

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA/PASTICCERIA**

**CLASSE 5 Indirizzo PASTICCERIA Anno scolastico 2022/23**

| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA 4** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| TITOLO | Arte bianca e organizzazione eventi come pasticceria per banchetti buffet e cerimonie | | |
| **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 | Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria  Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione dolciaria  Utilizzare tecniche innovativa nella produzione dolciaria  Scegliere le tecniche di lavorazione appropriate nella produzione di prodotti enogastronomici  Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali delle produzioni industriali e dolciarie  Individuare le nuove tendenze | | |
| Assi culturali coinvolti | Asse scientifico tecnologico e professionale | | |
| Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell’area generale | Competenza n. 1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.  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. 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.  Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi. | | |
| Conoscenze/contenuti (sapere) | | | Abilità (saper fare) |
| * Tecniche di pasticceria * Produzione di dessert rivisitati * Produzione di dessert al piatto * Tecniche di decorazione e presentazione del prodotto di pasticceria * Tecniche di banqueting * Tecniche, metodi e tempi per l’organizzazione logistica di catering/eventi * Tecniche di allestimento della sala per servizi di banqueting e catering. * Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande * Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi * Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti * Elementi fondamentali di un contratto per il banqueting * Organizzazione della carta dei dessert * Programmazione e organizzazione di un progetto finalizzato all’apertura di una attività * Ricette della tradizione e loro innovazione * Programmare e organizzare autonomamente le fasi di produzione | | | * Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali, con attenzione all’evoluzione del gusto e della pasticceria * Scegliere materie prime e attrezzature in funzione del prodotto finito * Utilizzare con buona padronanza le tecniche tradizionali di lavorazione nella produzione dolciaria * Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi * Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico * Individuare un nuovo segmento di mercato * Comprendere le normative che regolano la costituzione di una attività produttiva del settore dolciario * 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 * Definire le specifiche per l’allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering * Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principii estetici * Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell’evento * 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** |  | **16** | **12** | **12** | **12** | **16** | **16** | **12** | **16** | **4** | | |
| **Metodologia** | | * lezione frontale * lavoro di gruppo * simulazione * esercitazione pratica | |
| **Risorse umane**   * **interne** * **esterne** | | Docente interno | |
| **Strumenti** | | * libri di testo * dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room * strumenti e materiali multimediali * laboratori | |
| **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**:  Realizzare due dessert uguali. utilizzando prodotti certificati, uno eseguito con metodi tradizionali e l’altro eseguito con metodi di lavorazioni innovativi | |