

I.I.S BUONARROTI-VOLTA GUSPINI
RELAZIONE FINALE 5^AH - a.s. 2025-26

Materia	Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina
Docente	Raffaele Altamura
Ore settimanali	5h laboratorio enogastronomia cucina
Ore effettivamente svolte	137
Libro di testo in adozione	Titolo e sottotitolo: Chef con Masterlab 5° anno_ Istituti Professionali indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – libro digitale – Didattica Digitale Integrata Plus - Codice volume: 978 88 00 36361-7 Autore: Gianni Frangini Editore: LE MONNIER Scuola Prezzo: € 28,80

PROFILO DELLA CLASSE IN USCITA			
Numero studenti	Totale	11	
	Componente maschile	9	
	Componente femminile	2	
Studenti diversamente abili/ BES/DSA (indicare i numeri)		1 DSA – 1 BES—1PEI	
Presenza insegnante di sostegno (indicare il numero di ore)		Presenza di un insegnante di sostegno	
Bacino di provenienza		ARBUS, GUSPINI, SANGAVINO E VILLACIDRO	
CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE			
Attenzione e partecipazione	X	Buona	
		Adeguate	
		Accettabile	
		Limitata	
Conoscenze, competenze e impegno	F1	Conoscenze approfondite e competenze eccellenti, metodo di lavoro ordinato e produttivo, impegno regolare e costante. (Voto 9/10)	n.4 studenti
	F2	Conoscenze buone e competenze soddisfacenti, metodo di lavoro valido, impegno regolare. (Voto 7/8)	n.6 studenti
	F3	Conoscenze e competenze adeguate, metodo di lavoro abbastanza ordinato, impegno non sempre costante. (Voto 6)	n. 1 studenti
	F4	Conoscenze e competenze insicure, metodo di lavoro da rendere più ordinato e produttivo, impegno ed attenzione discontinui. (Voto 5)	n.0 studenti
	F5	Conoscenze approssimative e frammentarie, competenze insicure. (Voto 3/4)	n.0 studenti
	F6	Conoscenze e competenze nulle. (Voto 1/2)	n.0 studenti

Grado di socializzazione		Ottimo/buono
	x	Adeguito
		Accettabile
		Limitato
Comportamento		Irreprensibile
	x	Corretto
		Quasi sempre corretto anche se vivace
		Poco responsabile e immaturo

Obiettivi raggiunti	• Pianificare, organizzare e gestire autonomamente le attività di laboratorio, coordinando le diverse fasi della produzione gastronomica nel rispetto dei tempi di servizio e degli standard qualitativi richiesti. • Realizzare preparazioni di cucina tradizionale, nazionale e internazionale applicando tecniche avanzate di lavorazione, cottura, conservazione, rigenerazione e presentazione dei piatti. • Utilizzare con competenza professionale attrezzature, utensili e macchinari specifici del settore enogastronomico, eseguendo le operazioni di controllo, manutenzione ordinaria e gestione in sicurezza delle postazioni di lavoro. • Applicare in modo consapevole e rigoroso le normative relative all'igiene alimentare, alla sicurezza sul lavoro e al sistema HACCP, garantendo la qualità e la salubrità delle produzioni gastronomiche. • Collaborare efficacemente all'interno della brigata di cucina, assumendo ruoli operativi e organizzativi, coordinando le attività assegnate e contribuendo al raggiungimento degli obiettivi comuni. • Progettare e realizzare menu e proposte gastronomiche coerenti con il contesto operativo, valorizzando le materie prime, le produzioni tipiche del territorio, la stagionalità e i principi della sostenibilità alimentare. • Applicare criteri di gestione economica dell'attività ristorativa attraverso la conoscenza delle tecniche di approvvigionamento, conservazione delle derrate, controllo dei costi e riduzione degli sprechi. • Comunicare in modo professionale con clienti, colleghi e operatori del settore, utilizzando un linguaggio tecnico appropriato e adottando comportamenti conformi agli standard dell'accoglienza e della ristorazione. • Partecipare attivamente a eventi, banchetti, servizi di catering, attività di orientamento, PCTO e simulazioni professionali, dimostrando autonomia operativa, senso di responsabilità e capacità di adattamento ai diversi contesti lavorativi. • Elaborare e presentare prodotti gastronomici innovativi, applicando tecniche contemporanee di cucina e impiattamento e sviluppando capacità critiche di valutazione del prodotto finale.
----------------------------	---

OSSERVAZIONI SUL PROGRAMMA
È stato completato il programma previsto nel piano di lavoro iniziale? Si ☐ No ☒ Indicare, se il caso, gli impedimenti che hanno determinato il non completamento della programmazione iniziale: La programmazione didattica annuale non è stata completata integralmente secondo quanto previsto nel piano di lavoro iniziale, in quanto parte del monte ore disponibile è stata dedicata alla partecipazione ad attività professionalizzanti quali eventi, show cooking, servizi di catering, pranzi a tema, manifestazioni scolastiche e altre iniziative di carattere pratico-operativo, strettamente coerenti con gli obiettivi formativi dell'indirizzo. Per tale motivo, alcuni contenuti teorici previsti non sono stati trattati in modo completo. Tuttavia, attraverso le numerose attività laboratoriali svolte, gli studenti hanno avuto l'opportunità di consolidare e sviluppare competenze tecniche, organizzative e professionali significative, acquisendo una maggiore autonomia operativa, capacità di lavorare in brigata, gestione delle postazioni di lavoro, utilizzo corretto delle attrezzature e applicazione delle procedure igienico-sanitarie e di sicurezza.

Le esperienze pratiche realizzate hanno pertanto consentito il raggiungimento di importanti obiettivi formativi e professionali, pienamente coerenti con il profilo educativo e professionale previsto per il percorso di studi.

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE
Presenti solo con alcuni genitori.
Nessuna attività.

Arbus, 28 Maggio 2026

Il docente
Prof. Raffaele Altamura