territoriale, allergie e intolleranze: differenze, gestione e normativa di base, ripasso prerequisiti: **marchi di qualità**, filiera e certificazioni.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

Struttura del **menù**: antipasti, primi, secondi, dessert; criteri di equilibrio tecnico e nutrizionale.

Verifica dei prerequisiti sui **marchi di qualità** (DOP, IGP, STG, BIO) e loro significato nella valorizzazione del territorio.

Allergie e intolleranze: differenze, sintomi, gestione in cucina, contaminazioni crociate, allergeni principali.

Laboratorio di Cucina:

- **Preparazioni a base di uova:** uova alla coque, barzotte, strapazzate, omelette e derivati.
- **Risotti:** tostatura, sfumatura, cottura, mantecatura; risotti classici e varianti.
- **Pesci:**
 - Orata e branzino: pulizia, cotture al forno, al cartoccio, in padella.
 - Salmone: porzionatura, cotture a bassa temperatura e tradizionali.
- **Crostacei:** pulizia e cottura di gamberi e mazzancolle; utilizzo in antipasti, primi piatti e secondi piatti.
- **Preparazioni liguri:** torte salate, ripieni, pesto genovese, salsa di noci.
- **Dolci al cucchiaino:** panna cotta, creme, cheese cake, tiramisù.
- **Torte rustiche:** impasti, farciture, cotture.
- **Impasti salati lievitati:** pizzette, focaccia.

LIBRO DI TESTO:

METODI E STRUMENTI:

Didattica frontale e dialogata

Didattica digitale integrata

Cooperative learning

Lezione laboratoriale

Problem solving su casi reali (Articoli di giornale)

Problem solving in laboratorio

Peer tutoring

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

Verifica formativa con brainstorming generale e creazione di mappe concettuali alla LIM

Verifica sommativa

Verifiche orali

verifica attività pratica (laboratorio)

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

- Approfondimento completo sui **marchi di qualità** e loro applicazione nella ristorazione.
- Tecniche avanzate di cottura del pesce (cotture miste, basse temperature, marinature complesse).
- Approfondimento sulle **preparazioni liguri** con focus su prodotti DOP/IGP.
- Dolci al cucchiaino complessi e basi di pasticceria evoluta.
- Costruzione di un **menù tematico** da realizzare in laboratorio.