

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA**

**CLASSE 5° Indirizzo SALA E VENDITA Anno scolastico 2022/23**

| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA 3** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| TITOLO | **Catering, banqueting, buffet** | | |
| **RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO** | | | |
| Competenza in uscita | Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. | | |
| Competenze intermedie | Progettare menu per tipologia di eventi.  Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi | | |
| Assi culturali coinvolti | Asse dei linguaggi  Asse scientifico tecnologico e professionale | | |
| Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell’area generale | Competenza n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative di vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.  Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.  Competenza n. 4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.  Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.  Competenza n. 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.  Competenza n. 11 - Padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio. | | |
| Conoscenze/contenuti (sapere) | | | Abilità (saper fare) |
| * Il catering * Il banqueting * Il servizio a buffet * Tecniche di catering e banqueting | | | * Progettare menu per tipologia di eventi. * Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi * Attuare l’informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell’ottica della valorizzazione del Made in Italy * Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici * Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell’evento * Valutare lo stato di avanzamento dell’evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione * Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento |
| **Tempi** | | | **MESE** | **settembr** | **ottobre** | **novembr** | **dicembr** | **gennaio** | **febbraio** | **marzo** | **aprile** | **maggio** | **giugno** | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **N. ORE** |  |  |  |  |  |  |  | **6** | **8** | **2** | | |
| **Metodologia** | | * lezione frontale * lavoro di gruppo * simulazione | |
| **Risorse umane**   * **interne** * **esterne** | | Docente interno | |
| **Strumenti** | | * libri di testo * dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room * strumenti e materiali multimediali | |
| **Valutazione** | | **VALUTAZIONE DI PROCESSO**   * comprensione della domanda o del compito * capacità di gestione e di ricerca delle informazioni * interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza * partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera * risultati nelle prove intermedie formative * collaborazione con i compagni * espressione di opinioni pertinenti * condivisione di riflessioni * rispetto delle regole del dialogo   **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**   * interrogazioni orali, anche strutturate e programmate * produzione elaborati (audio, video, ppt….) * prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte * prove pratiche * esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all’esterno (eventi sul territorio)   **RIFLESSIONI SULL’ESPERIENZA**  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)   * test   **COMPITO DI REALTÀ**:   * Organizzare un banchetto cerimoniale e redigere il documento tecnico-operativo | |