



**DIPARTIMENTO di-  
GASTRONOMIA E ARTE**

**PAM - PIANO ANNUALE DI MATERIA**

**A.F. 2020/2021**



Sede di Rovereto - Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)

**DOCENTI:  
D'ASCOLI MARIO  
PILATI GIULIANO**

**TTOPL\_G- Tecniche, tecnologie e organizzazione dei  
processi lavorativi di Gastronomia**

**CLASSI 2<sup>e</sup>**

**COORDINATORE DIPARTIMENTO: GATTI PIERGIORGIO**

**A.F. 2020/2021 - DIPARTIMENTO GASTRONOMIA E ARTE BIANCA** -  
**P.A.M. TTOPL\_G- Tecniche, tecnologie e organizzazione dei processi lavorativi di  
Gastronomia**  
**- CLASSI 2<sup>^</sup>. – h 34 annuali - Prove: Scritte 1 primo quadrimestre e 1 secondo  
quadrimestre (orali facoltative a discrezione dell'insegnante) .**

---

- I.1. -Ruoli e figure professionali di settore: tipologie, compiti e interconnessioni
- I.2. - Il laboratorio di cucina/arte bianca: aree di lavoro
- I.3. -Attrezzature e utensili
- I.4. Analizza e descrive la realizzazione di un prodotto/servizio

**NELLO SPECIFICO** - definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio e del sistema di relazioni.

**NEL SECONDO ANNO L'INSEGNAMENTO METTE LO STUDENTE IN GRADO DI ACQUISIRE LE SEGUENTI  
COMPETENZE:**

**A\_** Identificare il reparto come un organico insieme di ruoli, processi produttivi e risorse

**B-** cogliere le tecniche e le tecnologie di lavorazione di prodotti gastronomici/ ristorativi e dell'arte bianca nel contesto locale.

**OBIETTIVI MINIMI: CLASSE 2<sup>^</sup>**

- Individuare le diverse partite all'interno della brigata di cucina, e le loro interconnessioni
- riconoscere la gerarchia dei ruoli,
- conoscere ed applicare le regole della marcia avanti e della separazione dei percorsi degli alimenti.
- Le regole della raccolta differenziata

**NUCLEI FONDANTI:**

- **Le imprese di ristorazione : aziende alberghiere o dell'ospitalità in genere; pubblici esercizi; complessi turistico-recettivi.**
- **Le partite della brigata di cucina e rispettivi compiti, le interazioni delle varie partite.**
- **La suddivisione del menù nelle varie partite**
- **Gli ambienti della cucina : locali di deposito; area preparazione cibi;**
- **Il collegamento fra gli spazi: la regola della marcia avanti; la separazione dei percorsi.**
- **Le cucine moderne. Le alimentazioni alternative:**
- **Caratteristiche della produzione gastronomica regionale e locale.**

**CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE:**

Per ogni quadrimestre verrà effettuata almeno una verifica scritta (e/o orale) .

**Nella valutazione degli elaborati, nei colloqui orali e nella valutazione si terrà conto:**

- **delle conoscenze e competenze acquisite**
- **dei progressi rispetto ai livelli di partenza**
- **dell'impegno e partecipazione**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DESCRIZIONE DEI CRITERI	VALUTAZIONI	VOTO IN DECIMI
L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti, sa elaborare ed applicare autonomamente le conoscenze e valutare in modo critico contenuti e procedure, esposizione sicura e personale.	OTTIMO	10
L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti, la preparazione è precisa, sa applicare autonomamente le conoscenze e valutare procedure, esposizione sicura e corretta.	DISTINTO	9
L'alunno conosce e comprende gli argomenti affrontati, individuandone gli elementi costitutivi, la preparazione è precisa, si sforza di offrire contributi personali, esposizione corretta	BUONO	8
L'alunno conosce gli elementi fondamentali della disciplina acquisiti con impegno costante e interesse, l'argomentazione è lineare e l'esposizione per lo più corretta	DISCRETO	7
L'alunno conosce gli elementi fondamentali della disciplina acquisiti in modo semplice e senza particolari elaborazioni personali l'argomentazione è lineare e l'esposizione è generalmente corretta.	SUFFICIENTE	6
Conoscenza incompleta e insicura degli argomenti fondamentali. Pur avendo acquisito parziali abilità l'alunno non sa utilizzarle in modo autonomo e commette errori. Esposizione incerta e non lineare. Le carenze indicate non sono però di gravità tale da impedire con un impegno adeguato un recupero completo della preparazione.	NON DEL TUTTO SUFFICIENTE	5
Conoscenza frammentaria e superficiale della materia, carenze di rilievo nella qualità delle nozioni apprese e nell'apprendimento. L'alunno commette errori significativi anche in prove semplici. Le carenze possono pregiudicare il proseguimento il proseguimento del percorso scolastico. Espone in modo improprio e scorretto.	NON SUFFICIENTE	4
Conoscenza estremamente frammentaria o del tutto inesistente. L'alunno non svolge neppure prove semplici. Non è in grado di esporre nessun argomento. Le carenze sono talmente profonde da poter pregiudicare il proseguimento del percorso scolastico.	DEL TUTTO NON SUFFICIENTE	3-2

