

ISTITUTODIISTRUZIONE SUPERIORE

# “Buonarroti–Volta”

**Programma disciplinare svolto**

**V I articolazione Sala e Vendita**

**Disciplina: Laboratorio di servizi di enogastronomia settore cucina**

**Docente: Giuseppe Napolitano**

**Anno Scolastico: 2024/25**

<b>Strumenti</b>	<b>Libri, computer, lavagna luminosa, materiale multimediale</b>
<b>Metodologia</b>	<b>Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale e visivo e audiovisivo (in particolare con l’uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo(in aula), mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo</b>
<b>Verifiche effettuate</b>	<b>Interrogazioni brevi e verifiche scritte</b>
<b>Recupero</b>	<b>In itinere</b>
<b>Eventuali progetti</b>	<b>Progetti a fondo PNRR</b>
<b>Attività diversificate</b>	<b>-Attività proposte dalla scuola -Visite Guidate</b>

**Programma svolto (dettagliato):**

**UDA: Materie prime e territorio**

- Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi della gastronomia
- Le tendenze della gastronomia
- Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti
- L'evoluzione delle abitudini alimentari

**UDA: Marchi di qualità e altre tutele alimentari, i prodotti tipici italiani**

- I marchi di qualità
- Sistemi di tutela e certificazioni

**UDA: Il servizio di catering e banqueting**

- Criteri di elaborazione dei menu
- Organizzazione della produzione e del servizio per eventi di ristorazione collettiva
- Tecniche di catering e banqueting

**UDA: Concetto di tipicità**

- Caratteristiche dei prodotti del territorio

**Testi adottati: Tecniche di cucina e pasticceria C con quaderno delle competenze, Autore: Alma, Editore: Plan edizioni**

Data  
07/06/2025

Il Docente  
F.to Giuseppe Napolitano