

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

CLASSE: 5 A Cucina

DISCIPLINA: Laboratorio di Enogastronomia settore Cucina

TESTO IN ADOZIONE: Nessun testo

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, durante il percorso scolastico, ha mostrato un sufficiente interesse durante le lezioni anche se lo studio si è rivelato poco adeguato così come le capacità espositive degli argomenti trattati.

Il programma è stato concentrato sugli elementi essenziali e visto l'esiguo numero di ore a disposizione ed è stato svolto inevitabilmente in maniera parziale, sia nella parte pratica che in quella teorica.

I contenuti, le procedure di base e gli obiettivi specifici di apprendimento, suggeriti dalle indicazioni generali per il quinto anno degli istituti professionali sono stati acquisiti in maniera comunque sufficiente.

OBIETTIVI EDUCATIVI PREFISSATI

- Stimolare la crescita della personalità dello studente
- Favorire l'inserimento nel dialogo educativo e la partecipazione attiva alla vita in comune
- Promuovere il senso di responsabilità basato sul rispetto della persona e dell'ambiente, sulla tolleranza e la solidarietà
- Promuovere atteggiamenti corretti verso insegnanti e compagni
- Arricchire il patrimonio culturale con conoscenze, abilità e competenze adeguate alla complessità della società, in modo da essere soggetto attivo e libero
- Sostenere una formazione della persona completa ed equilibrata.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

- Favorire la conoscenza degli aspetti professionali indispensabili allo svolgimento delle attività da svolgere negli ambiti relativi alla disciplina
- Perseguire la padronanza degli strumenti da utilizzare negli ambiti relativi alla disciplina
- Apprendere un metodo di lavoro attivo e propositivo
- Favorire il processo di orientamento per individuare e stimolare attitudini e interessi.

CONTENUTI TRATTATI

La tecnica di sala

- Allestimento della sala,
- Le formule di servizio,
- La mise en place,
- La tecnica del flambè: preparazione e servizio delle Crêpes ai frutti di bosco,
- Il filet Tartare
- La diliscatura del pesce (orate)
- La classificazione, il taglio ed il servizio dei formaggi, con l'accompagnamento di marmellate e confetture
- Il banqueting ed il catering,
- La check list

Il vino:

- La terminologia,
- La vinificazione in bianco, in rosso ed in rosato,
- La varie fasi della lavorazione dell'uva
- La classificazione dei vini,
- Le diverse tipologie del vino; spumanti, liquorosi, passiti, aromatizzati,
- La spumantizzazione: il metodo classico e charmat;
 - Le varie fasi della lavorazione degli spumanti,
 - I vari tipi di spumante: pas dose, dosage zero, nature, brut extra brut, extra dry, sec, demi sec, i millesimati e i satin.
- Il servizio,
- La carta dei vini
- Principi di analisi sensoriale dei vini
- Gli abbinamenti enogastronomici,
- Cenni e enografia regionale e nazionale.

Il bar:

- Le attrezzature del bar: le macchine, i bicchieri e gli strumenti per la miscelazione (shaker, boston, mixing- glass ed il blender).
- La classificazione delle bevande in base ad alcolicità e funzione;
- La grammatura dei prodotti del bar ed il servizio,
- Il drink cost,
- I distillati: origine, caratteristiche e servizio
- I distillati di vino (Cognac, Brandy, Armagnac e Pisco)
- La grappa
- I distillati di cereali; Whisky, Vodka e Gin,
- I distillati della canna da zucchero; Rum e Cachaça,
- I distillati della frutta,
- I liquori.
- La birra,
- Milk-shake, granite, frullati e centrifughe,
- Intaglio di frutta e verdura per la realizzazione di piccole decorazioni da bicchiere,

- Il caffè: le tipologie, caratteristiche, raccolta e lavorazione
- I metodi di estrazione della bevanda,
- L'espresso e i derivati,
- La miscelazione: tecniche di miscelazione in base agli ingredienti utilizzati;
- Cocktails aperitivi, digestivi, a tutte le ore e long drink

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Esercitazioni pratiche in laboratorio di sala e sviluppo e soluzioni delle diverse tipologie di servizio di ristorante;
- Messa in opera delle tecniche di preparazione di alcuni piatti alla lampada.
- Esercitazioni al bar con dimostrazioni pratiche sulle diverse modalità operative
- Lezione frontali con spiegazioni e dimostrazioni sugli argomenti trattati.
- Videolezioni

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Lezioni pratiche nel laboratorio di sala e bar.
- Spiegazione in classe, mediante lezione frontale ed utilizzo di strumenti multimediali, degli argomenti trattati
- Dispense fornite dal docente.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Primo quadrimestre

- Due valutazioni pratiche/scritte

Secondo quadrimestre

- Due valutazioni pratiche/scritte

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono stati:

- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- il rispetto delle regole comportamentali,
- l'acquisizione dei contenuti di base.

Darfo B.T. 25/05/2025