<b>MODULO 1</b> <b>T.T.O.P.L_G</b>	<b>CONCETTI DI BASE: SICUREZZA</b>			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .			Periodo: SETT/GIUGNO. Durata: 4 ore
<b>UNITÀ DI LAVORO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>OBIETTIVI MINIMI</b>
– Sicurezza negli ambienti di lavoro 1. Prevenzione infortuni 2. Percezione del rischio 3. Rischi specifici 4. Rischi ambientali 5. D.P.I 6. Uso corretto attrezzature	Individua i rischi presenti in un ambiente di lavoro  Mette in atto tutte le procedure corrette per evitare infortuni  Si relaziona con le figure di riferimento della sicurezza	Conosce la definizione del rischio  Conosce le situazioni di rischio  Conosce la segnaletica antinfortunistica e di rischio.  Conosce il corretto utilizzo delle attrezzature e utensili di cucina  Conosce i Dispositivi di Protezione Individuale di settore	Comprende il rischio legato agli atteggiamenti negli ambienti di lavoro  Comprende l'importanza dell'utilizzo dei D.P.I per la prevenzione degli infortuni  Riconosce la segnaletica di riferimento legata ai rischi potenziali	Riconoscere le situazioni di rischio  Riconosce la segnaletica  Conosce i D.P.I

<b>MODULO 2</b> <b>T.T.O.P.L_G</b>	<b>CONCETTI DI BASE : AMBIENTI E SPAZZI DI LAVORO</b>			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .			Periodo: SETT/GIUGNO. Durata: 6 ore
<b>UNITÀ DI LAVORO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>OBIETTIVI MINIMI</b>
– La codifica degli ambienti lavorativi <b>1.</b> I reparti produttivi della cucina (caldo e freddo) <b>2.</b> I reparti di stoccaggio (alimentare e non alimentare) <b>3.</b> I reparti di lavaggio e disbrigo	Comprende e descrive l'utilizzo corretto dei vari reparti della cucina e le loro connessioni durante il ciclo produttivo	Conosce la suddivisione dei vari reparti di cucina  Conosce il corretto utilizzo dei vari reparti di cucina  Conosce l'interconnessione tra i vari reparti	Descrive le principali caratteristiche dei vari reparti di cucina	Riconosce l'utilizzo delle principali aree di produzione, stoccaggio e pulizia e disbrigo.

<b>MODULO 3</b> <b>T.T.O.P.L_G</b>		<b>CONCETTI DI BASE: LA BRIGATA DI CUCINA</b>		
		Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .		Periodo: SETT/GIUGNO. Durata: 4 ore
<b>UNITÀ DI LAVORO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>OBIETTIVI MINIMI</b>
- L'organigramma di cucina <b>1. Lo staff</b> <b>2. Ruoli professionali</b> <b>3. Interazioni</b>	Riconosce le principali figure di staff, comprende il ruolo e la posizione gerarchica nell'organizzazione del lavoro in cucina  Coglie l'importanza delle interazioni tra i vari reparti.	Le varie tipologie delle brigate di cucina Le gerarchie Le singole partite e le relative competenze I collegamenti tra i vari reparti del settore di riferimento.	Individuare, attraverso rappresentazioni schematiche delle organizzazioni di settore, i principali ruoli, le relative mansioni delle varie figure professionali e i collegamenti all'interno dei processi lavorativi del settore strutture ricettive e di ospitalità	Ruoli e figure professionali di settore: tipologie, compiti e interconnessioni

<b>MODULO 4 T.T.O.P.L_G</b>		<b>CONCETTI DI BASE : MATERIE PRIME</b>		
		Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .		Periodo: SETT/GIUGNO. Durata: 10 ore
UNITÀ DI LAVORO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'	OBIETTIVI MINIMI
<p>– Cenni di merceologia alimentare</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Classificazione Ortaggi</b></li> <li>2. <b>I grassi</b></li> <li>3. <b>I condimenti ausiliari</b></li> <li>4. <b>Cenni sulle farine</b></li> <li>5. <b>Latte e derivati</b></li> <li>6. <b>Le carni</b></li> </ol>	<p>Riconosce nello specifico i principali prodotti alimentari la loro conservazione, utilizzati nelle ricette.</p>	<p>Conosce la classificazione e l'utilizzo in cucina dei principali prodotti ortofrutticoli, grassi, condimenti ausiliari, sfarinati, utilizzati nei menù previsti.</p> <p>Conosce i principali prodotti ittici</p> <p>Conosce le erbe aromatiche e le spezie</p> <p>Conosce la classificazione per tipologia qualitativa, classificazione merceologica secondo la tipologia di animale delle carni in utilizzo nei menu previsti</p> <p>Conoscenza della lavorazione delle carni dal macello alla cucina</p> <p>Conoscenza dei prodotti lattiero-caseari</p> <p>Conosce le varie temperature di conservazione</p>	<p>Mette in connessione i vari ingredienti la loro filiera produttiva, e le principali caratteristiche di qualità per formare una ricetta.</p>	<p>Conosce i principali tecniche di conservazione</p> <p>Distingue sa classificare e utilizzare i principali ingredienti inseriti nei menu</p>



<b>MODULO 5 T.T.O.P.L_G</b>		<b>CONCETTI DI BASE: METODI E TECNICHE DI COTTURA</b>		
		Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .		Periodo: SETT/GIUGNO. Durata: 4 ore
<b>UNITÀ DI LAVORO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>OBIETTIVI MINIMI</b>
<b>Le principali tipologie di cottura</b> 1. Bollire/vapore 2. Friggere 3. Arrostire 4. Grigliare 5. Cottura in umido 6. Cottura al salto 7. Cottura uova 8. La classificazione delle minestre	<b>Identifica le tecniche specifiche di cottura adeguate per la realizzazione del prodotto richiesto</b>	<b>Conosce i cambiamenti e le modificazioni che avvengono durante le cotture.</b>  <b>Conosce il giusto utilizzo delle attrezzature in riferimento ai vari tipi di cottura</b>  <b>Conosce le varie tipologie di cottura richieste per la realizzazione di un prodotto.</b>	<b>Mette in relazione attrezzature e tecniche idonee per le varie tipologie di cottura richieste.</b>	<b>Definizioni tecniche dei vari metodi di cottura e la corretta prassi di applicazione</b>

<b>MODULO 6</b> <b>T.T.O.P.L_G</b>	<b>CONCETTI DI BASE: LE CUCINE MODERNE</b>			
	Metodo: LEZIONI FRONTALI; UTILIZZO DEL LIBRO, UTILIZZO LAVAGNA MULTIMEDIALE, LAVORO DI AUTOCORREZIONE; ESERCIZI SVOLTI DAGLI ALUNNI ALLA LAVAGNA; COMPITI PER CASA; RICERCHE DEGLI ARGOMENTI .			Periodo: SETT/GIUGNO. Durata: 6 ore
<b>UNITÀ DI LAVORO</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>OBIETTIVI MINIMI</b>
L'alimentazione moderna, di tendenza e alternativa 1. <b>La cucina Vegana</b> 2. <b>La cucina Vegetariana</b> 3. <b>Nuove tendenze</b>	Comprende e descrive le varie tendenze e richieste del mercato di riferimento	Conosce le principali tendenze della cucina moderna	Descrive le principali caratteristiche delle varie tipologie di cucina alternativa	Conosce le principali tendenze della cucina moderna